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:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2[illegible]f735a12

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	**Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных 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	**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 «Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий» 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 «Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий»

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	устный опрос/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	**знает:** характеристику	5	лекции, лабораторны	устный опрос/лабораторна

	специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических 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	я работа/реферат
ПК-18	способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	**знает:** современные достижения науки и технологии производства продуктов питания из растительного сырья **умеет:** разрабатывать и предлагать новые конкурентоспособные продукты питания **владеет:** современными средствами оценки качества сырья и готовой продукции	5	лекции, лабораторные занятие	устный опрос/лабораторная работа/, тесты

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 обучающимся на темы, связанные с	вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов для устного опроса

		изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	
3	устный опрос 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 опросу по лабораторным работам

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	Классификация отраслей пищевой промышленности. Проблемы обеспечения качества переработки вторичного сырья в хлебопекарной промышленности. Классификация вторичного сырья в пищевой промышленности. Определение пищевой и энергетической ценности сырья.	**ОПК-2 ПК-4**	лабораторная работа /устный опрос
2	Вторичные сырьевые ресурсы и отходы АПК Объемы образования отходов АПК. Понятия: вторичное сырье и отходы. Классификация вторичных ресурсов и отходов АПК.		лабораторная работа /устный опрос
3	Рециклинг отходов растениеводства. Номенклатура и классификация отходов растениеводства. Объемы образования отходов растениеводства. Основные направления использования отходов растениеводства		лабораторная работа /устный опрос, реферат
4	Рециклинг отходов пищевой и пищеперерабатывающей промышленности. Номенклатура и классификация, объемы образования. Основные направления использования. Отходы молочной промышленности. Отходы зерноперерабатывающей промышленности	**ПК-4**	лабораторная работа /устный опрос
5	Рециклинг отходов пищевой и пищеперерабатывающей промышленности. Отходы хлебопекарной промышленности. Отходы плодоовощной промышленности. Отходы масложировой промышленности. Отходы крахмалопаточной	**ПК-18**	лабораторная работа /устный опрос, тесты

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
	промышленности. Отходы сахарной промышленности		

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий» 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 применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала по производству хлебобулочных, кондитерских изделий по современным передовым технологиям, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

	умеет:	не умеет применять знания по разработке и совершенствован ию технологически х процессов производства новых продуктов питания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельну ю работу, большинство заданий, предусмотренн ых программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение применять знания по разработке и совершенство ванию технологическ и х 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 совершенство ванию технологическ и х процессов производства новых продуктов питания, используя современные методы и показатели такой оценки	сформирован ное умение применять знания по разработке и совершенство ванию технологическ и х 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 существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельну ю работу, большинство предусмотренн ых программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками производства хлебобулочн ых, мучных кондитерски х изделий по современным инновационн ым технологиям.	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождаю щееся отдельными ошибками владение навыками производства хлебобулочн ых, мучных кондитерски х изделий по современным инновационн ым технологиям.	успешное и системное владение навыками производства хлебобулочн ых, мучных кондитерски х изделий по современным инновационн ым 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. Дайте определение термину «инновационные технологии».
4. Дать классификацию хлебобулочных изделий.
5. Основные этапы производства хлебобулочных изделий.
6. Какие изделия относятся к группе сахаристых кондитерских изделий.
7. Что означает диетическое питание?
8. Что такое пищевая ценность продукта?
9. Какие витамины и минеральные вещества содержатся в отходах переработки плодов и овощей?

3.2. Рефераты

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

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

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

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

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

Необходимо разработать **задачу и цель** реферата.

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.

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 «Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий»

№ п/п	Темы рефератов
1	Вторичное сырье и отходы переработки крупяных культур
2	Ресурсосберегающие технологии хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий
3	Химический состав и полезные свойства отходов переработки молока
4	.Отходы переработки овощей и фруктов – источники пищевых волокон
5	Применение отходов сахарного производства в технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
6	.Применение отходов мукомольного производства в технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

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. Определение пищевой и энергетической ценности вторичного сырья различных отраслей. Расчет химического состава продукта.

2. Вторичное сырье и отходы переработки корнеплодов моркови и их использование. Переработка корнеплодов моркови в лабораторных условиях. измельчение, сушка.

3. Вторичное сырье и отходы переработки корнеплодов моркови и их использование. Переработка высушенных нарезок моркови в порошок Определение его качества

4. Пробная лабораторная выпечка. Моделирование рецептуры сахарного печенья с применением порошка из корнеплодов моркови Оценка качества изделий.

5. Пробная лабораторная выпечка. Моделирование рецептуры булочного изделия с применением порошка из корнеплодов моркови Оценка качества изделий.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий»

.

3.4. Промежуточная аттестация

Контроль за освоением дисциплины «Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных 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 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. Ресурсосберегающие технологии: состояние, перспективы и эффективность.
2. Проблемы обеспечения качества переработки вторичного сырья в хлебопекарной промышленности.
3. Классификация вторичного сырья в пищевой промышленности.
4. Определение пищевой и энергетической ценности вторичного сырья.
5. Вторичные сырьевые ресурсы и отходы АПК Объемы образования отходов АПК.
6. Понятия: вторичное сырье и отходы.
7. Классификация вторичных ресурсов и отходов АПК
8. Отходы молочной промышленности и применение их в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделиях.
9. Отходы зерноперерабатывающей промышленности и применение их в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделиях
10. Отходы хлебопекарной промышленности и применение их в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделиях.
11. Отходы плодоовощной промышленности и применение их в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделиях.
12. Отходы масложировой промышленности и применение их в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделиях.
13. Отходы крахмалопаточной промышленности и применение их в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделиях.
14. Отходы сахарной промышленности и применение их в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделиях
15. Отходы переработки яблок и использование их в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделиях
16. Брак хлебобулочных изделий, способы его переработки
17. Брак мучных кондитерских изделий, способы его переработки
18. Брак макаронных изделий, способы его переработки
19. Анализ состояния зерноперерабатывающей промышленности в Саратовской области.
20. Рециклинг отходов кондитерского производства. Переработка возвратных отходов и обрезков мучных кондитерских изделий. Пути снижения отходов отрасли.
21. Неиспользуемые отходы, их утилизация
22. Химический состав и полезные свойства сыворотки. Применение его в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделиях.
23. Химический состав и полезные свойства отрубей, получаемых при переработке различного сырья. Применение их в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделиях

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 «Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий»
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 х, в вопросах на соответствие указать порядок цифрами 1, 2, 3 и т.д.*

1***. Основным направлением сокращения и вовлечения в хозяйственный оборот вторичных сырьевых ресурсов и отходов агропромышленного комплекса может стать:***

□ переход на мало- и безотходные, а также маловодные циклы переработки сельскохозяйственной продукции;

□ оптимизация технологий растениеводства и животноводства с целью увеличения отходов и потерь производства;

□ интенсификация технологий растениеводства и животноводства с целью увеличения отходов и потерь производства.

2***. Понятие «основная продукция»***:

□ продукция, для получения которой создано и осуществляется данное производство. Основной продукт всегда является товарным, имеет стандарт и цену;

□ продукция, для получения которой необходимо дополнительное производство. Основной продукт не всегда является товарным, имеет стандарт и цену;

□ продукция, для получения которой необходимо дополнительное производство. Основной продукт не всегда является товарным, не имеет стандарт и цену.

3***. Понятие «побочный продукт»***:

 дополнительная продукция, образующаяся при производстве основной продукции и не являющаяся целью данного производства, но пригодная как сырье в другом производстве или для потребления в качестве готовой продукции;

 дополнительная продукция, образующаяся при производстве основной продукции, но не пригодная как сырье в другом производстве или для потребления в качестве готовой продукции;

 альтернативная продукция, образующаяся при производстве основной продукции, но не пригодная как сырье в другом производстве или для потребления в качестве готовой продукции.

5***. Отходы макаронного производства?***

 бракованные изделия;

 замороженные изделия;

 хлебная мочка

4***. ВСР и отходы АПК можно классифицировать по следующим признакам***:

 по источникам образования;

 по источникам дохода;

 по источникам использования.

6***. В каком случае категория заводского брака и магазинного возврата считается доброкачественной***:

 начало развития плесени

 без признаков порчи;

 незначительное загрязнение.

7***. Бракованный хлеб причислен к возвратным отходам, которые разрешено использовать повторно в виде***:

 хлебной мочки;

 хлебной шпажки;

 хлебного экстракта.

8***. В изделия на основе муки высшего сорта хлебную мочку добавлять нельзя***:

 из-за свойства вызывать потемнение мякиша и увеличение кислотности;

 из-за способности увеличивать влажность полуфабриката;

 из-за возможности непромеса полуфабриката.

9***. Что не относится к отходам хлебопекарного производства?***:

 бракованный хлеб;

 возвратный хлеб;

 пеклеванный хлеб.

10. ***Полуфабрикат из возвратных отходов***:
 хлебная мочка;
 хлебная корка;
 хлебная палочка.

11. ***Как готовят хлебную мочку?***
 хлебную мочку получают из предварительно замоченного хлеба с водой или молочной сывороткой в соотношении 1:2. Чтобы приготовить полуфабрикат, образовавшуюся массу пропускают через мочкопротирочную машину;
 хлебную мочку получают из предварительно замоченно1 корки хлеба с молочной сывороткой в соотношении 1:2. Чтобы приготовить полуфабрикат, образовавшуюся массу пропускают через мочкопротирочную машину;
 хлебную мочку получают из предварительно замоченного хлеба с водой или молочной сывороткой в соотношении 1:4. Чтобы приготовить полуфабрикат, образовавшуюся массу пропускают через натирочную машину.

12. ***Влажность полуфабриката-хлебной мочки?***
 75-80%;
 55-60%;
 45-50%.

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 «Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий» 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 (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
–	«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

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

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.

4.2.3. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении контрольных (самостоятельных) работ обучающийся демонстрирует:
знания: теоретического и практического материала.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

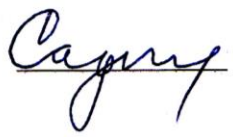
отлично	обучающийся демонстрирует: правильные ответы на - 91-100% заданий

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

4.2.4. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:
знания: методик выполнения анализов
умения: работать на приборах, определять показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
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.