

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
**«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий кафедрой ТТПП

\_\_\_\_\_ В.Г. Попов

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

дисциплина: Производство продукции из растительного сырья

направление: 19.03.01 Биотехнология

направленность (профиль): Биотехнологии в индустрии питания

форма обучения: очная

Фонд оценочных средств рассмотрен  
на заседании кафедры Товароведения и технологии продуктов питания  
Протокол № 6 от 18.01.2024 г

## 1. Формы текущей аттестации по дисциплине

1.1 Формой промежуточной аттестации очная форма обучения: зачет – 7 семестр;

1.2. Формы текущей аттестации:

Таблица 1.1

№ п/п	Форма обучения
	ОФО
1	устный опрос

## 2. Результаты обучения по дисциплине, подлежащие проверке при проведении текущей и промежуточной аттестации

Таблица 2.1

№ п/п	Структурные элементы дисциплины		Код результата обучения по дисциплине	Оценочные средства	
	Номер раздела	Дидактические единицы (предметные темы)		Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
1	1	Питание различных групп населения	31, У1, В1	Вопросы к устному опросу №1	Вопросы к устному опросу
2	2	Технология получения Продуктов питания из растительного сырья	31, У1, В1	Вопросы к устному опросу №2	Вопросы к устному опросу
3	3	Организационные основы производства продуктов питания из растительного сырья для отдельных категорий населения	31, У1, В1	Вопросы к устному опросу №3	Вопросы к устному опросу
4	4	Использование растительного сырья при неблагоприятном воздействии внешних факторов	31, У1, В1	Вопросы к устному опросу №4	Вопросы к устному опросу

## 3. Фонд оценочных средств

3.1. Фонд оценочных средств, позволяющие оценить результаты обучения по дисциплине, включает в себя оценочные средства для текущей аттестации и промежуточной аттестации.

3.2. Фонд оценочных средств для текущей аттестации включает:

- комплект вопросов для устного опроса по теме 1 Питание различных групп населения – 13 шт. (Приложение 1);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 2 Технология получения продуктов питания из растительного сырья – 12 шт. (Приложение 2);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 3 Организационные основы производства продуктов питания из растительного сырья для отдельных категорий населения - 5 шт. (Приложение 3);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 4 Использование растительного сырья при неблагоприятном воздействии внешних факторов – 13 шт. (Приложение 4);

3.3. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации включает:

- комплект вопросов к зачету «Производство продукции из растительного сырья» – 48 шт., размещены в приложении 7.

## Приложение 1

### Комплект оценочных средств Перечень вопросов для устного опроса № 1 по теме 1 Питание различных групп населения

1. Использование растительного сырья при загрязнении среды радиоактивными веществами.
2. Использование растительного сырья в экологически неблагоприятных районах.
3. Загрязнение пищевых продуктов агрохимикатами.
4. Использование растительного сырья в профилактике и лечении профессиональных заболеваний.
5. Физиологические особенности пищеварения у детей.
6. Принципы рационального питания детей и школьников.
7. Питание подростков при умственном труде.
8. Особенности рационального питания беременных женщин.
9. Особенности лечебного питания беременных женщин.
10. Питание кормящих матерей.
11. Принципы питания практически здоровых пожилых людей.
12. Профилактическое действие пищевых веществ, при воздействии профессиональных факторов окружающей среды.
13. Лечебно-профилактическое питание

#### **Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:  
2 балл – точность ответа;  
0,5 балла – логичность ответа.  
Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

## Приложение 2

### Комплект оценочных средств Перечень вопросов для устного опроса №2 по теме 2 Технология получения продуктов питания из растительного сырья

1. Характеристика зерна, как объекта переработки зерна в муку (строение зерна, его химический состав, физико-химические и структурно-механические свойства).
2. Основные операции подготовки зерна к помолу.
3. Размол зерна и формирование сортов муки.
4. Выхода и сорта муки.
5. Показатели качества муки.
6. Хранение муки. Созревание муки.
7. Причины порчи муки при хранении.
8. Характеристика крупяного сырья.
9. Ассортимент крупы.
10. Основные операции подготовки зерна к переработке на крупу.

11. Основы технологии крупы..
12. Калибрование и шелушение зерна. Определение эффективности шелушения.

**Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

- 2 балл – точность ответа;
- 0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

### Приложение 3

Комплект оценочных средств Перечень вопросов для устного опроса №3  
по теме 3 Организационные основы  
производства продуктов питания из растительного сырья для отдельных категорий населения

1. Растительное сырье, его свойства.
2. Применение растительного сырья при получении продуктов функционального назначения.
3. Применение растительного сырья при получении продуктов питания для спортсменов.
4. Применение растительного сырья при получении продуктов для детского питания.
5. Применение растительного сырья при получении продуктов питания для людей пожилого возраста.

**Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

- 2 балл – точность ответа;
- 0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

### Приложение 4

Комплект оценочных средств Перечень вопросов для устного опроса №4  
по теме 4 Использование растительного сырья при неблагоприятном воздействии  
внешних факторов

1. Использование растительного сырья при загрязнении среды радиоактивными веществами.
2. Использование растительного сырья в экологически неблагополучных районах.
3. Загрязнение пищевых продуктов агрохимикатами.
4. Использование растительного сырья в профилактике и лечении профессиональных заболеваний.
5. Физиологические особенности пищеварения у детей.

6. Принципы рационального питания детей и школьников.
7. Питание подростков при умственном труде.
8. Особенности рационального питания беременных женщин.
9. Особенности лечебного питания беременных женщин.
10. Питание кормящих матерей.
11. Принципы питания практически здоровых пожилых людей.
12. Профилактическое действие пищевых веществ, при воздействии профессиональных факторов окружающей среды.
13. Лечебно-профилактическое питание

**Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Комплект вопросов к зачету  
по дисциплине «Производство продукции из растительного сырья»**

1. Характеристика зерна, как объекта переработки зерна в муку (строение зерна, его химический состав, физико-химические и структурномеханические свойства).
2. Основные операции подготовки зерна к помолу.
3. Размол зерна и формирование сортов муки.
4. Выхода и сорта муки.
5. Показатели качества муки.
6. Хранение муки. Созревание муки.
7. Причины порчи муки при хранении.
8. Характеристика крупяного сырья.
9. Ассортимент крупы.
10. Основные операции подготовки зерна к переработке на крупу.
11. Основы технологии крупы..
12. Калибрование и шелушение зерна. Определение эффективности шелушения.
13. Шлифование и полирование крупы.
14. Показатели качества крупы.
15. Пищевая ценность хлеба.
16. Ассортимент хлебобулочных изделий.
17. Характеристика сырья, используемого в хлебопечении.
18. Хлебопекарные свойства муки.
19. Технологический процесс приготовления хлеба. Основные операции20..
20. Способы приготовления теста.
21. Показатели качества хлеба.
22. Дефекты и болезни хлеба.
23. Технология производства макаронных изделий.
24. Показатели качества макаронных изделий.
25. Химический состав и пищевая ценность растительных масел.
26. Ассортимент и классификация растительных масел.
27. Характеристика и виды масличного сырья, используемые для получения растительных масел.
28. Технология производства растительных масел.
29. Способы получения растительных масел.
30. Очистка растительных масел
31. Побочные продукты производства и рафинации растительных масел
32. Значение комбикормов
33. Краткая характеристика продукции комбикормовой промышленности.
34. Сырье для выработки комбикормов
35. Рецепты комбикормов
36. Технология производства комбикормов
37. Контроль качества сырья и комбикормов.
38. Хранение комбикормов
39. Способы консервирования плодоовощного сырья.
40. Факторы, влияющие на качество переработанных продуктов

41. Подготовка сырья к консервированию.
42. Предварительная тепловая обработка плодоовощного сырья.
43. Стерилизация консервов.
44. Ассортимент плодоовощных консервов
45. Консервирование плодоовощной продукции антисептиками.
46. Квашение, соление овощей и мочение плодов и ягод
47. Сушка овощей и плодов
48. Производство быстрозамороженных овощей и плодов

**Критерии оценки:**

- 91-100- балл выставляется обучающемуся при условии полного ответа на вопрос с небольшими неточностями;
- 76-90 - балл выставляется обучающемуся за не полное раскрытие вопроса;
- 61-75- балл – выставляется за поверхностное раскрытие вопроса;
- 0-60- балл – выставляется за не правильное раскрытие вопроса с освещением только терминологического аппарата