



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

УТВЕРЖДАЮ
Директор института

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе практики)

**«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА -
ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»**

основной профессиональной образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки

19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем
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
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения; ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений; ПК-2: Способен разрабатывать технологии, используя современные достижения науки, проектировать, реконструировать или модернизировать производство продуктов питания из растительного сырья.	Производственная практика - проектно-технологическая практика	<u>Должен знать:</u> - принципы организации производства продуктов питания из растительного сырья на предприятиях различных форм собственности; - принципы составления проектных предложений по реконструкции и/или модернизации пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; <u>Должен уметь:</u> - внедрять в практическую деятельность результаты научных исследований; - проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - разрабатывать проектные предложения для реконструкции и/или модернизации пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; <u>Должен владеть:</u> - навыками организации проведения работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья; <u>Должен приобрести опыт:</u> - организации производства продуктов питания из растительного сырья на предприятиях различных форм собственности; - составления проектных предложений по реконструкции и/или модернизации пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья. - организации проведения работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья; - составления технического задания на разработку пищевой продукции из растительного сырья.

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 задачи данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задачи данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4 Освоение	В состоянии решать	В состоянии	В состоянии решать	Не только владеет

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Тестовые задания открытого типа:

1. Наличие _____, _____, _____ и их усвояемость характеризуют энергетическую ценность продуктов питания.

Ответ: жиров, белков, углеводов

2. Введение термина «инновация» связывают с фамилией _____.

Ответ: Шумпетера

3. Распространение уже однажды освоенной инновации, т.е. применение инновационных продуктов, услуг, технологий в новых местах и условиях – это _____.

Ответ: диффузия инноваций

4. Побочным продуктом после экстракции масла из семян сои является _____.

Ответ: соевый шрот

5. В небольшом количестве сахар _____ брожение, в большом – _____.

Ответ: ускоряет, угнетает

6. В процессе дыхания растения потребляют кислород воздуха и окисляют органические вещества до _____ газа и _____.

Ответ: углекислого, воды

7. _____ – это тепловая обработка продукта при температуре выше 100 °С и, при которой подавляются термофильные микроорганизмы, вызывающие пищевые отравления.

Ответ: стерилизация

8. _____ – 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 .

Ответ: сульфитация

9. Органолептические показатели качества формового хлеба «Российский» соответствуют нормам. Физико-химические показатели: масса - 0,75 кг, кислотность мякиша - 8 град., пористость мякиша - 61 %. Соответствует ли хлеб требованиям стандарта?

Ответ: нет

10. Напиток, восстановленный из концентрированного фруктового сока с добавлением натуральных ароматических веществ, называется _____.

Ответ: нектаром

Тестовые задания закрытого типа:

11. Назовите продукт полного гидролиза крахмала

1. глюкоза
2. саго
3. модифицированные крахмалы
4. патока

12. Биологическую активность овощей обуславливают (несколько вариантов ответов)

1. минеральные вещества
2. витамины
3. жиры
4. углеводы
5. вода
6. пектиновые вещества

Компетенция ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

Тестовые задания открытого типа:

13. Показатель качества, не определяемый для крекера – это _____.

Ответ: пористость

14. Назовите вкусовые товары, содержащие алкалоиды.

Ответ: чай, кофе, табачные изделия

15. Наиболее интенсивно меланоидинообразование протекает в _____ и _____ средах.

Ответ: нейтральной, щелочной

16. Минимальная сила раздражения, способная вызывать ощущения, называется _____

Ответ: порог раздражения

Тестовые задания закрытого типа:

17. Сублимационная сушка основана на высушивании замороженных продуктов

1. в вакууме

2. в азоте

3. в камере

4. на воздухе

18. Протопектин придает тканям

1. твердость

2. мягкость

3. сочность

4. механическую неустойчивость

Компетенция ПК-2: Способен разрабатывать технологии, используя современные достижения науки, проектировать, реконструировать или модернизировать производство продуктов питания из растительного сырья.

Тестовые задания открытого типа:

19. Кондитерские изделия в зависимости от применяемого сырья подразделяются на две большие группы: _____ кондитерские изделия и _____ кондитерские изделия.

Ответ: сахарные, мучные

20. Пищевое растительное сырье подразделяется на _____ и _____.

Ответ: культивируемое, дикорастущее

21. Сорт крупы устанавливают в зависимости от _____.

Ответ: содержания доброкачественного ядра и примесей

22. При опарном способе замеса пшеничного теста на густых опарах, влажность опары составляет от _____ до _____ %

Ответ: 41, 45

23. Внедрение новшества, т.е. достижение практической применимости нового знания с целью удовлетворения определенных потребностей – это _____.

Ответ: инновация

24. Дайте определение понятию «качество пищевых продуктов».

Эталонный ответ: совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.

25. Первая стадия в процессе создания нового продукта – это _____.

Ответ. создание идеи

26. Приведение товара в соответствие с запросами покупателя — это пример _____ ориентации.

Ответ: маркетинговой

27. _____ зрелость - стадия созревания, ког-да завершается процесс дозревания семян, после этого наступает период перезревания, когда плоды и овощи теряют свои потреби-тельские свойства.

Ответ: физиологическая

Тестовые задания закрытого типа:

28. Окраску пшеничного хлеба обуславливают

1. меланоидины

2. каротины

3. антоцианы

4. ксантофилл

5. хлорофилл

29. Назовите болезни хлеба (несколько вариантов ответа)

1. картофельная

2. плеснение

3. спороз

4. фитофтора

5. фузариоз

30. Вид бараночного изделия в виде кольца диаметром 4-6 см, толщиной жгута до 1-1,7 см, масса 1 изделия 6,5-12 г, влажностью 9-13%

1. бублики

2. баранки

3. сушки

4. соломка

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

Данный вид контроля по практике не предусмотрен учебным планом.

4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по производственной практике - проектно-технологической практике представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Преподаватель-разработчик – Коржавина Ю.Н.

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