

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Общая технология продуктов питания»**

**1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины**

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Общая технология продуктов питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Общая технология продуктов питания» используется 100-балльная шкала.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами**

**1. ФОМ Общая технология промежуточная аттестация**

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1	Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания

**Билет №1**  
**промежуточной аттестации по дисциплине «Общая технология»**  
**для студентов направления**  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Укажите рекомендуемые среднегодовые объемы потребления пищевых продуктов, в том числе обогащенных, для взрослого человека. (ОПК-4.1).
2. Опишите технологический процесс экстракции высокомасличного и низкомасличного сырья при производстве растительных масел (ОПК-4.1).

Составил доц.каф.ТПП \_\_\_\_\_ Л.Е.Мелёшкина  
Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П.Щетинин

**Билет №2**  
**промежуточной аттестации по дисциплине «Общая технология»**  
**для студентов направления**  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Приведите классификацию макаронных изделий. Опишите технологические процессы хранения и подготовки сырья к производству макаронных изделий. (ОПК-4.1).
2. Опишите технологический процесс производства сахара белого кускового. Какие технологические приемы позволяют получить сахар быстрорастворимый. (ОПК-4.1).

Составил доц.каф.ТПП \_\_\_\_\_ Л.Е.Мелёшкина  
Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П.Щетинин

**Билет №3**  
**промежуточной аттестации по дисциплине «Общая технология»**  
**для студентов направления**  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Опишите технологический процесс приготовления теста для производства макаронных изделий. (ОПК-4.1).
2. Опишите способы культивирования продуцентов ферментов и выделения ферментов из культуральной среды. (ОПК-4.1).

Составил доц.каф.ТПП \_\_\_\_\_ Л.Е.Мелёшкина  
Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П.Щетинин

**Билет №4**  
**промежуточной аттестации по дисциплине «Общая технология»**  
**для студентов направления**  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Опишите технологический процесс формования макаронных изделий. (ОПК-4.1).
2. Какие характеристики ферментных препаратов отражены в наименовании и индексе препарата. Приведите определение различных видов активности ферментных препаратов. (ОПК-4.1).

Составил доц.каф.ТПП \_\_\_\_\_ Л.Е.Мелёшкина  
Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П.Щетинин

**Билет №5**  
**промежуточной аттестации по дисциплине «Общая технология»**  
**для студентов направления**  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Опишите технологический процесс разделки и сушки макаронных изделий. (ОПК-4.1).
2. Значение растительных масел при производстве продуктов питания. Характеристика сырья для производства растительных масел. (ОПК-4.1).

Составил доц.каф.ТПП \_\_\_\_\_ Л.Е.Мелёшкина  
Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П.Щетинин

**Билет №6**  
**промежуточной аттестации по дисциплине «Общая технология»**  
**для студентов направления**  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Укажите цели обогащения макаронных изделий микронутриентами. Предложите сырьевые компоненты для обогащения макаронных изделий, технологические приемы обогащения. (ОПК-4.1).
2. Опишите технологический процесс производства растительных масел. (ОПК-4.1).

Составил доц.каф.ТПП \_\_\_\_\_ Л.Е.Мелёшкина  
Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П.Щетинин

**Билет №7**  
**промежуточной аттестации по дисциплине «Общая технология»**  
**для студентов направления**  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Приведите классификацию хлебобулочных изделий. Опишите алгоритм производства хлебобулочных изделий. (ОПК-4.1).
2. Охарактеризуйте этапы подготовки масличного сырья для производства растительного масла, протекающие процессы. (ОПК-4.1).

Составил доц.каф.ТПП \_\_\_\_\_ Л.Е.Мелёшкина  
Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П.Щетинин

**Билет №8**  
**промежуточной аттестации по дисциплине «Общая технология»**  
**для студентов направления**  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Опишите технологические процессы хранения и подготовки сырья к производству хлебобулочных изделий. (ОПК-4.1).
2. Укажите виды извлечения растительного масла из сырья. Опишите технологический процесс прессования сырья. (ОПК-4.1).

Составил доц.каф.ТПП \_\_\_\_\_ Л.Е.Мелёшкина  
Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П.Щетинин

**Билет №9**  
**промежуточной аттестации по дисциплине «Общая технология»**  
**для студентов направления**  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Опишите технологические процессы приготовления пшеничного и ржаного теста при производстве хлебобулочных изделий. (ОПК-4.1).
2. Укажите цели очистки (рафинации) растительных масел, приведите примеры влияния рафинации на процессы хранения и сроки годности масел. (ОПК-4.1).

Составил доц.каф.ТПП \_\_\_\_\_ Л.Е.Мелёшкина  
Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П.Щетинин

**Билет №10**  
**промежуточной аттестации по дисциплине «Общая технология»**  
**для студентов направления**  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Укажите технологические цели и опишите процесс брожения теста при производстве хлебобулочных изделий. (ОПК-4.1).
2. Приведите схему очистки растительных масел, укажите виды масел, получаемые на каждом этапе. (ОПК-4.1).

Составил доц.каф.ТПП \_\_\_\_\_ Л.Е.Мелёшкина  
Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П.Щетинин

**Билет №11**  
**промежуточной аттестации по дисциплине «Общая технология»**  
**для студентов направления**  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Опишите технологические процессы обминки и разделки теста при производстве хлебобулочных изделий. (ОПК-4.1).
2. Опишите технологический процесс очистки растительных масел. Укажите способы обогащения состава растительных масел. (ОПК-4.1).

Составил доц.каф.ТПП \_\_\_\_\_ Л.Е.Мелёшкина  
Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П.Щетинин

**Билет №12**  
**промежуточной аттестации по дисциплине «Общая технология»**  
**для студентов направления**  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Опишите процессы, протекающие при выпечке хлебобулочных изделий, на разных технологических этапах выпечки. (ОПК-4.1).
2. Приведите классификацию масложировой продукции, применяемой при производстве продуктов питания. Опишите технологический процесс производства маргарина. (ОПК-4.1).

Составил доц.каф.ТПП \_\_\_\_\_ Л.Е.Мелёшкина  
Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П.Щетинин

**Билет №13**  
**промежуточной аттестации по дисциплине «Общая технология»**  
**для студентов направления**  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Используя теоретические знания, охарактеризуйте биохимические процессы, протекающие при хранении хлебобулочных изделий. Предложите технологические приемы увеличения сроков годности хлебобулочных изделий, производства хлебобулочных изделий длительного хранения. (ОПК-4.1).
2. Приведите классификацию спредов и технологический процесс их производства. (ОПК-4.1).

Составил доц.каф.ТПП \_\_\_\_\_ Л.Е.Мелёшкина  
Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П.Щетинин

**Билет №14**  
**промежуточной аттестации по дисциплине «Общая технология»**  
**для студентов направления**  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Укажите цели обогащения хлебобулочных изделий микронутриентами, рекомендуемые нутриенты. Приведите примеры технологических процессов обогащения. Дайте определение понятиям «безглютеновый», «низкоглютеновый». Укажите сырье являющееся источником глютена в хлебобулочных изделиях. (ОПК-4.1).
2. Какие виды жиров специального назначения применяются при производстве продуктов питания. Укажите технологические цели, достигаемые при использовании этих жиров. (ОПК-4.1).

Составил доц.каф.ТПП \_\_\_\_\_ Л.Е.Мелёшкина  
Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П.Щетинин

**Билет №15**  
**промежуточной аттестации по дисциплине «Общая технология»**  
**для студентов направления**  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Опишите технологические процессы производства картофельного крахмала. (ОПК-4.1).
2. Характеристика сырья для производства сахара. Укажите товарные виды сахара из различного сырья. (ОПК-4.1).

Составил доц.каф.ТПП \_\_\_\_\_ Л.Е.Мелёшкина  
Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П.Щетинин

**Билет №16**  
**промежуточной аттестации по дисциплине «Общая технология»**  
**для студентов направления**  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Обоснуйте применение различных сырьевых источников для производства крахмала. Опишите технологические процессы производства сухого крахмала, направления его использования при производстве продуктов питания. (ОПК-4.1).
2. Приведите классификацию сахара белого и технологическую схему производства сахара белого кристаллического из сахарной свеклы. (ОПК-4.1).

Составил доц.каф.ТПП \_\_\_\_\_ Л.Е.Мелёшкина  
Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П.Щетинин



**Билет №17**  
**промежуточной аттестации по дисциплине «Общая технология»**  
**для студентов направления**  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Приведите классификацию крахмальной патоки и технологические процессы ее производства. (ОПК-4.1).
2. Опишите технологические процессы производства сахара: хранение свеклы, подача на завод, мойка, взвешивание, резка свеклы. (ОПК-4.1).

Составил доц.каф.ТПП \_\_\_\_\_ Л.Е.Мелёшкина  
Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П.Щетинин

**Билет №18**  
**промежуточной аттестации по дисциплине «Общая технология»**  
**для студентов направления**  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Укажите значение солода при производстве хлебобулочных изделий, напитков. Предложите другие варианты использования в продуктах питания. Опишите технологические процессы производства ячменного солода. (ОПК-4.1).
2. Используя теоретические знания, охарактеризуйте и опишите процессы, протекающие при получении диффузионного сока в производстве сахара. (ОПК-4.1).

Составил доц.каф.ТПП \_\_\_\_\_ Л.Е.Мелёшкина  
Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П.Щетинин

**Билет №19**  
**промежуточной аттестации по дисциплине «Общая технология»**  
**для студентов направления**  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Приведите характеристику ферментных препаратов и цели их использования при производстве продуктов питания. (ОПК-4.1).
2. Опишите процесс очистки диффузионного сока при производстве сахара. (ОПК-4.1).

Составил доц.каф.ТПП \_\_\_\_\_ Л.Е.Мелёшкина  
Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П.Щетинин

**Билет №20**  
**промежуточной аттестации по дисциплине «Общая технология»**  
**для студентов направления**  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Приведите алгоритм производства ферментных препаратов. (ОПК-4.1).
2. Опишите процессы сгущения диффузионного сока до сиропа, варки и центрифугирования утфелей при производстве сахара. (ОПК-4.1).

Составил доц.каф.ТПП \_\_\_\_\_ Л.Е.Мелёшкина  
Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П.Щетинин

**4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.**