

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Нижнекамский химико-технологический институт (филиал)  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»  
(НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Н.И. Никифорова

« 30 » \_\_\_\_\_ 05 \_\_\_\_\_ 2022 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по дисциплине (модулю)

ФТД. 4 «История развития пищевой промышленности» (код и наименование  
дисциплины (модуля))

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

(код и наименование специальности подготовки / квалификация)

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

(наименование профилизации)

бакалавр

квалификация

Форма обучения - очная

Семестр 2(3)

Нижнекамск 2022

Составитель ФОС;

Доцент \_\_\_\_\_



Сагдеева Г.С.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры ОХБТ  
протокол № 8 от 22.04.2022 г.

Зав. кафедрой

ОХБТ

(подпись)



Л.И.Агзамова

(Ф.И.О.)

### СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания кафедры \_\_\_\_\_ ОХБТ реализующей подготовку основной образовательной программы № 8 от 22.04.2022 г.

Зав. кафедрой

  
(подпись)

Л.И. Агзамова

(Ф.И.О.)

Эксперт:

Руководитель ООП



Л.И.Агзамова

### *Перечень компетенций с указанием этапов их формирования*

Направление подготовки (специальности) 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

#### **1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины**

ПК-2 Осуществляет ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий

ПК-2.1 Знает основные принципы организации и осуществления технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, причины возникновения брака продукции, современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья

ПК-2.2 Умеет оценивать влияние качества сырья, различных способов, режимов и технологий переработки растительного сырья на показатели качества готовых продуктов питания и осуществлять, на основе анализа свойств растительного сырья подбор способов и режимов его переработки для получения продукции заданного качества

ПК-2.3 Владеет методами и средствами расчета рецептур, контроля и управления технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья, разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий

<b>Индекс Компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b> (указать все темы из РПД)				
		<b>Лекции</b>	<b>Практические занятия,</b>	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>Курсовой проект (работа)</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
ПК-2.1	Знает законодательные и нормативные правовые акты, методические	<b>Тема 1-6</b>	-	<b>Тема 3-6</b>	-	Контрольные Задания

	материалы по стандартизации, сертификации, метрологии и управлению в области производства продуктов питания из растительного сырья, общие принципы организации мероприятий по контролю технологических процессов на пищевых предприятиях/					Тест Реферат экзаменационные вопросы Практическая работа
ПК-2.2	Умеет пользоваться нормативно-технической документацией, работать с контрольно-измерительными приборами, разрабатывать схемы контроля технологических процессов на пищевых предприятиях, анализировать данные производственного контроля и принимать решения на основе результатов анализа, осуществлять работы по подтверждению соответствия продукции, работ, производств, систем менеджмента качества и персонала требованиям нормативно-технической документации	Тема 1-6	-	Тема 3-6	Не предусмотрен	Контрольные Задания Тест Реферат экзаменационные вопросы Практическая работа
ПК-2.3	Владеет методами и средствами разработки нормативно-технической документации, производственного контроля качества партий сырья, промежуточных и конечных продуктов, а также режимов их хранения, переработки и утилизации, навыками обработки экспериментальных данных и оценки точности измерений, испытаний и достоверности контроля	Тема 1-6	-	Тема 3-6		Контрольные Задания Тест Реферат экзаменационные вопросы Практическая работа

### Шкала оценивания

Цифровое выражение	Выражение в баллах:	Словесное выражение	Критерии оценки индикаторов достижения при форме контроля:	
			экзамен / зачет с оценкой	зачет
5	87 - 100	Отлично (зачтено)	Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если ответы на вопросы по темам дисциплины последовательны, логически изложены, допускаются незначительные недочеты в ответе студента, такие как отсутствие самостоятельного вывода, речевые ошибки и пр
4	74 - 86	Хорошо (зачтено)	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.	
3	60 - 73	Удовлетворительно (зачтено)	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	
2	Ниже 60	Неудовлетворительно (не зачтено)	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если студент не знает основных понятий темы дисциплины, не отвечает на дополнительные и наводящие вопросы преподавателя.

## Краткая характеристика оценочных средства

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения	Темы рефератов
2	Вопросы к зачету	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины

## Рейтинг дисциплины

№ п/п	Наименование работы	Количество баллов	
		max	min
1	Вопросы к зачету	40	24
2	Реферат	20	12
4	зачет	40	24
	<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>	<b>60</b>

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Нижнекамский химико-технологический институт (филиал)  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего профессионального образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

*Факультет технологический*

*Кафедра ОХБТ*

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (код и наименование дисциплины  
(модуля))

Профиль подготовки "Технология хлеба, кондитерских и макаронных  
изделий"

**Вопросы к зачету**

по дисциплине(модулю) ФТД. 4 «История развития пищевой  
промышленности»

1. Классификация предприятий пищевой промышленности
2. Род деятельности предприятий пищевой промышленности
3. Отличительные особенности предприятий пищевой промышленности от предприятий общественного питания.
4. Межпредметные связи с другими дисциплинами.
5. Когда появились первые исторические сведения об использовании молока в питании человека.
6. Кто в России способствовал распространению лечению молоком?
7. Какой вид молока был популярен в России?
8. Какова история появления кумыса?
9. Какие легенды связаны с происхождением кефира?
10. Как появился кефир в России?
11. Какие существуют национальные кисломолочные продукты?
12. Как возник термин «сливочное масло»?
13. Когда в России возник маслодельный промысел?
14. В чем особенность русской технологии получения масла?
15. Какова история возникновения вологодского масла?
16. Когда в России появился первый маслозавод?
17. Каковы основные периоды развития отечественного маслоделия?
18. Какая легенда связана с появлением сыра?

19. Когда в России был организован первый сыроваренный завод?
20. Какие народные обычаи связаны с сыром?
21. Какие сыры наиболее известны и популярны в мире?
22. Каков вклад Н.В. Верещагина в развитие отечественного сыроварения?
23. Какова история создания мороженого?
24. Когда и где начали впервые получать оливковое масло?
25. Из каких видов масличного сырья вырабатывали растительные масла в Древней Руси?
26. Когда в России впервые появился подсолнечник?
27. Где и когда из семян подсолнечника впервые получили растительное масло?
28. В каком году в России был построен первый маслобойный завод?
29. Когда был разработан экстракционный способ получения растительного масла?
30. Какова история создания маргарина?
31. Когда в России впервые было организовано маргариновое производство?
32. Какие вы знаете предприятия молочной и масложировой промышленности в России, Челябинской области?
33. Какова история создания и развития данных предприятий?
34. Перспективы развития предприятий молочной и масложировой промышленности в России?
35. С помощью каких устройств люди измельчали зерна для получения муки?
36. В какой стране появилась первая водяная мельница?
37. Кто первым разработал конструкцию ветряной мельницы?
38. Когда и где появились первые вальцевые станки для измельчения зерна? Кто являлся автором конструкции?
39. Где была построена первая паровая мельница?
40. Какие семейства династии внесли существенный вклад в развитие мукомольного производства России

### **Критерии оценки:**

даны правильные и полные ответы на заданные вопросы – зачтено (40 баллов);

- на основной вопрос дан полный ответ, но на дополнительный вопрос дан неполный ответ – зачтено (36-40 баллов);



- ни на один или большинство заданных вопросов не дан ответ – не зачтено (24-20 баллов).

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Нижнекамский химико-технологический институт (филиал)  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего профессионального образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

*Факультет технологический*

*Кафедра **ОХБТ***

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (код и наименование дисциплины  
(модуля))

Профиль подготовки "Технология хлеба, кондитерских и макаронных  
изделий»"

### **Реферат**

по дисциплине(модулю) ФТД. 4 «История развития пищевой  
промышленности»

1. Исторические основы развития технологии и техники пищевых производств..
2. Факторы, влияющие на формирование производства продуктов питания..
3. История растениеводства и развития систем земледелия..
4. История хранения зерна, развития элеваторно-складского хозяйства.
5. История мукомольно-крупяной промышленности. Повышение эффективности технологического процесса на предприятиях по производству мукомольно-крупяных продуктов.
6. История производства растительных масел.
7. История хлебопекарного и макаронного производств
8. История производства сахара.
9. История кондитерских изделий. История кондитерской промышленности: кондитерские изделия Древнего Рима, Востока, Древней Руси, история шоколада. Становление кондитерской промышленности России..
10. История пивоварения.
11. История спиртового производства..
12. История возникновения алкогольных напитков. История виноделия. История возникновения крепких алкогольных напитков..
13. История напитков.
14. История соли, пряностей.. История добычи соли, формирование соляной промышленности в России. История пряностей и распространения их по миру..
15. История молока и молочных продуктов..

16. История производства мясных продуктов.. История скотоводства, создания продуктов питания из мяса..
17. История создания продуктов питания из рыбы. История рыболовства, рыбоводства. История создания продуктов питания из рыбы..
18. История консервированных продуктов питания.. История создания консервированных продуктов питания. История консервного производства..
19. Развитие пищевой промышленности России.
20. Развитие пищевой промышленности Российской Федерации. Пищевая промышленность России в конце XX - начале XXI в.

### **Критерии оценки:**

даны правильные и полные ответы на заданные вопросы – зачтено (20 баллов);

- на основной вопрос дан полный ответ, но на дополнительный вопрос дан неполный ответ – зачтено (19-15 баллов);
- ни на один или большинство заданных вопросов не дан ответ – не зачтено (14-12 баллов).