

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шавалович

Должность: Ректор

Дата подписания: 01.12.2024 08:31:41

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a866d5a58e50fa4304a

**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

« 26 » 01 2024 г., протокол № 7

И.о. зав. кафедрой

Б.А. Джамалдинова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«Совершенствование технологии мучных кондитерских изделий»

Направление подготовки

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

Бакалавр

Составитель Б. А. Джамалдинова

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
Совершенствование технологии мучных кондитерских изделий**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Состояние и основные направления развития производства мучных кондитерских изделий	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму, вопросы к зачету, темы рефератов
2	Перспективы развития здорового питания в России	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму, вопросы к зачету, темы рефератов
3	Разработка технологии получения полуфабрикатов мукомольного производства и нута	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму, вопросы к зачету, темы рефератов
4	Разработка технологии печенья на основе полуфабрикатов мукомольного производства и нута	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму, вопросы к зачету, темы рефератов
5	Разработка технологии вафель с жировыми начинками на основе полуфабрикатов из нута	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму, вопросы к зачету, темы рефератов
6	Применение многокомпонентных порошкообразных полуфабрикатов при производстве печенья	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму, вопросы к зачету, темы рефератов

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 для собеседования
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	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету

Оценочные средства

Коллоквиум 1

Вопросы для собеседования

Раздел: Состояние и основные направления развития производства мучных кондитерских изделий

1. Состояние и основные направления развития производства мучных кондитерских изделий

Раздел: Перспективы развития здорового питания в России

2. Нетрадиционное сырье для производства мучных кондитерских изделий: продукты мукомольного производства, бобовые культуры, многокомпонентные порошкообразные полуфабрикаты.

3. Бобовая культура - нут - универсальный источник для обогащения мучных кондитерских изделий

4. Состояние и перспективы развития экструдированных продуктов повышенной пищевой ценности из зерновых и бобовых культур

Раздел: Разработка технологии получения полуфабрикатов мукомольного производства и нута

5. Выбор способа термической обработки мукомольного производства и нута

6. СВЧ-сушка. Кондуктивная обработка. Обработка острым паром

7. Исследование процесса экструзии пшеничных зародышевых хлопьев и отрубей

8. Влияние способов обработки на микробиологические показатели качества пшеничных зародышевых хлопьев и отрубей.

9. Пищевая и биологическая ценность полуфабрикатов из пшеничных зародышевых хлопьев и отрубей.

10. Пищевая и биологическая ценность экструдированных полуфабрикатов из нута.

Коллоквиум 2

Вопросы для собеседования

Раздел: Разработка технологии печенья на основе полуфабрикатов мукомольного производства и нута.

1. Основы процесса структурообразования теста

2. Влияние полуфабрикатов мукомольного производства на процесс структурообразования теста

3. Исследование реологических показателей качества печенья

4. Исследование физико-химических показателей качества печенья

5. Показатели качества печенья на основе ПЗХ

6. Исследование качества сахарного печенья на основе пшеничных зародышевых хлопьев и отрубей в процессе хранения.

7. Разработка технологии сахарного печенья на основе полуфабрикатов из нута

Раздел: Разработка технологии вафель с жировыми начинками на основе полуфабрикатов из нута

8. Реологические свойства вафельного теста

9. Структурно-механические свойства вафельного листа

10. Исследование влияния экструдатов из нута на реологические свойства вафельной начинки.

11. Показатели качества вафельного листа на основе экструдатов нута.

12. Показатели качества вафельной начинки на основе экструдатов нута.

Раздел: Применение многокомпонентных порошкообразных полуфабрикатов при производстве печенья

13. Состав и свойства многокомпонентных порошкообразных полуфабрикатов

14. Влияние хранения на обсемененность порошкообразных полуфабрикатов.

15. Влияние многокомпонентных порошкообразных полуфабрикатов на свойства эмульсии и печенья.

Критерии оценки (в рамках текущей аттестации):

-оценка «отлично» (20 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» (15 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. В ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя

-оценка «удовлетворительно» (10 баллов) выставляется студенту, если, 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» (0-9) - 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.

Темы рефератов

- 1.Выбор способа термической обработки для получения полуфабрикатов мукомольного производства
2. Функциональные свойства базовых экструзионных продуктов.
- 3.Влияние способов обработки на микробиологические показатели качества полуфабрикатов мукомольного производства
4. Гелеобразование крахмалов при экструзии, структура и свойства гелей.
- 5.Разработка технологии сахарного печенья на основе полуфабрикатов мукомольного производства.
6. Разработка технологии МКИ на основе фруктовых полуфабрикатов
- 7.Разработка технологии мучных кондитерских изделий на основе полуфабрикатов из бобовых культур.
- 8.Изучение влияния муки из бобовых культур на реологические свойства кондитерского теста.
- 9.Создание мучных композитных смесей функционального назначения.
- 10.Разработка технологии мучных кондитерских изделий на основе МКС.

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 чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме 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 зачету по дисциплине «Совершенствование технологии мучных
кондитерских изделий»**

1. Состояние и основные направления развития производства мучных кондитерских изделий
2. Перспективы развития здорового питания в России
3. Нетрадиционное сырье для производства мучных кондитерских изделий. Продукты мукомольного производства
4. Бобовая культура - нут - универсальный источник для обогащения мучных кондитерских изделий
5. Состояние и перспективы развития экструдированных продуктов повышенной пищевой ценности из зерновых и бобовых культур
6. Разработка технологии получения полуфабрикатов мукомольного производства и нута.
7. Выбор способа термической обработки пшеничных зародышевых хлопьев и отрубей
8. СВЧ-сушка. Кондуктивная обработка. Обработка острым паром
9. Исследование процесса экструзии пшеничных зародышевых хлопьев и отрубей
10. Влияние способов обработки на микробиологические показатели качества пшеничных зародышевых хлопьев и отрубей. Пищевая и биологическая ценность полуфабрикатов из пшеничных зародышевых хлопьев и отрубей
11. Разработка технологии экструдированных полуфабрикатов повышенной пищевой ценности на основе нута
12. Разработка технологии печенья на основе полуфабрикатов мукомольного производства и нута. Основы процесса структурообразования теста
13. Разработка технологии сахарного печенья на основе полуфабрикатов мукомольного производства
14. Исследование реологических и физико-химических показателей качества печенья
15. Исследование качества сахарного печенья на основе пшеничных зародышевых хлопьев и отрубей в процессе хранения.
16. Разработка технологии сахарного печенья на основе полуфабрикатов из нута
17. Разработка технологии вафель с жировыми начинками на основе полуфабрикатов из нута. Изучение влияния нутовой муки на реологические свойства вафельного теста и листа
18. Структурно-механические свойства вафельного листа.
19. Исследование влияния экструдатов из нута на реологические свойства вафельной начинки.
20. Показатели качества вафельного листа на основе экструдатов нута.
21. Показатели качества вафельной начинки на основе экструдатов нута.
22. Показатели качества печенья на основе ПЗХ.
23. Состав и свойства многокомпонентных порошкообразных полуфабрикатов
24. Влияние хранения на обсемененность порошкообразных полуфабрикатов.
25. Влияние многокомпонентных порошкообразных полуфабрикатов на свойства эмульсии и печенья.

Образец билета к зачету
ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им.акад. М.Д.Миллионщикова

Билет №1

Институт нефти и газа

Семестр 8

Дисциплина

«Совершенствование технологии мучных кондитерских изделий»

1. Перспективы развития здорового питания в России

2. Влияние условий хранения МКИ на их качество.

« » ----- 2024г.

Утверждаю:

Зав. кафедрой «ТПП и БП»

Критерии оценки:

– **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если:

- обстоятельно раскрывает состояние вопроса, его теоретические и практические аспекты;
- анализирует литературные источники по рассматриваемому вопросу, в том числе нормативно-правовые документы;
- имеет собственную оценочную позицию по раскрываемому вопросу и умеет аргументировано и убедительно ее раскрыть;
- излагает материал в логической последовательности.
- допускает несущественные ошибки в изложении теоретического материала, исправленные после дополнительного вопроса экзаменатора;
- опирается при построении ответа только на материал лекций;
- испытывает трудности при определении собственной оценочной позиции;

– **оценка «не зачтено»** выставляется студенту, если:

- обнаруживает незнание или непонимание большей, или наиболее существенной части содержания учебного материала;
- не может исправить ошибки с помощью наводящих вопросов;
- допускает грубое нарушение логики изложения.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Совершенствование технологии мучных кондитерских изделий»

№№ п/п	Темы для самостоятельного изучения
1	Выбор способа термической обработки при получении порошкообразных полуфабрикатов
2	СВЧ-сушка. Кондуктивная обработка. Обработка острым паром
3	Применение экструзии для получения модифицированного крахмала
4	Применение экструзии для переработки местных базовых ресурсов
5	Разработка технологии экструдированных полуфабрикатов повышенной пищевой ценности на основе бобовых культур
6	Основы процесса структурообразования кондитерского теста
7	Разработка технологии получения комбинированных мучных полуфабрикатов
8	Получение сдобного печенья на основе мучных полуфабрикатов
9	Разработка прогрессивного способа получения эмульсии под давление сжатого воздуха
10	Использование сбивной эмульсии для улучшения качества печенья

**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 документа 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 прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Студент хорошо апеллирует терминами науки. Однако затрудняется ответить на дополнительные вопросы по теме доклада.

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 доклада 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.