

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.05.2023 10:14
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО Тюменский государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

« 25 » мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

для направления подготовки **19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

программа магистратуры – «Биотехнологии продуктов питания из
растительного сырья»

Уровень высшего образования – магистратура

Форма обучения: очная

Тюмень, 2023

При разработке рабочей программы учебной дисциплины Инновационные технологии производства продуктов питания в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1040

2) Учебный план основной образовательной программы 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «25» мая 2023 г. Протокол № 7а

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «25» мая 2023 г. Протокол № 7а

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчики:

Шевелева Т.Л., доцент кафедры Технологии продуктов питания, канд. с.-х. наук.
Снегирева Н.В., ассистент кафедры Технологии продуктов питания.

Директор института:



Н. Н. Устинов

1.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-3 ОПК-2 Разрабатывает технологические мероприятия по внедрению инновационных технологий производства продуктов питания	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные теории и концепции в области производства продуктов питания и методологию освоения новых технологических приемов и средств производства продукции различного назначения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств, инновационных технологий для производства продукции различного назначения; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - инновационными технологическими приемами обработки продуктов питания, позволяющими снизить потери продукта при обработке, уменьшить отрицательные изменения пищевой ценности продукта, удлинить его сроки хранения.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* обязательной части образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: Научные основы эффективности производства пищевых продуктов.

Инновационные технологии производства продуктов питания является предшествующей для дисциплин: Современное технологическое оборудование, Технологии хлебобулочных и кондитерских изделий функционального назначения.

Дисциплина изучается на 1 курсе, во 2 семестре по очной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетных единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения
	очная
Аудиторные занятия (всего)	72
<i>В том числе:</i>	-
Лекционного типа	36
Семинарского типа	36
Самостоятельная работа (всего)	18
<i>В том числе:</i>	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	9
Самостоятельное изучение тем	9
Контроль самостоятельной работы	18
Вид промежуточной аттестации:	зачет
Общая трудоемкость:	108
	3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Свежесть продукции - критерий №1 в оценке качества.	Сохранение свежести кексовых изделий при хранении. Влияние пасты сахарной свеклы на качество хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки. Универсальный комплексный улучшитель свежести Акти-Фреш.
2	Инновационные разработки в технологических процессах.	Роботизированная линия подовых печей немецкой фирмы Wachtel. Оптический сортировщик - разработка фирмы Бюлер. Стерилизатор «Джотто» обеззараживатель зерна (производитель Италия).
3	Технологии производства с применением готовых мучных смесей и премиксов (Инновационные технологии, связанные с начинками, добавками).	Комплексные улучшители: СофтрГолд, Квик Степ. Пурамаффин - концентрированная смесь для приготовления мучных кондитерских изделий.
4	Хлеб лечебного назначения	Пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью.
5	Мониторинг потребительских предпочтений людей пожилого возраста на рынке хлебобулочных изделий.	Эффективность использования разработанных хлебобулочных изделий в питании людей пожилого и старческого возраста.
6	Разработки ассортимента хлебобулочных изделий специализированного назначения для детского, спортивного и геродиетического питания.	Хлебобулочные изделия для детского, специализированного и функционального питания.
7	Инновационная упаковка для продукции пищевой промышленности.	Инновационная упаковка с высокими потребительскими свойствами, обеспечивающую длительную сохранность продуктов, оптимальные условия их реализации и удобство потребления.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	Свежесть продукции - критерий №1 в оценке качества.	4	4	2	10
2	Инновационные разработки в технологических процессах.	8	8	2	18
3	Технологии производства с применением готовых мучных смесей и премиксов (Инновационные технологии, связанные с начинками, добавками).	4	4	2	10
4	Хлеб лечебного назначения	4	4	4	12
5	Мониторинг потребительских предпочтений людей пожилого возраста на рынке хлебобулочных изделий.	4	4	2	10
6	Разработки ассортимента хлебобулочных изделий специализированного назначения для детского, спортивного и геродиетического питания.	6	8	2	14
7	Инновационная упаковка для продукции пищевой промышленности.	6	4	4	16
	Контроль самостоятельной работы	-	-	18	18
	Итого	36	36	36	108

4.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость, (час)
			очная
1	1	Сохранение свежести кексовых изделий при хранении.	2
2	1	Влияние пасты сахарной свеклы на качество хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки.	2
3	2	Инновационные технологии.	2
4	2	Роботизированная линия подовых печей немецкой фирмы Wachtel.	2
5	2	Оптический сортировщик - разработка фирмы Бюлер.	2

6	2	Стерилизатор «Джотто» обеззараживатель зерна (производитель Италия).	2
7	3	Комплексные улучшители: СофтрГолд, Квик Степ.	2
8	3	Пурамаффин -концентрированная смесь для приготовления мучных кондитерских изделий.	2
9	4	Хлеб лечебного назначения.	4
10	5	Мониторинг потребительских предпочтений людей пожилого возраста на рынке хлебобулочных изделий.	2
11	5	Эффективность использования разработанных хлебобулочных изделий в питании людей пожилого и старческого возраста.	2
12	6	Хлебобулочные изделия для детского питания.	2
13	6	Хлебобулочные изделия для специализированного питания.	2
14	6	Хлебобулочные изделия для функционального питания.	4
15	7	Инновационная упаковка для продукции пищевой промышленности.	4
Всего			36

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и ее контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения	Текущий контроль
	очная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	9	тестирование
Самостоятельное изучение тем	9	Тестирование, собеседование
всего часов:	18	-

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы

1. Корячкина С.Я. Инновационные технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий/С.Я. Корячкина, Н.А. Березина, Ю.В. Гончаров и др. – Орел, 2011. - 300 с.

2. Марченко Л.В. Инновационные технологии производства продуктов питания. Рекомендации по написанию реферата для магистрантов [Электронный ресурс]:/Л.В. Марченко – текстовые данные. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2016. – 10 с.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Озон в пищевой промышленности
2. Актуальные проблемы питания юных спортсменов
3. Новые возможности в производстве мучных изделий для спортивного питания
4. Пахлава – популярное кондитерское изделие
5. Мучные композитные смеси
6. Пути совершенствования ассортимента и новые виды хлебобулочных изделий
7. Развития производства замороженных полуфабрикатов
8. Ассортимент хлебобулочных изделий в г. Тюмени
9. Изделия специализированного назначения для детского питания
10. Изделия специализированного назначения для геродиетического питания
11. Инновационные технологии производства продуктов питания
12. Инновационное оборудование хлебопекарной промышленности
13. Инновации при производстве хлебобулочных изделий
14. Влияние инновационных технологий на качество продукции
15. Перечислить изделия профилактического назначения
16. Расширенный ассортимент кондитерских, мучных изделий за счет инновационных решений
17. Инновации при производстве макаронных изделий
18. Инновационные решения при реконструкции хлебозаводов и пекарен
19. Привести примеры печного оборудования при выпечке хлеба
20. Новые виды упаковки для увеличения срока годности хлебобулочных изделий
21. Причины развития производства замороженных полуфабрикатов.
22. Преимущества заморозки выброженных заготовок.
23. Недостатки, связанные с замораживанием недовыброженных заготовок.
24. Факторы, влияющие на длительность заморозки.
25. Компоненты специальных улучшителей, используемых для замороженных изделий.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ОПК-2	ИД-3 опк-2 Разрабатывает технологические мероприятия по внедрению инновационных технологий производства продуктов питания	знать: - современные теории и концепции в области производства продуктов питания и методологию освоения новых технологических приемов и средств производства продукции различного назначения;	Зачетный билет, тест
		уметь: - использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств, инновационных технологий для производства продукции различного назначения;	Зачетный билет, тест
		владеть: - инновационными технологическими приемами обработки продуктов питания, позволяющими снизить потери продукта при обработке, уменьшить отрицательные изменения пищевой ценности продукта, удлинить его сроки хранения.	Зачетный билет, тест

6.2. Шкалы оценивания

Школа оценивания зачета

Оценка	Описание
Зачтено	Проставляется, если обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень знаний, необходимых для системного взгляда на изучаемый объект. Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи.
Не зачтено	Проставляется, если обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может корректно связывать между собой. Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи.

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Вобликова Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Вобликова Т.В., Шлыков С.Н., Пермяков А.В. – Электрон. текстовые данные – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, АГРУС, 2013. - 212 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47344.html>. – ЭБС «IPRbooks»

2. Жуков В.И. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Жуков В.И.— Электрон. текстовые данные. - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013. – 188 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/45150.html>. – ЭБС «IPRbooks»

3. Корячкина С.Я. Инновационные технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий/С.Я. Корячкина, Н.А. Березина, Ю.В. Гончаров и др. – Орел, 2011. - 264 с. (<http://elibrary.ru/item.asp?id=19619960>)

4. Основы биотехнологии [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Ю. Просеков [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2015. – 214 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61271.html>. – ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства: учебник для студентов вузов по специальности "Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий"/ Л.Я. Ауэрман. – СПб.: Профессия, 2002. – 414 с.

2. Инновационное развитие техники пищевых технологий: учебное пособие / под ред.акад. РАН В.А. Панфилов. – СПб.: Лань, 2016. – 660 с.

3. Лабораторный практикум по курсу «Технология пищевых производств малых предприятий» [Электронный ресурс]: учебное пособие/ З.А. Канарская [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011. – 136 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62479.html>. – ЭБС «IPRbooks»

4. Нечаев А.П. Технологии пищевых производств / А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Аношина и др. – М.: Колос, 2008. – 768 с.

5. Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века. Материалы III Международной научно-практической конференции. Сборник трудов конференции. – Краснодар: Кубанский государственный технологический университет, 2013 – 288 с. (<http://elibrary.ru/item.asp?id=23827666>).

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. Журнал «Хлебопродукты» <http://www.khlebprom.ru>
2. Журнал «Хлебопечение России» www.foodprom.ru

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Марченко Л.В. Инновационные технологии производства продуктов питания. Краткий курс лекций [Электронный ресурс]: / Марченко Л.В. – текстовые данные. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2016. – 23 с.

10. Перечень информационных технологий

Программное обеспечение не требуется.

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций по дисциплине «Инновационные технологии производства продуктов питания» используются аудитории, оборудованные мультимедийными средствами.

Практические занятия по дисциплине «Инновационные технологии производства продуктов питания» проводятся в специализированной 228 аудитории.

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра технологии продуктов питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине **ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

для направления подготовки **19.04.02 Продукты питания из растительного
сырья**
программа магистратуры – «**Биотехнологии продуктов питания из
растительного сырья**»

Уровень высшего образования–магистратура

Разработчики: доцент, кандидат сельскохозяйственных наук Т.Л. Шевелева
ассистент Снегирева Н.В.

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 7а от « 25 » мая 2023 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2023

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета)

Наименование компетенции	Контрольные вопросы
<p>ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>знать: <i>современные теории и концепции в области производства продуктов питания и методологию освоения новых технологических приемов и средств производства продукции различного назначения</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. Современные теории в области производства продуктов питания.2. Концепции здорового питания.3. Методика применения новых технологических приемов.4. Современное оборудование отрасли.5. Способы совершенствования технологии продуктов питания
	<p>уметь: <i>использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств, инновационных технологий для производства продукции различного назначения</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. Концентрированные смеси для приготовления мучных кондитерских изделий.2. Применение комплексного улучшителя Акти-Фреш. Характеристика комплексного улучшителя Квик Степ.3. Характеристика комплексного улучшителя Софтр Голд.4. Устройство фотосепаратора. Его предназначение.5. Электрическая ротационная конвекционная печь «Муссон-Ротор». Принцип работы.6. Роботизированная линия подовых печей немецкой фирмы Wachtel7. Оптический сортировщик - разработка фирмы Бюлер.8. Стерилизатор «Джотто» - обеззараживатель зерна9. Внедрение инновационных технологий.10. Привести примеры инноваций в процесс размола зерна.
	<p>владеть: <i>инновационными технологическими приемами обработки продуктов питания, позволяющими снизить потери продукта при обработке, уменьшить отрицательные изменения пищевой ценности продукта, удлинить его сроки хранения.</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. Инновационная упаковка с высокими потребительскими свойствами, обеспечивающую длительную сохранность продуктов2. Инновационная упаковка с высокими потребительскими свойствами, обеспечивающая оптимальные условия для реализации продуктов и удобства их потребления.3. Эффективное использование новых видов сырья при производстве хлебобулочных изделий4. Мониторинг потребительских предпочтений людей пожилого возраста на рынке хлебобулочных изделий5. Органолептическая оценка хлебобулочных изделий.6. Установка для управления рецептурами, партиями и данными. Применение ее в хлебопекарном производстве.

Пример зачетного билета

ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно – технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания
Учебная дисциплина: Инновационные технологии производства продуктов питания
Направление подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

БИЛЕТ №1

1. Применение комплексного улучшителя Акти-Фреш.
2. Фотосепаратор. Его предназначение.

Составил: _____ / Шевелева Т.Л./ «____» _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой _____ / Дорн Г.А / «____» _____ 20__ г.

Критерии оценивания зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
Зачтено	Проставляется, если обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень знаний, необходимых для системного взгляда на изучаемый объект. Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи.
Не зачтено	Проставляется, если обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может корректно связывать между собой. Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи

2.Тестовые задания для промежуточной аттестации

- 1.Понятие свежести включает описание по таким показателям как
- 2.Сахарозой богаты следующие растения
- 3.Органолептическую оценку хлебобулочных изделий проводят по показателям
4. Акти-Фреш – комплексный улучшитель
5. Критерии выбора хлебобулочных изделий потребителем
6. Свежесть хлебобулочного изделия можно определить
7. Системы распознавания и обеззараживания зерна в мукомольной промышленности
8. Приглубокой переработке зерна получают
9. Система управления WinCos фирмы Бюлер осуществляет
10. В технологический процесс размола зерна входит
11. Электрическая ротационная конвекционная печь
12. Для получения мучных смесей используется
13. Хлебопекарная отрасль развивается за счет
14. От общего производства хлебобулочной продукции на долю средних и крупных предприятий приходится

15. Массовые сорта хлеба от общего производства хлебобулочной продукции составляют

16. Сухую клейковину получают

17. Сухую клейковину добавляют

18. Сухую пшеничную клейковину используют как

19. Старение – это закономерность

20. Правила питания пожилых людей

21. Для нормального существования человеческий организм должен получать различных питательных веществ

22. Энергетическая ценность рациона зависит от

23. Источники жиров для пожилых людей

24. Источники содержания йода

25. Пожилым людям необходимо принимать следующие витамины

26. «Синтетические» витамины идентичными «природным» витаминам

27. Нарушения липидного обмена сопровождается

28. Направления в решении упаковки:

29. Современная упаковка способна

30. Критерии успеха пищевой упаковки для продуктов питания

31. Термоформовочные плёнки используются для приготовления следующих продуктов

32. Положительные стороны термоформовочной плёнки

33. Основной потребитель всех видов упаковочных материалов

Процедура оценивания

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант зачетного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут. Разрешается вторая попытка, которая открывается автоматически через 10 минут после окончания первой попытки. Продолжительность тестирования при второй попытке – 45 минут. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50-100	зачтено
Менее 50	не зачтено

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы

СОБЕСЕДОВАНИЕ

Вопросы для собеседования

1. Суточная норма потребления хлеба на 1 человека в нашей стране
2. Химический состав хлеба пшеничного и ржано-пшеничного
3. Химический состав хлебобулочных изделий (батона, булочки)
4. Значимость пищевых волокон и микроэлементов в хлебобулочных изделиях
5. Соотношение белков и углеводов в хлебе
6. Дефицитное соотношение незаменимых аминокислот в хлебобулочных изделиях
7. Энергетическая ценность хлеба и хлебобулочных изделий
8. Зерновой хлеб
9. Зерновой хлеб – хлеб диетического или профилактического назначения
10. Пищевая ценность зернового хлеба
11. Преимущества зернового хлеба
12. Технология производства зернового хлеба
13. Процесс диспергирования зерна
14. Недостатки технологий производства зернового хлеба
15. Пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий

Процедура оценивания собеседования

Используется фронтальный опрос, который предполагает работу преподавателя одновременно со всей аудиторией, и проводится в виде беседы по вопросам.

При отборе вопросов и постановке перед студентами учитывается следующее: задается не более четырех вопросов, которые должны непосредственно относиться к проверяемой теме; формулировка вопроса должна быть однозначной и понятной отвечающему; недопустимо предлагать студентам вопросы, требующие множества ответов, т.е. вопросы открытой формы или так называемые «тестовые» вопросы с ответом «да/нет».

Задачей собеседования является не столько оценивание знаний студентов, сколько определение проблемных мест в усвоении учебного материала и фиксирование внимания на сложных понятиях, явлениях, процессе.

Используется также индивидуальный опрос, который направлен на выявление знаний конкретного студента.

Критерии оценки собеседования

Отметка «зачтено» ставится, если студент полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой; изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя терминологию данного предмета как учебной дисциплины; продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов; отвечал самостоятельно без наводящих вопросов.

Ответ зачтен, если допущены один-два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные по замечанию преподавателя или неполно, или непоследовательно раскрыто

содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала.

Отметка «не зачтено» студенту ставится в следующих случаях: не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или неполное понимание студентом большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.