

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 06.09.2024 06:48:26

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
Агротехнологический факультет**

**ОПОП по направлению подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по освоению учебной дисциплины**

Б1.В.ДВ.06.02 Технология муки и хлебопекарных дрожжей

Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра - продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчик, д-р. техн. наук, доцент

Н.Л. Чернопольская

Омск 2021

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе учебной дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения учебной дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля; оценочные средства, применяемые для рубежного контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа учебной дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из растительного сырья	ИД-6 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	- требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой продукции; - основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции - технологию производства продуктов питания из растительного сырья	- проводить анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса - использовать знания в технологии производства и переработки растительного сырья для понимания технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья;	- терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин - современными способами проведения технологического процесса для освоения профильных технологических дисциплин

**ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		Комиссионная оценка
				преподавателя	представителя производства	
				3	4	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1	Вопросы для самоподготовки		Письменный опрос		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- Реферат	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступления	Выступление с докладом и электронной презентацией на занятии		
- Самостоятельное изучение тем	2.2	Вопросы для самоподготовки		Контрольная работа, опрос		
Текущий контроль:	3					
- в рамках лабораторных работ и подготовки к ним	3.1	Темы и вопросы для самоконтроля				
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2					
- тестирование	3.3			Тестирование		
Итоговый контроль:	4					
- по итогам изучения разделов	4.1	Вопросы для самоподготовки		Опрос		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	5	Вопросы для самоподготовки		Зачет		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы студента в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня рубежных результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки* качественного уровня результатов изучения дисциплины
* экзаменационной оценки	

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для написания реферата
	Процедура выбора темы обучающимся
	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам практических и лабораторных занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам практических и лабораторных занятий
	Тестовые задания
	Критерии оценки ответов на тестовые задания
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Вопросы для проведения итогового контроля (зачета)
	Программа зачета
	Плановая процедура проведения зачета
	Критерии оценки ответов на вопросы итогового контроля

2.3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-1	ИД-6 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой продукции; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции, технологию производства продуктов питания из растительного сырья	Не знает требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой продукции; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции, технологию производства продуктов питания из растительного сырья	1. Поверхностно знаком с требованиями действующих стандартов к качеству сырья и готовой продукции; основными свойствами сырья, влияющими на технологические процессы и качество готовой продукции, технологиями производства продуктов питания из растительного сырья 2. Хорошо знает требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой продукции; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции, технологию производства продуктов питания из растительного сырья 3. В совершенстве знает требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой продукции; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции, технологию производства продуктов питания из растительного сырья			Реферат учебное портфолио, опрос, лабораторные работы, практические задания
		Наличие умений	Умеет проводить анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса,	Не умеет проводить анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса, использовать знания в технологии производства и	1. Умеет не в полной мере проводить анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса, использовать знания в технологии производства и переработки растительного сырья для понимания технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья. 2. Умеет проводить анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса, использовать знания в технологии производства и переработки растительного сырья для понимания технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья.			

			использовать знания в технологии производства и переработки растительного сырья для понимания технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья.	переработки растительного сырья для понимания технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья.	3. Умеет уверенно проводить анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса, использовать знания в технологии производства и переработки растительного сырья для понимания технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья.	
	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины, способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, современными способами проведения технологического процесса для освоения профильных технологических дисциплин	Не владеет терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины, способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, современными способами проведения технологического процесса для освоения профильных технологических дисциплин	1. Владеет неуверенно терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины, способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, современными способами проведения технологического процесса для освоения профильных технологических дисциплин. 2. Владеет терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины, способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, современными способами проведения технологического процесса для освоения профильных технологических дисциплин. 3. Уверенно владеет терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины, способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, современными способами проведения технологического процесса для освоения профильных технологических дисциплин.		

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

**3.1.1 . Средства
для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС**

Рекомендации по написанию реферата

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение реферата: получить целостное представление о производстве мучных кондитерских изделий, методах управления технологическими процессами производства этих изделий.

Учебные задачи, которые должны быть решены обучающимся в рамках выполнения реферата:

- знать - требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой продукции, основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции, при производстве муки и хлебопекарных дрожжей;
- уметь - проводить анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса производства муки и хлебопекарных дрожжей;
- формировать и отрабатывать навыки по совершенствованию технологических процессов производства муки и хлебопекарных дрожжей, накапливать опыт работы с научной литературой, подбора и анализа фактического материала;
- совершенствоваться в изложении своих мыслей, критики, самостоятельного построения структуры работы, постановки задач, раскрытие основных вопросов, умение сформулировать логические выводы и предложения.

Место реферата в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением реферата		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения реферата
№	Наименование	ПК-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из растительного сырья
1	Технологические свойства зерна	
2	Классификация муки и помолов	
3	Технологические схемы подготовки зерна к различным видам помолов	
4	Физиология дрожжей	
5	Технология производства хлебопекарных дрожжей	

Перечень примерных тем рефератов

- Особенности анатомического строения сырья
- Биохимические свойства зерна и муки
- Особенности гидротермической обработки зерна ржи
- Технологическая и экономическая эффективность гидротермической обработки зерна
- Основные задачи сортирования продуктов измельчения по добротности
- Физико-химические свойства крупок
- Подготовка зерна пшеницы к макаронным помолам
- Подготовка зерна ржи к помолу
- Подготовка зерна тритикале к помолу
- Принципы построения процесса обогащения зерна
- Принципы построения шлифовочного процесса зерна
- Принципы построения размольного процесса
- Принципы формирования сортов муки
- Особенности построения некоторых сортовых хлебопекарных помолов пшеницы
- Особенности производства муки для макаронных изделий
- Принципы построения сортовых помолов ржи и тритикале
- Контроль и управление основными процессами в мукомольном производстве

- Характеристика микроорганизмов дрожжевого производства
- Строение дрожжевой клетки
- Условия внешней среды, влияющие на синтез биомассы дрожжей
- Микроорганизмы сопутствующие производству хлебопекарных дрожжей
- Стадии развития дрожжей и механизм синтеза биомассы
- Факторы влияющие на скорость роста дрожжей
- Способы и основные показатели процесса культивирования дрожжей
- Характеристика сырья, основных и вспомогательных материалов для производства дрожжей
- Требования, предъявляемые к качеству маточных, товарных прессованных и сушеных дрожжей
- Проблемы и перспективы развития дрожжевой промышленности

Этапы работы над рефератом

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем студенту предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого - педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Глава 1 (полное наименование главы).

1.1. (полное название параграфа, пункта);

1.2. (полное название параграфа, пункта).

Глава 2 (полное наименование главы).

2.1. (полное название параграфа, пункта);

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

Основная часть

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 1).

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

Введение. В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

Основная часть реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

Оформление реферата

Прочитав рекомендуемую литературу и сделав записи на отдельных листах, вникнув в суть и содержание вопроса работы (проблемы), уточнив окончательно план (содержание), студент может приступить к написанию работы, составлению таблиц, схем, чертежей, списка использованных источников и литературы, титульного листа.

В настоящее время относительно правил оформления текстовых документов действуют стандарты, которые должны точно соблюдать студенты высшего учебного заведения. Они должны придерживаться ГОСТ 7.89-2005, ГОСТ Р 6.30-2003, ГОСТ 7.1-2003, ГОСТ 7.12-93, ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ 7.80- 2000, наименования которых приведены в списке использованных источников и литературы в конце методического пособия.

Реферат должен выполняться рукописным или машинописным способами на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297 мм) по ГОСТ 9327-60.

Текст учебной работы следует печатать, соблюдая следующие правила:

шрифт – «Times New Roman», размер – 14 пт. Шрифт, используемый в иллюстрированном материале (таблицы, графики, диаграммы и т.п.) при необходимости может быть меньше, но не менее 12 пт;

Междустрочный интервал в основном тексте – полуторный. В иллюстрированном материале между- строчный интервал может быть одинарным;

Выравнивание текста – по ширине, отступ слева и справа – 0 см., запрет висячих строк;

Абзацный отступ (красная строка) должен составлять 1,25 см, или 4-5 символов;

Внутри абзацев возможно употребление различного рода перечней, облегчающий восприятие материала. Элементы перечней (списков) нумеруют литерой или выделяют графическим знаком тире и перечисляют через знак «;»;

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные при оформлении работы, должны быть исправлены черными чернилами после аккуратной подчистки или закрашивания штрихом.

По всем сторонам листа должны оставляться поля: левое – не менее 20 – 30 мм, правое – не менее 10 мм, верхнее – не менее 20 мм, нижнее – не менее 20 мм. Рамки на полях не выполняются. Ориентиром может служить наличие на странице 56-60 знаков в строке. Все листы работы должны быть пронумерованы арабскими цифрами по середине листа внизу. Нумерация страниц начинается с титульного листа, но на нем не проставляется, а обычно нумеруется 3,4 страница и далее охватываются все материалы (текст, анкеты, таблицы, рисунки и приложения).

Текст основной части работы делится на главы и подглавы (разделы, подразделы, параграфы, под- параграфы). Заголовки глав пишут прописными буквами в начале новой страницы. Заголовки подглав печатают (пишут) с абзаца строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы в словах

заголовка не рекомендуется. Точку в конце заголовка не ставят. Подчеркивать заголовки и писать их в цветном изображении не допускается. Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно 2- 3 интервалам или 10-15 мм при рукописном выполнении текста.

Каждая глава учебной работы должна начинаться с новой страницы. Параграфы следуют друг за другом без вынесения нового параграфа на новую страницу. Каждый параграф должен отступать от предыдущего текста на 15 мм.

В контрольной работе рекомендуется используются цитаты, статистические материалы. Все приводимые в работе факты, цифры, даты, конкретные данные должны быть подтверждены ссылками. При этом следует соблюдать основные правила цитирования: нельзя отрывать фразы от контекста, искажать текст произвольными сокращениями, цитату необходимо заключать в кавычки и точно указывать источники использованных цитат.

Ссылки, как правило, приводятся в квадратных скобках.

Ссылки на литературу в тексте оформляются так (3, с.15) или [3, с.15]. Это означает, что цитата взята с 15 страницы источника, который в списке источников и литературы стоит под 3-м номером.

В тексте контрольной работы не должно быть сокращений слов, за исключением общепринятых.

Текст необходимо писать четко и аккуратно черной тушью, черными чернилами или пастой черного цвета. Выполнение контрольной работы должно осуществляться на компьютере. Объем контрольной работы определяется должен быть не менее 10 листов формата А4.

Процедура оценивания

При аттестации бакалавра по итогам его работы над рефератом, руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки реферата**, критерии оценки **содержания реферата**, критерии оценки **оформления реферата**, критерии **оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии**.

1. *Критерии оценки содержания реферата:* степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании реферата.

2 *Критерии оценки оформления реферата:* логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

3. *Критерии оценки качества подготовки реферата:* способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. *Критерии оценки участия бакалавра в контрольно-оценочном мероприятии:* способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

Шкала и критерии оценивания

– оценка «зачтено» по реферату присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность, наглядность представления, полные ответы на вопросы;

– оценка «не зачтено» по реферату присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе. (Приложение 2).

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы «Введение. Технологические свойства зерна»

- 1) Роль стандартизации в повышении качества муки
- 2) Химический состав муки.
- 3) Строение зерна пшеницы и ржи.

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Классификация муки и помолов»

- 1) Биохимические свойства зерна и муки.
- 2) Оценка делимости зерновой смеси.
- 3) Обработка зерна в мочных и увлажняющих машинах, их место в технологическом процессе, показатели оценки эффективности работы.
- 4) Основные задачи сортирования продуктов измельчения по добротности.
- 5) Физико-химические свойства крупок.

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Технологические схемы подготовки зерна к различным видам помолов»

- 1) Контроль и управление основными процессами в мукомольном производстве.
- 2) Особенности производства муки для макаронных изделий.
- 3) Принципы формирования сортов муки.
- 4) Принципы построения процесса обогащения помола пшеницы.

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Физиология дрожжей»

- 1) Микроорганизмы, сопутствующие производству хлебопекарных дрожжей
- 2) Посторонняя микрофлора в дрожжевом производстве
- 3) Химический состав дрожжей.

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Технология производства хлебопекарных дрожжей»

- 1) Требования, предъявляемые к качеству маточных, товарных прессованных и сухих дрожжей
- 2) Проблемы и перспективы развития дрожжевой промышленности
- 3) Особенности хранения прессованных и сухих дрожжей
- 4) Теоретические основы культивирования дрожжей

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ
самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
4) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
самостоятельного изучения темы

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде доклада на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

3.1.2. ВОПРОСЫ
для проведения входного контроля

Входной контроль знаний обучающихся является частью общего контроля и предназначен для определения уровня готовности каждого обучающегося и группы в целом к дальнейшему обучению, а также для выявления типичных пробелов в знаниях, умениях и навыках обучающихся с целью организации работы по ликвидации этих пробелов.

Одновременно входной контроль выполняет функцию первичного среза обученности и качества знаний по дисциплине и определения перспектив дальнейшего обучения каждого обучающегося и группы в целом с целью сопоставления этих результатов с предшествующими и последующими показателями и выявления результативности работы.

Являясь составной частью педагогического мониторинга качества образования, входной контроль в сочетании с другими формами контроля, которые организуются в течение изучения дисциплины, обеспечивает объективную оценку качества работы каждого преподавателя независимо от контингента обучающихся и их предшествующей подготовки, т. к. результаты каждого обучающегося и группы в целом сравниваются с их собственными предшествующими показателями. Таким образом, входной контроль играет роль нулевой отметки для последующего определения вклада преподавателя в процесс обучения.

Входной контроль остаточных знаний по предшествующим дисциплинам с целью выявления реальной готовности обучающихся к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Входной контроль разрабатывается при подготовке рабочей программы учебной дисциплины. Входной контроль проводится в форме письменного опроса по билетам.

Процедура проведения входного контроля

Входной контроль проводится в учебной группе в аудиторное время без предварительной подготовки обучающихся. Время проведения входного контроля не должно превышать 45 минут.

При проведении входного контроля обучающиеся не должны покидать аудиторию до его окончания, пользоваться учебниками, конспектами и другими справочными материалами.

По окончании времени, отведенного для входного контроля в группе, преподаватель собирает ответы на проверку. Оценка уровня знаний обучающегося производится в виде «зачтено и незачтено».

Результаты входного контроля оформляются преподавателем в журнале учета посещаемости и текущей успеваемости студентов.

Вопросы для входного контроля

1. Типы, виды и сорта муки
2. Хлебные растения, используемые для производства муки, как основного сырья в хлебопекарном производстве
3. Критерии оценки качества зерна
4. Строение зерна пшеницы и ржи.
5. Химический состав зерна пшеницы и ржи, особенности. Место локализации основных компонентов
6. Химический состав пшеничной и ржаной муки
7. Строение крахмала. Функции крахмала в процессе приготовления хлеба
8. Компоненты пшеничной и ржаной муки, принимающие основную роль в образовании теста
9. Белки пшеничной и ржаной муки
10. Жиры пшеничной и ржаной муки
11. Ферменты пшеничной и ржаной муки. Амилолитические, протеолитические ферменты. Липаза. Липоксигеназа. Полифенолоксидаза
12. Технохимический контроль муки
13. Точечная и объединенная пробы муки
14. Хлебопекарные свойства пшеничной муки
15. Газообразующая способность муки
16. Факторы, обуславливающие газообразующую способность муки
17. Сахаробразующая способность муки
18. Сила муки. Сильная, средняя и слабая мука
19. Факторы, обуславливающие силу муки
20. Клейковина и сила муки, их технологическое значение
21. Цвет пшеничной муки и ее способность к потемнению в процессе приготовления хлеба.
- Крупность частиц пшеничной муки
22. Цвет ржаной муки и ее способность к потемнению в процессе приготовления хлеба.
- Крупность ржаной муки
23. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Углеводно-амилазный комплекс ржаной муки
24. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Белково-протеиназный комплекс ржаной муки
25. Определение хлебопекарного достоинства ржаной и пшеничной муки
26. Автолитическая активность муки
27. Мука из зерна тритикале
28. Вода, соль как основное сырье хлебопекарного производства. Жесткость воды. Допустимые нормы
29. Дрожжи. Органолептические и физико-химические показатели, предъявляемые к дрожжам
30. Понятие о растительной клетке.
31. Отличия дрожжевого и бездрожжевого хлеба.
32. Дрожжи, как микроорганизмы.

33. Виды дрожжей, применяемых в хлебопекарной отрасли.
34. Химические вещества муки органического происхождения.
35. Химические вещества муки неорганического происхождения.
36. Минеральные вещества клеток растительной продукции.
37. Белки как составляющие всех биологических систем.
38. Углеводы растительных клеток.
39. Органические кислоты растительных клеток.
40. Витамины в растительных клетках.
41. Пигменты растительной клетки
42. Фитонциды.

ПРИМЕР БИЛЕТА ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №1 по дисциплине «Технология муки и хлебопекарных дрожжей»

1. Типы, виды и сорта муки
2. Фитонциды.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №2 по дисциплине «Технология муки и хлебопекарных дрожжей»

1. Хлебные растения, используемые для производства муки, как основного сырья в хлебопекарном производстве
2. Пигменты растительной клетки

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №3 по дисциплине «Технология муки и хлебопекарных дрожжей»

1. Критерии оценки качества зерна
2. Витамины в растительных клетках.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №4 по дисциплине «Технология муки и хлебопекарных дрожжей»

1. Строение зерна пшеницы и ржи.
2. Дрожжи. Органолептические и физико-химические показатели, предъявляемые к дрожжам

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №5 по дисциплине «Технология муки и хлебопекарных дрожжей»

1. Химический состав зерна пшеницы и ржи, особенности. Место локализации основных компонентов
2. Отличия дрожжевого и бездрожжевого хлеба.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №6 по дисциплине «Технология муки и хлебопекарных дрожжей»

1. Химический состав пшеничной и ржаной муки
2. Дрожжи, как микроорганизмы.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №7 по дисциплине «Технология муки и хлебопекарных дрожжей»

1. Строение крахмала. Функции крахмала в процессе приготовления хлеба
2. Виды дрожжей, применяемых в хлебопекарной отрасли.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №8
по дисциплине «Технология муки и хлебопекарных дрожжей»

1. Компоненты пшеничной и ржаной муки, принимающие основную роль в образовании теста
2. Минеральные вещества клеток растительной продукции

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №9
по дисциплине «Технология муки и хлебопекарных дрожжей»

1. Технохимический контроль муки
2. Белки как составляющие всех биологических систем.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №10
по дисциплине «Технология муки и хлебопекарных дрожжей»

1. Белки пшеничной и ржаной муки
2. Понятие о растительной клетке.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен ссылаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

3.1.3 Средства для текущего контроля

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях и лабораторных работах, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля может быть использован письменный или устный опрос. Текущий контроль состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота опросов определяется преподавателем.

ФОНД ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

1. Высший сорт пшеничной муки, отличающийся значительной зернистостью - это
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ В
ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ
крупчатка

2. Первый крупный размол муки – это..
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ В
ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ
крупка

3. Клейковину пшеничной муки образуют ...
целлюлоза, пентозаны;
пентозаны, глютелины;
+ глютелины; проламины;
пентозаны, гемицеллюлоза.

4. Глиадином в пшеничной муке называют ...
альбумины;
+ проламины;
глобулины;
глютелины.

5. Глютенином в пшеничной муке называют ...
+ глютелины;

альбумины;
глобулины;
проламины.

6. Проламины пшеничной муки растворимы в ...
чистой воде;

слабых растворах нейтральных солей;

+ 60-80%-ном растворе спирта;

нет верного варианта ответа.

7. Первичная структура белка представлена ...

спиралями полипептидных цепей, свернутых в компактную глобулу с помощью дисульфидных связей;

полипептидными цепочками, соединенные между собой водородными связями;

+ полипептидными цепочками, состоящими из аминокислотных остатков;

нет верного варианта ответа.

8. Углеводами пшеничной муки являются ...

+ крахмал, сахара, пентозаны, клетчатка, гемицеллюлозы;

сахара, клетчатка, пентозаны;

крахмал, гемицеллюлозы, пентозаны, клетчатка;

все перечисленные варианты.

9. Крахмал пшеничной муки состоит из ...

амилозы и гемицеллюлозы;

+ амилозы и амилопектина;

амилопектина и пентозанов;

пентозанов и ферментов.

10. К амилаолитическим ферментам муки относятся ...

липаза и тирозиназа;

тирозиназа и амилаза;

+ α - и β -амилаза;

нет верного варианта ответа.

11. Понятие «белково-протеиназный комплекс» включает в себя ...

пентозаны, окислители, восстановители, углеводы, белки;

+ белки, протеолитические ферменты, активаторы и ингибиторы протеолиза;

амилазы, протеиназы, углеводы, белки;

белки, протеолитические ферменты, активаторы.

12. Способность пшеничной муки к потемнению обусловлена ...

содержанием собственных сахаров и содержанием свободного тирозина;

содержанием поврежденного крахмала и активностью полифенолоксидазы;

+ активностью полифенолоксидазы и содержанием свободного тирозина;

нет верного ответа.

13. «Сила» муки характеризуется ...

+ состоянием белково-протеиназного комплекса;

активностью полифенолоксидазы;

состоянием углеводно-амилазного комплекса;

все варианты верны.

14. Газообразующая способность муки зависит от ...

размера крахмальных зерен, содержания собственных сахаров, активности β -амилазы;

+ содержания собственных сахаров, активности β -амилазы, состояния крахмала;

молекулярной массы белка, размера крахмальных зерен, содержания собственных сахаров;

нет верного ответа.

15. От «силы» муки зависит ...

цвет мякиша, расплываемость изделия, пористость;

+ расплываемость изделий, пористость, объем хлеба;

запах, вкус, окраска корок, заминаемость мякиша;
все варианты верны.

16. Углеводно-амилазный комплекс ржаной муки отличается от пшеничной ...

+ повышенной активностью α -амилазы, повышенным содержанием собственных сахаров;

повышенным содержанием α -амилазы и низким содержанием пентозанов;

содержанием собственных сахаров;

низким содержанием пентозанов.

17. Кислотность муки зависит от ...

активности ферментов, сорта муки, условий хранения;

+ кислотности зерна, сроков и условий хранения;

кислотности зерна, активности ферментов, сорта муки, сроков и условий хранения;

сроков и условий хранения.

18. Процесс созревания муки заключается в изменении ...

белково-протеиназного комплекса;

углеводно-амилазного комплекса;

+ белково-протеиназного и углеводно-протеиназного комплексов;

протеиназного комплекса.

19. Просеивание муки проводят с целью ...

удаления посторонних примесей;

разрыхления;

насыщения воздухом;

+ все варианты верны.

20. Показателем качества муки, свидетельствующий о ее свежести является ...

+ кислотность;

влажность;

содержание сырой клейковины;

нет верного ответа.

21. В результате хранения пшеничная мука становится ...

неизменной;

слабее;

+ сильнее;

нет верного ответа.

22. При хранении ржаной муки активность амилалитических ферментов ...

повышается;

+ понижается;

не изменяется;

нет верного ответа.

23. Процесс разделения исходной смеси на составляющие ее компоненты, более однородные по признаку разделения – это

+ сепарирование

очистка

помол

дробление

24. Поверхность зерна обрабатывают способами:

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

+ сухим

+ мокрым

влажным

концентрированным

25. Эффективность процесса мойки зерна определяется снижением зольности не менее чем на:

+ 0,03 %

0,02 %

0,04 %

0,05 %

26. Тепловая обработка зерна осуществляется при температуре:

- + 45-55 °C
- 40-50 °C
- 30-45 °C
- 40-45 °C

27. Разделение твердых тел (зерна) на части под воздействием внешних сил - это

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ В
ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ
измельчение

28. Методы измельчения зерна:

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + простой
- сложный
- + избирательный
- комбинированный

29. Процесс разделения исходной смеси на ситах на составные, более однородные фракции –

это....

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ В
ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ
просеивание

30. По исполнению ситовых корпусов рассевы делят на:

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + пакетные
- + шкафные
- мешковые
- тумбовые

31. По типам помолы подразделяют на:

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + простые
- + сложные
- комбинированные
- типовые

32. Последовательность технологических операций производства муки:

1. Очищение и кондиционирование
2. Гидротермическая обработка зерна
3. Составление помольной смеси
4. Размол зерна в муку
5. Просеивание продуктов размола
6. Контроль муки

33. Активацию дрожжей проводят с целью:

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + адаптации дрожжевых клеток к мучной среде;
- + форсирования процесса брожения теста;
- консервирования процесса брожения теста;
- нет верных ответов.

34. Наука о дрожжах:

- + зимология;
- энтомология;
- микробиология.

35. В природе дрожжи находятся:

- + в почве, на поверхности растений, плодов, ягод;

в воде;
в воздухе.

36. В основном дрожжи размножаются:

- + почкованием;
- простым делением;
- спорообразованием.

37. Дрожжевые клетки бывают:

- + яйцевидной, эллипсоидальной, овальной или вытянутой формы;
- круглые;
- квадратные и прямоугольные.

38. Дрожжи живут:

- + колониями;
- одиночно;
- по две, три особи.

39. Какие факторы приводят к гибели дрожжевой клетки:

- при воздействии на дрожжи антисептиков;
- + солей тяжелых металлов;
- высоких температур.

40. Дрожжевые клетки содержат витамины:

- + витамины группы В
- витамин Н;
- парааминобензойную кислоту.
- витамин С

41. Жир дрожжей состоит из насыщенных кислот жирного ряда:

- олеиновой;
- линоленовой;
- + пальмитиновой;
- стеариново.

42. Дрожжи содержат углеводов в пересчете на сухие вещества:

- + 35...44 %
- 55...66 %
- 65...77 %
- 60...65 %

43. Дрожжи содержат золы в пересчете на сухие вещества:

- + 6...10%
- 10...15%
- 15...20%
- 5...8 %

44. Зола дрожжей состоит:

- + из фосфора;
- из угля;
- из кислорода.
- из магния

45. Макроэлементы, входящие в состав дрожжей:

- ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
- S;
 - K;
 - + Ca;
 - + Mg

46. Дрожжи активно развиваются при:

- + повышении влажности;

слабой консистенции теста.
при добавлении сахара
при добавлении солей тяжелых металлов

47. Для жизнедеятельности дрожжей и молочнокислых бактерий благоприятной средой является:

- + слабокислая;
- слабощелочная;
- нейтральная.

48. Между дрожжами и молочнокислыми бактериями происходит:

- отторжение;
- + симбиоз
- дружба.

49. Разновидность микроорганизмов, которые, сохраняя все основные признаки данного вида, отличаются второстепенными, но стойкими свойствами, характеризующими их производственные способности:

- раса;
- + штамм
- вид

50. В дрожжевой клетке диссимиляция сахара может происходить путем:

- аэробным (дыхание);
- анаэробным (брожение).
- + все вышеперечисленное верно

51. На жизнедеятельность дрожжевых клеток оказывают значительное влияние факторы внешней среды:

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- состав питательной среды;
- + концентрация осмотически действующих веществ;
- + pH;
- + температура;
- аэрация.

52. Последовательность этапов технологического процесса производства хлебопекарных прессованных дрожжей:

1. приготовления питательной среды
2. культивирования маточных и товарных дрожжей
3. выделения (отделения биомассы)
4. промывки;
5. прессования;
6. упаковывания прессованных дрожжей

53. В хлебопекарном производстве активацию прессованных дрожжей ведут:

- + 1...2 часа;
- 5...6 часов.
- 3...4 часа

54. Сушёные дрожжи активируются:

- 1...2 часа;
- + 5...6 часов.
- 3...4 часа

55. Активированные дрожжи должны иметь подъёмную силу (при ускоренном методе по всплывающему шарик):

- + 10...15 минут;
- 15...20 минут.
- 5...10 минут

56. Жидкие дрожжи применяют при переработке муки:

- + с пониженными хлебопекарными свойствами;

с повышенными хлебопекарными свойствами.
нет верного ответа

57. Жидкие дрожжи используют для приготовления хлеба из муки:
пшеничной обойной;
+ второго сорта
высшего сорта
обдирной муки

58. Для приготовления пшеничного теста применяют дрожжи вида *Saccharomyces cerevisiae* в виде:
прессованном и сушеном;
сушёном и жидком;
жидком виде;
+ прессованном, сушеном и жидком виде или в виде дрожжевого молока.

59. Технический процесс производства дрожжей состоит из нескольких стадий:
+ разведение чистой культуры дрожжей в лабораторных условиях;
размножение дрожжей в питательной среде;
выделение дрожжей

60. Технические условия хлебопекарных прессованных дрожжей должны отвечать следующим требованиям:

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ПЯТИ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + консистенция – плотная, ломкая и не мажущая;
- + цвет равномерный, сероватый, светлый или кремовый, без тёмных пятен на поверхности;
- + вкус и запах, свойственный дрожжам;
без запаха плесени и других посторонних запахов и привкусов;
- + подъёмная сила не более 50 минут;
- + стойкость не менее 72 часов
подъёмная сила не более 70 минут
стойкость не менее 50 часов

61. Дозировка прессованных дрожжей при опарном способе приготовления теста составляет:
+ 0,5...1,5% к массе муки;
1,5...3%.
1,0...3,5%.
0,8...2%.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов на тестовые вопросы

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено 81-100 % правильных ответов.
- оценка «хорошо» - выставляется обучающемуся, если получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - выставляется обучающемуся, если получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - выставляется обучающемуся, если получено менее 60% правильных ответов.

ВОПРОСЫ

для самоподготовки к лабораторным работам

Работа 1 Определение показателей свежести зерна

- 1.Что такое свежесть зерна, и для каких партий она определяется?
- 2.Каковы виды повреждения зерна в поле, при хранении, влекущие за собой изменения его цвета? Как они влияют на качество зерна?
- 3.Каковы биохимические особенности морозобоинного зерна, меры его улучшения?
- 4.При каких условиях появляется зерно суховейное, как изменяется его качество?
- 5.Признаки повреждения зерна клопом-черепашкой, каковы последствия?
- 6.В чем сказывается повреждение зерна головней и спорыньей?
- 7.Изменение показателей свежести зерна при самосогревании?
- 8.Какова природа происхождения несвойственных зерну запахов?
- 9.Методы определения цвета и запаха зерна?

Работа 2 Определение крупности помола муки

1. Что характеризует крупнота помола муки?
2. Влияние крупноты частиц муки на качество теста?
3. Как определяется крупнота помола муки?
4. Методика определения крупноты помола муки?
5. Виды помолов муки?

Работа 3 Органолептическая оценка качества муки

1. Что такое мука и где она применяется?
2. Что такое тип, вид, сорт муки?
3. Ассортимент муки, вырабатываемой в нашей стране?
4. Товарные сорта хлебопекарной муки получаемые при переработке зерна пшеницы? Их особенности?
5. Виды помолов мягкой пшеницы, их характеристика.
6. Химический состав пшеничной и ржаной муки различных сортов.
7. Дать определение понятиям партия, выемка, исходный образец, средний образец, навеска.
8. Что характеризует запах и вкус муки. Методика определения?
9. О чем говорит наличие хруста в муке и как он определяется?
10. Что характеризует цвет муки. Как изменяется цвет муки в зависимости от выхода. Методика определения?

Работа 4 Определение физико-химических показателей муки

1. Нормирование влажности муки?
2. Влияние влажности на хранение муки?
3. Что характеризует показатель кислотности?
4. В какой зависимости находится показатель кислотности от выхода муки?
5. Способы определения кислотности?
6. Что такое зольность муки?
7. Назовите основные элементы золы муки?
8. Какое значение имеет показатель зольности?
9. Какова зависимость между сортом муки и зольностью?
10. Виды вредителей муки?

Работа 5 Определение силы пшеничной муки по комплексным критериям и реологическим свойствам теста

1. Классификация муки?
2. Основные отличительные показатели качества различных сортов пшеничной хлебопекарной муки?
3. Что включает в себя понятие «сила» муки, от чего она зависит?
4. Какими реологическими свойствами обладает клейковина?
5. Характеристика реологических свойств теста?

Работа 6 Приготовление питательных сред для выращивания дрожжей и выращивания дрожжей.

1. Характеристика хлебопекарных дрожжей?
2. Основные требования к качеству хлебопекарных дрожжей?
3. Методы контроля качества дрожжей?
4. Состав питательной среды для культивирования дрожжей?
5. Условия жизнедеятельности дрожжей?

Работа 7 Определение состояния культуры дрожжей микроскопированием.

1. Строение дрожжевой клетки?
2. Виды дрожжей и источники питания?
3. Расы дрожжей, применяемых в хлебопекарном производстве?
4. Органолептические и физико-химические показатели, предъявляемые к дрожжам?

Работа 8 Органолептическая оценка качества и определение подъемной силы прессованных дрожжей.

1. Химический состав хлебопекарных дрожжей?
2. Влияние факторов на процесс жизнедеятельности хлебопекарных дрожжей?
3. Основные технологические операции при производстве прессованных дрожжей?
4. Способы доставки, хранения, и подготовки различных видов дрожжей к производству?

Работа 9 Определение влажности, кислотности и подъемной силы жидких дрожжей

1. Вспомогательные материалы в производстве дрожжей?
2. Получение маточных и задаточных дрожжей?
3. Основные технологические операции при производстве жидких дрожжей?
4. О чем свидетельствует повышенная кислотность дрожжей?

Работа 10 Органолептическая оценка качества и определение подъемной силы сухих дрожжей

1. Основные операции дрожжевания?
2. Основные технологические операции при производстве сухих дрожжей?
3. Уход за дрожжами?
4. Характеристика процесса сушки дрожжей?

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельной подготовки к лабораторным работам

- 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами;
- 2) Оформить лабораторную работу, ответить на вопросы
- 3) Оформить отчётный материал и сдать преподавателю.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самоподготовки по темам семинарских занятий

– оценка «зачтено» выставляется обучающемуся по лабораторной работе, если он предоставил отчет по лабораторной работе; ясно, четко, логично и грамотно отвечает на вопросы для самоконтроля, грамотно и четко излагает выводы.

– оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не отвечает на контрольные вопросы преподавателя.

1.1.4. Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ для проведения текущего контроля

1. Современное состояние мукомольной промышленности и перспективы ее развития.
2. Ассортимент мукомольной продукции из зерна пшеницы.
3. Ассортимент и показатели качества муки из зерна ржи.
4. Технологические свойства зерна пшеницы.
5. Физико-химические свойства зерна.
6. Биохимические свойства зерна и муки.
7. Структурно-механические свойства зерна и их изменение в процессе гидротермической обработки.
8. Влияние на выход и качество муки анатомического строения зерновки и химического состава ее.
9. Сущность процесса сепарирования и факторы, влияющие на технологическую эффективность работы сепараторов.
10. Состав и характеристика примесей зерновой массы и применяемое оборудование для их выделения.
11. Технологическое назначение обоечных машин и факторы, влияющие на эффективность работы обоечной машины.
12. Шелушение зерна пшеницы и ржи на мукомольных заводах и характеристика применяемого оборудования.
13. Мокрое шелушение зерна и его технологическая эффективность.
14. Цели, задачи и методы гидротермической обработки зерна.
15. Холодное кондиционирование зерна пшеницы, его сущность и режимные параметры.
16. «Скоростное» кондиционирование зерна пшеницы, его сущность, применяемое оборудование и режимные параметры.
17. Технологическая и экономическая эффективность гидротермической обработки зерна.
18. Составление помольных партий зерна: цели, методы и методики расчета состава помольной смеси.
19. Измельчение зерна и промежуточных продуктов в вальцовых станках и факторы, влияющие на степень измельчения.

20. Применение энтолейторов и деташеров в процессе измельчения при сортовых помолах пшеницы.
21. Сортирование продуктов измельчения в рассевах, назначение процесса и технологическая эффективность.
22. Классификация промежуточных продуктов помола.
23. Причины недосево и меры борьбы с ними.
24. Схемы движения продуктов в рассевах.
25. Обогащение крупок в ситовечных машинах, назначение этого процесса, его сущность и принцип работы ситовечных машин.
26. Факторы, влияющие на технологическую эффективность работы ситовечных машин.
27. Виды помолов пшеницы и ржи, их характеристика.
28. Требования к качеству зерна, подаваемого в зерноочистительное отделение мельзавода и в размол.
29. Факторы, определяющие принципы построения процесса подготовки зерна к помолу.
30. Этапы, входящие в процесс подготовки зерна к помолу.
31. Технология раздельной (параллельной) подготовки зерна различной стекловидности к сортовым помолам.
32. Особенности процесса подготовки зерна ржи к сортовым помолам.
33. Особенности процесса подготовки зерна пшеницы к помолу в макаронную муку.
34. Принципы построения помолов для выработки обойной муки.
35. Структура сортового помола пшеницы, основные его этапы и операции.
36. Назначение драного процесса и принципы его построения при сортовом помоле пшеницы.
37. Назначение ситовечного процесса и принципы его построения.
38. Назначение шлифовочного процесса и принципы его построения.
39. Назначение размольного процесса и принципы его построения при сортовых помолах пшеницы.
40. Принципы формирования сортов муки из отдельных потоков; физико- химические показатели оценки ее качества.
41. Назначение контроля муки и используемое оборудование.
42. Особенности построения ситовечного и шлифовочного процессов при макаронных помолах.
43. Формирование сортов и организация контроля готовой продукции при макаронных помолах.
44. Структурно-механические и технологические особенности зерна ржи, обуславливающие принципы построения помола, величину выхода и качества муки соответствующих сортов.
45. Особенности технологии подготовки и переработки зерна на мельзаводах с высокопроизводительным оборудованием (ВКО).
46. Технологическое значение отбора мелкой фракции зерна на элеваторах.
47. Двухстадийное измельчение промежуточных продуктов на мельзаводах.
48. Микробиология дрожжевого производства.
49. Характеристика микроорганизмов дрожжевого производства: дрожжи, бактерии, плесени.
50. Сырье для производства хлебопекарных дрожжей.
51. Вспомогательные материалы.
52. Питательные и ростовые вещества.
53. Пеногасители. Дезинфицирующие вещества.
54. Приготовление питательных сред.
55. Осветление мелассы.
56. Приготовление растворов питательных солей.
57. Определение влажности прессованных дрожжей.
58. Определение подъемной силы дрожжей.
59. Получение маточных и задаточных дрожжей.
60. Получение товарных дрожжей.
61. Выделение, формовка и упаковка товарных дрожжей.
62. Хранение и транспортирование дрожжей.
63. Сушка дрожжей.
64. Производственный контроль процесса выращивания дрожжей.
65. Определение кислотности дрожжей.
66. Определение стойкости прессованных дрожжей в термостате при 35°C.
67. Технология пивных дрожжей.
68. Дрожжерастительные чаны.
69. Дрожжегенератор.
70. Сушка дрожжей. Вальцовые вакуум-сушилки.
71. Уход за дрожжами.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ проведения текущего контроля

Рубежный контроль организуется в целях подведения предварительных итогов текущей учебной работы обучающихся.

Рубежный контроль проводится в форме свободного устного опроса по вопросам с предварительной подготовкой. В ходе устного опроса преподаватель может задавать дополнительные вопросы по другим темам в рамках программы дисциплины.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

- оценка "зачтено" выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно отвечает на вопросы: дает определение основным понятиям с позиции различных авторов, приводит различные методы, классификацию, грамотно и четко излагает выводы, увязывает теорию с практикой

- оценка "не зачтено" выставляется обучающемуся, если он имеет существенные пробелы в знании основного программного материала, не выделяет основные понятия, методы, классификацию, допускает принципиальные ошибки при изложении материала.

3.1.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ

для подготовки к итоговому контролю

1. Современное состояние мукомольной промышленности и перспективы ее развития.
2. Ассортимент мукомольной продукции из зерна пшеницы.
3. Ассортимент и показатели качества муки из зерна ржи.
4. Технологические свойства зерна пшеницы.
5. Физико-химические свойства зерна.
6. Биохимические свойства зерна и муки.
7. Структурно-механические свойства зерна и их изменение в процессе гидротермической обработки.
8. Влияние на выход и качество муки анатомического строения зерновки и химического состава ее.
9. Сущность процесса сепарирования и факторы, влияющие на технологическую эффективность работы сепараторов.
10. Технологическое назначение обоечных машин и факторы, влияющие на эффективность работы обоечной машины.
11. Шелушение зерна пшеницы и ржи на мукомольных заводах
12. Мокрое шелушение зерна и его технологическая эффективность.
13. Цели, задачи и методы гидротермической обработки зерна.
14. Холодное кондиционирование зерна пшеницы, его сущность и режимные параметры.
15. Составление помольных партий зерна: цели, методы и методики расчета состава помольной смеси.
16. Классификация промежуточных продуктов помола.
17. Виды помолов пшеницы и ржи, их характеристика.
18. Требования к качеству зерна, подаваемого в зерноочистительное отделение мельзавода и в размола.
19. Факторы, определяющие принципы построения процесса подготовки зерна к помолу.
20. Этапы, входящие в процесс подготовки зерна к помолу.
21. Технология раздельной (параллельной) подготовки зерна различной стекловидности к сортовому помолу.
22. Особенности процесса подготовки зерна ржи к сортовому помолу.
23. Особенности процесса подготовки зерна пшеницы к помолу в макаронную муку.
24. Принципы построения помолов для выработки обойной муки.
25. Структура сортового помола пшеницы, основные его этапы и операции.
26. Назначение драного процесса и принципы его построения при сортовом помолу пшеницы.
27. Назначение ситовоечного процесса и принципы его построения.
28. Назначение шлифовочного процесса и принципы его построения.
29. Назначение размольного процесса и принципы его построения при сортовых помолах пшеницы.
30. Микробиология дрожжевого производства.
31. Характеристика микроорганизмов дрожжевого производства: дрожжи, бактерии, плесени.
32. Сырье для производства хлебопекарных дрожжей.
33. Вспомогательные материалы.

34. Питательные и ростовые вещества.
35. Пеногасители. Дезинфицирующие вещества.
36. Приготовление питательных сред.
37. Осветление мелассы.
38. Приготовление растворов питательных солей.
39. Определение влажности прессованных дрожжей.
40. Определение подъемной силы дрожжей.
41. Получение маточных и задаточных дрожжей.
42. Получение товарных дрожжей.
43. Выделение, формовка и упаковка товарных дрожжей.
44. Хранение и транспортирование дрожжей.
45. Сушка дрожжей.
46. Производственный контроль процесса выращивания дрожжей.
47. Определение кислотности дрожжей.
48. Определение стойкости прессованных дрожжей в термостате при 35°C.
49. Дрожжеращение. Дрожжерастительные чаны.
50. Дрожжегенератор.
51. Сушка дрожжей. Вальцовые вакуум-сушилki.
52. Уход за дрожжами.

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА проведения зачета

Наименование элемента	Значение элемента
Нормативная база проведения промежуточной аттестации студентов по результатам изучения дисциплины	Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов и слушателей в ФГБОУ ВО Омский ГАУ
Основные условия допуска студента к зачету:	1) Обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине 2) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Преподаватель	Чернопольская Наталья Леонидовна, д-р техн. наук, доцент
Время проведения зачета	Дата, время и место проведения зачета определяется преподавателем
Форма проведения зачета	Письменная
Время подготовки ответа на вопросы	60 мин.

ПРИМЕР БИЛЕТА

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

БИЛЕТ №1 по дисциплине

«Технология муки и хлебопекарных дрожжей»

1. Современное состояние мукомольной промышленности и перспективы ее развития.
2. Уход за дрожжами.

БИЛЕТ №2 по дисциплине

«Технология муки и хлебопекарных дрожжей»

1. Ассортимент мукомольной продукции из зерна пшеницы.
2. Сушка дрожжей. Вальцовые вакуум-сушилki.

БИЛЕТ №3
по дисциплине
«Технология муки и хлебопекарных дрожжей»

1. Ассортимент и показатели качества муки из зерна ржи
2. Характеристика дрожжегенератора.

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полноценное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

1) Студент предъявляет преподавателю совокупность выполненных в течение периода обучения письменных работ и электронных материалов.

2) Преподаватель просматривает представленные материалы и записи в журнале учёта посещаемости и успеваемости студентов (выставленные ранее студенту дифференцированные оценки по итогам входного контроля и практических занятий)

3) Преподаватель выставляет «зачтено» в экзаменационную ведомость и в зачётную книжку студента

Зачет выставляется студенту по факту выполнения графика учебных работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины. По итогам изучения дисциплины, студенты проходят письменный опрос по билетам. Письменный опрос является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

– оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он продемонстрировал знание программного материала, а также основного содержания и новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой; ясно, четко, логично и грамотно отвечает на вопросы.

– оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он имеет существенные пробелы в знании основного материала по программе, а также допускает принципиальные ошибки при изложении материала.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.ДВ.06.02 Технология муки и
хлебопекарных дрожжей
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:

а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии;

протокол № 9 от 20.05.2021

Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент  С.А. Коновалов

б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья;

протокол № 11 от 24.05.2021

Председатель МКН – 19.03.02, канд. биол. наук, доцент  О.Н. Лазарева

2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом

Инженер-технолог ОАО «Сибирский хлеб», г. Омск

 Н.В. Дрокина



ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины
Б1.В.ДВ.06.02 Технология муки и хлебопекарных дрожжей
в составе ОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН

Форма титульного листа реферата

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет
Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

Направление – 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Реферат
по дисциплине «Технология муки и хлебопекарных дрожжей»

на тему: _____

Выполнил(а): ст. ____ группы

ФИО _____

Проверил(а): уч. степень, должность

ФИО _____

Омск – _____ г.

Результаты проверки реферата

Результаты проверки реферата					
№ п/п	Оцениваемая компонента реферата и/или работы над ним	Оценочное заключение преподавателя			
		по данной компоненте			
		Она сформирована на уровне			
		высоком	среднем	минимально приемлемом	ниже приемлемого
1	Соблюдение срока сдачи работы				
2	Оценка содержания реферата				
3	Оценка оформления реферата				
4	Оценка качества подготовки реферата				
5	Оценка выступления с докладом и ответов на вопросы				
6	Степень самостоятельности студента при подготовке реферата				
Общие выводы и замечания по реферату					
Реферат принят с оценкой:		_____		_____	
		(оценка)		(дата)	
Ведущий преподаватель дисциплины		_____		_____	
		(подпись)		И.О. Фамилия	
Студент		_____		_____	
		(подпись)		И.О. Фамилия	