Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор института

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ФГБОУ ВО «КГТУ»
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Сертификат: 0086baba2b3bda6bd7fa31e96732abd046
Владелец: Верхотуров Василий Владимирович
Действителен: с 03.06.2025 по 26.09.2026

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе дисциплины)

«СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

основной профессиональной образовательной программы магистратуры

по направлению подготовки

19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

ИНСТИТУТ агроинженерии и пищевых систем
РАЗРАБОТЧИК кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий; ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.	Современные проблемы производства продукции из растительного сырья	*Знать:* - показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья при решении технологических проблем переработки растительного сырья; *Уметь:* - принимать и разрабатывать технологические решения в области эффективных технологий производства продуктов питания из растительного сырья; *Владеть:* - навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой) проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В отдельных случаях (при не прохождении всех видов текущего контроля) зачет может быть проведен в виде тестирования.

1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок / Критерий	2	3	4	5
	0-40%	**41-60%**	**61-80 %**	**81-100 %**
	«неудовлетворительно»	**«удовлетворительно»**	**«хорошо»**	**«отлично»**
	«не зачтено»	**«зачтено»**		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

Тестовые задания открытого типа:

1. Основным фактором, влияющим на выбор кондитерских изделий, остается их _____

Ответ: вкус

2. Инновационный продукт, сочетающий в себе черты круассана и пончика, называется _____.

Ответ: кронат

3. Ключевым элементом стратегии развития ассортимента кондитерских изделий является введение разнообразных_____ и_____.

Ответ: текстур, форм

4. Современный тренд, отражающий стремление потребителей к осознанному потреблению продуктов с более натуральными ингредиентами, называется «_____».

Ответ: Забота о себе

5. Современный метод производства кондитерских изделий, позволяющий создавать сложные и уникальные формы продуктов, называется кондитерская_____.

Ответ: 3D-печать

6. В практике хлебопекарного производства широкое применение находят, улучшители _____ и _____ действия.

Ответ: окислительного, восстановительного

7. При консервировании осуществляется термическим, химическим, радиационным, фильтрационным методами _____.

Ответ: стерилизация

<u>Тестовые задания закрытого типа:</u>

8. Картофельную болезнь хлеба вызывает:

1 высокая кислотность

2 спорообразующие термотолерантные бактерии р. Bacillus

3 плесень

4 нарушение срока хранения

9. При несоблюдении температурного режима на этапах брожения и хранения квашенной капусты у продукта может быть (несколько вариантов ответа):

1 потемнение

2 слизь

3 гниение

4 посторонний запах

10. В хранилищах контролю при хранении растительного сырья должны подвергаться (несколько вариантов ответа):

1 параметры воздуха

2 состав газовой среды

3 общий химический состав

4 своевременное удаление поврежденного сырья

Компетенция ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.

Тестовые задания открытого типа:

11. Уменьшение потери продукта в 2-3 раза, сокращение время заморозки в 3-10 раз, сокращение производственных площадей в 1,5-2 раза, сокращение срока окупаемости на 15-20 % является преимуществами _____ заморозки.

Ответ: шоковой

12. Способ консервирования плодов, ягод и плодово-ягодных полуфабрикатов с помощью сернистого ангидрида SO_2 или его водного раствора, сернистой кислоты H_2SO_3, а также солей сернистой кислоты, в частности бисульфита натрия $NaHSO_3$. называется _____.

Ответ: сульфитация

13. Сок, произведенный из концентрированного сока или концентрированного сока и сока прямого отжима и питьевой воды, называется _____.

Ответ: восстановленным

14. Основными технологическими процессами при производстве консервов, определяющими их микробиологическую стабильность являются _____ и_____.

Ответ: герметизация, стерилизация

15. Полное уничтожение микроорганизмов и их спор на различных изделиях, поверхностях и препаратах осуществляется в процессе _____.

Ответ: стерилизации

16. Дефектом хлеба является _____ и _____.

Ответ: картофельная болезнь, плесневение

17. Пастильные изделия делятся на _____ и _____.

Ответ: клеевые, заварные

18. Сок прямого отжима, произведенный из свежих или сохраненных свежими фруктов и (или) овощей в присутствии потребителей и не подвергавшийся консервированию называется _____.

Ответ: свежеотжатым

19. Жмых яблок можно использовать как _____ и _____.

Ответ: корм для домашнего скота, топливо

20. Уплотненная беспористая полоса мякиша, которая обычно располагается у нижней корки хлеба, называется _____.

Ответ: закал

21. Важнейшей характеристикой в проблеме переработки растительного сырья в процессе квашения является _____.

Ответ: температура

22. За счёт применения высоких концентраций сухих веществ (30-50%) консервируются плоды_____.

Ответ: протёртые с сахаром

23. К _____группе относятся овощи, съедобной частью которых являются корни, клубни, стебель или листья.

Ответ: вегетативной

24. Способ сушки, при котором обезвоживание производится прямым воздействием на продукт инфракрасными (ИК) лучами с помощью специальных инфракрасных ламп называется _____.

Ответ: радиационным

25. На хлебозаводах для улавливания мелкой мучной, сахарной и другой пыли применяются рукавные матерчатые _____.

Ответ: фильтры

26. Мука с крепкой клейковиной, из зерна, поврежденного клопом-черепашкой и свежемолотого, относится к видам пшеничной муки с _____ хлебопекарными свойствами.

Ответ: пониженными

Тестовые задания закрытого типа:

27. При высушивании плодов и овощей осмотическое давление.

1 повышается

2 понижается

3 не изменяется

28. Преимущества шоковой заморозки:

1 уменьшаются потери продукта в 2-3 раза и сокращается время заморозки в 3-10 раз

2 сокращается время заморозки в 3-10 раз, сокращается срок окупаемости на 15-20 % и сокращаются производственные площади в 1,5-2 раза

3 сокращаются производственные площади в 1,5-2 раза и сокращается срок окупаемости на 15-20 %

4 сокращается срок окупаемости на 15-20 %, уменьшаются потери продукта в 2-3 раза и сокращается время заморозки в 3-10 раз

5 уменьшаются потери продукта в 2-3 раза, сокращается время заморозки в 3-10 раз, сокращаются производственные площади в 1,5-2 раза, сокращается срок окупаемости на 15-20 %

29. В периоды в процессе сушки входит (несколько вариантов ответа):

1 **испарение свободной влаги**

2 **испарение связанной влаги**

3 усушка

4 упаковывание готового продукта

30. Метод производства хлебобулочных изделий способствующий улучшению их пищевой ценности?

1 замена части воды на натуральный яблочный сок

2 увеличение количества сахара в рецептуре

3. использование химических разрыхлителей

3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ

Данный вид контроля по дисциплине не предусмотрен учебным планом.

4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Современные проблемы переработки растительного сырья» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Преподаватель-разработчик – Чернега О.П., к.т.н., доцент

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры технологии продуктов питания.

Заведующая кафедрой И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 05 от 30 мая 2025 г).

Председатель методической комиссии М.Н. Альшевская