



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

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора института

Фонд оценочных средств  
(приложение к рабочей программе практики)

**«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА - 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
<p>ОПК-5: Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач</p> <p>ПК-4: Способен осуществлять поиск, анализ и принятие оптимальных решений при создании продукции из сырья растительного происхождения</p>	<p>Производственная практика – технологическая практика</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы разработки и совершенствования рецептур, технологических параметров и режимов, приемов технологической обработки;</li> <li>- принципы поиска проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- принципы составления проектных предложений по реконструкции и/или модернизации пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- товароведческую оценку перерабатываемого сырья и разрабатываемой продукции на основе растительного сырья;</li> <li>- характеристику и обоснование технологических установок, аппаратуры и оборудования для реализации технологической части проекта;</li> <li>- содержание технического задания на разработку пищевой продукции из растительного сырья.</li> </ul> <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внедрять в практическую деятельность результаты научных исследований;</li> <li>- проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- разрабатывать проектные предложения для реконструкции и/или модернизации пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>- разрабатывать технологическую схему производства разрабатываемого и/или модернизируемого пищевого продукта;</p> <p>- составлять техническое задание на разработку пищевой продукции из растительного сырья.</p> <p><u>Должен владеть:</u></p> <p>- навыками внедрения в практическую деятельность результатов научных исследований;</p> <p>- навыками проведения анализа и поиска наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>- навыками составления проектов по реконструкции и/или модернизации пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>- навыками материальных расчетов на пищевом производстве;</p> <p>- навыками составления технического задания на разработку пищевой продукции из растительного сырья.</p> <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <p>- разработки или совершенствования рецептур, технологических параметров и режимов, приемов технологической обработки;</p> <p>- анализа и поиска наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>- проектирования научно-исследовательских работ по заданной проблеме своей профессиональной деятельности;</p> <p>- обоснования технологических режимов и параметров;</p> <p>- расчета норм расхода сырья, материалов для выпуска разрабатываемой продукции из сырья</p>

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		растительного происхождения; - 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	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов</b>	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 полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект
<b>2 Работа с информацией</b>	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
<b>3 Научное осмысление</b>	Не может делать научно корректных	В состоянии осуществлять	В состоянии осуществлять система-	В состоянии осуществлять систе-

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>изучаемого явления, процесса, объекта</b>	выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	научно корректный анализ предоставленной информации	корректный и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные данные	научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
<b>4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач</b>	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 ОПК-5: Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач

### 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  $\text{SO}_2$  или его водного раствора, сернистой кислоты  $\text{H}_2\text{SO}_3$ , а также солей сернистой кислоты, в частности бисульфита натрия  $\text{NaHSO}_3$ .

**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**

11. Показатель качества, не определяемый для крекера – это \_\_\_\_\_.

**Ответ: пористость**

12. Назовите вкусовые товары, содержащие алкалоиды.

**Ответ: чай, кофе, табачные изделия**

13. Наиболее интенсивно меланоидинообразование протекает в \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ средах.

**Ответ: нейтральной, щелочной**

14. Минимальная сила раздражения, способная вызывать ощущения, называется \_\_\_\_\_

**Ответ: порог раздражения**

**Тестовые задания закрытого типа:**

15. Биологическую активность овощей обуславливают (несколько вариантов ответов)

**1. минеральные вещества**

**2. витамины**

3. жиры

4. углеводы

5. вода

6. пектиновые вещества

16. Сублимационная сушка основана на высушивании замороженных продуктов

**1. в вакууме**

2. в азоте

3. в камере

4. на воздухе

17. Назовите продукт полного гидролиза крахмала

**1. глюкоза**

2. саго

3. модифицированные крахмалы

4. патока

Компетенция ПК-4: Способен осуществлять поиск, анализ и принятие оптимальных решений при создании продукции из сырья растительного происхождения

**Тестовые задания открытого типа:**

18. \_\_\_\_\_ 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**

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**

**Тестовые задания закрытого типа:**

27. Окраску пшеничного хлеба обуславливают

**1. меланоидины**

2. каротины

3. антоцианы

4. ксантофилл

5. хлорофилл

28. Назовите болезни хлеба (несколько вариантов ответа)

**1. картофельная**



**2. плеснение**

3. спорооз
4. фитофтора
5. фузариоз

29. 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

30. Протопектин придает тканям

**1. твердость**

2. мягкость
3. сочность
4. механическую неустойчивость

**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 - 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 № 07 от 27 августа 2024 г).

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_



М.Н. Альшевская