

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой ТПП
/ Попова О.М./
« 06 » сентября 2018 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплина	МОДУЛЬ. ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА: ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНОВЫХ И ЗЕРНОБОБОВЫХ КУЛЬТУР. ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ МАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР. ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ
Направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль подготовки	Технологии пищевых производств в АПК
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущие преподаватели	Садыгова Мадина Карипуловна, профессор Марадудин Максим Серафимович, доцент Моргунова Наталия Львовна, доцент
Разработчики:	
профессор Садыгова М.К.	
доцент Марадудин М.С.	
доцент Моргунова Н.Л.	

Садыгова
(подпись)
Марадудин
(подпись)
Моргунова
(подпись)

Саратов 2018

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	5
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	20
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования	38

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.07.2017 г. № 669, формируют следующие компетенции: «Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности» (ОПК-2); «Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов» (ОПК-3); «Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности» (ОПК-4); «Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства» (ПК-3); «Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания» (ПК-5).

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	знает: правила составления и оформления нормативных правовых актов и специальной документации, относящихся к будущей профессиональной деятельности	5,6,7	лекции, лабораторные занятия	лабораторная работа, реферат, тестовые задания, письменный опрос, устный опрос
		умеет: правильно применять и использовать нормативные правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности			

		владеет: навыками работы с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности			
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	знает: правила техники безопасности при выполнении производственных процессов	5,6,7	лекции, лабораторные занятия	лабораторная работа , реферат, тестовые задания, письменный опрос, устный опрос
		умеет: формулировать требования техники безопасности и осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций			
		владеет: основными методами защиты производственного персонала при выполнении производственных процессов			
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	знает: современные технологии хранения и переработки продукции растениеводства	5,6,7	лекции, лабораторные занятия	лабораторная работа , реферат, тестовые задания, письменный опрос, устный опрос
		умеет: самостоятельно, на основе знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования и качества готовой продукции.			
		владеет: методами аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного сырья и готовой продукции.			
ПК-3	Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства	знает: технологии хранения и переработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и факторы, от которых зависит выбор конкретной технологической операции, режимов и параметров работы оборудования,	5,6,7	лекции, лабораторные занятия	лабораторная работа , реферат, тестовые задания, письменный опрос, устный опрос

		влияющих на производительность и качество готовой продукции умеет: самостоятельно, на основе знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования и качества готовой продукции. владеет: методами аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного сырья и готовой продукции.			
ПК-5	Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	знает: современные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции владеет: методами и навыками использования приборов и специальных инструментов для контроля и диагностики основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	5,6,7	лекции, лабораторные занятия	лабораторная работа, реферат, тестовые задания, письменный опрос, устный опрос

Компетенция ОПК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Правоведение», «Товароведение продовольственных товаров», «Технология производства хлебобулочных изделий», «Технология производства кондитерских изделий», в ходе прохождения учебной практики по технологии заготовки

и хранения сырья и в ходе прохождения производственных практик по технологии переработки продукции растениеводства и технологии переработки продукции животноводства.

Компетенция ОПК-3 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Модуль. Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов», «Контроль качества технологических процессов», «Техно-химический контроль пищевых продуктов», «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов», «Технология производства хлебобулочных изделий», «Технология производства кондитерских изделий», «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства», «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства», в ходе прохождения учебной практики по технологии заготовки и хранения сырья, в ходе прохождения производственных практик по технологии переработки продукции растениеводства и технологии переработки продукции животноводства, а также в ходе прохождения преддипломной практики.

Компетенция ОПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технология производства продукции растениеводства», «Теоретическая технология», «Технология производства продукции животноводства», «Модуль. Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов», «Контроль качества технологических процессов», «Основы биотехнологии продуктов из сырья растительного и животного происхождения», «Технология производства хлебобулочных изделий», «Технология производства кондитерских изделий», «Пищевые добавки», «Технологические улучшители и сырьевые добавки», «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства», «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства», в ходе прохождения учебной практики по технологии заготовки и хранения сырья, в ходе прохождения производственных практик по технологии переработки продукции растениеводства и технологии переработки продукции животноводства, а также в ходе прохождения преддипломной практики.

Компетенция ПК-3 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Тепло- и холодильная техника», «Технология производства хлебобулочных изделий», «Технология производства кондитерских изделий», «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства», в ходе прохождения учебной практики по технологии заготовки и хранения сырья, в ходе прохождения производственной практики по технологии переработки продукции растениеводства, а также в ходе прохождения преддипломной практики.

Компетенция ПК-5 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Модуль. Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов», «Техно-химический контроль пищевых продуктов», «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства», «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства», «Технология производства продукции растение-

водства», «Технология производства продукции животноводства», а также в ходе прохождения преддипломной практики.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств*

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	лабораторные работы
2	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий
3	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины
4	письменный опрос	средство контроля, организованное как письменная работа на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы входного контроля, вопросы по темам дисциплины рубежных контролей, задачи

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контро- лируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	1. Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур Современное состояние и перспектива развития зерноперерабатывающей промышленности. Характеристика зерновой массы как объекта хранения. Факторы, влияющие на процессы, происходящие в зерновой массе при хранении. Физиологические процессы Вредители хлебных запасов Защита зерна и продуктов его переработки от вредителей. Режимы и способы хранения зерна. Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении. Нормирование качества сельскохозяйственных продуктов. Сепарирование зерновой смеси. Сухая и гидротермическая обработка поверхности зерна. Подбор и расчет состава помольной смеси, и процесс измельчения зерна. Измельчение зерна. Мукомольное производство. Крупяное производство. Комбикормовое производство. 2. Технология хранения и переработки масличных культур Прием, послеуборочная обработка и хранение масличных культур. Приемка и обработка масличных культур перед хранением Хранение масличных культур. Подготовительные процессы переработки масличных семян. Приготовление мезги и извлечение масла прессованием Получение масел методом экстракции. Способы очистки растительных масел. Рафинация масел. Отбеливание масел. Дезодорация масел. Прием, хранение и отпуск растительных масел. Способы модификации жиров. Гидрогенизация масел Перезтерификация масел. Винтеризация масел. Фракционирование масел. 3. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции Современное состояние производства, хранения и переработки плодоовощной продукции в России. Теоретические основы хранения, биологические основы лежкости. Хранение плодоовощной продукции в стационарных и полевых хранилищах Хранение картофеля и овощей различного целевого назначения. Хранение плодов и ягод. Теоретические основы консервирования плодоовощного сырья. Основные способы консервирования плодов и овощей Технология производства плодово-ягодных соков. Консервирование плодов и овощей тепловой стерилизацией.. Физические способы консервирования: замораживание плодоовощной продукции.	ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ПК-3 ПК-5	лабораторная работа , реферат, тестовые задания, письменный опрос, устный опрос
		ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ПК-3 ПК-5	лабораторная работа , реферат, тестовые задания, письменный опрос, устный опрос

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контро- лируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
	Консервирование плодов и ягод сахаром Технология производства солено-квашеной плодоовощной про- дукции. Сушка овощей и плодов. Химические методы консервирования плодов и овощей. Овощ- ные натуральные и закусочные консервы. Технология производства концентрированных Комплексное использование отходов консервного производства.		

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дис-
циплине «Модуль. Технология хранения и переработки продукции расте-
ниеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых
культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Техно-
логия хранения и переработки плодоовощной продукции» на различных
этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Код ком- петенции, этапы освоения компе- тенции	Планиру- емые ре- зультаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетвори- тельно)	пороговый уровень (удовлетвори- тельно)	продвинутый уровень (хо- рошо)	высокий уро- вень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ОПК-2, 5,6,7 се- местры	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в правилах составления и оформления нормативных правовых актов и специальной документации, относящихся к будущей профессиональной деятельности, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности в правилах составления и оформления нормативных правовых актов и специальной документации, относящихся к будущей профессиональной деятельности	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей в правилах составления и оформления нормативных правовых актов и специальной документации, относящихся к будущей профессиональной деятельности	обучающийся демонстрирует знание материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в правилах составления и оформления нормативных правовых актов и специальной документации, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет правильно приме-	в целом успешное, но	в целом успешное, но	сформированное умение исполь-

		нять и использовать нормативные правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	не системное умение использовать нормативные правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья	содержащие отдельные пробелы, умение использовать нормативные правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья	зовать нормативные правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками работы с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками работы с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками работы с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья	успешное и системное владение навыками работы с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья
ОПК- 3, 5,6,7 семестры	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в правилах техники безопасности	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей правил техники безопасности	обучающийся демонстрирует знание правил техники безопасности при выполнении производ-	обучающийся демонстрирует знание правил техники безопасности при выполнении производственных процессов

		при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья, допускает существенные ошибки	при выполнении производственных процессов, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	существенных процессов производства продуктов питания из растительного сырья, не допускает существенных неточностей	производства продуктов питания из растительного сырья, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет формулировать требования техники безопасности и осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение формулировать требования техники безопасности и осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение формулировать требования техники безопасности и осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций	сформированное умение формулировать требования техники безопасности и осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций
	владеет навыками:	обучающийся не владеет основными методами защиты производственного персонала при выполнении производственных процессов, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную ра-	в целом успешное, но не системное владение основными методами защиты производственного персонала при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из раститель-	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение основными методами защиты производственного персонала при	успешное и системное владение основными методами защиты производственного персонала при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья

		боту, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	ного сырья	выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья	
ОПК- 4, 5,6,7 семестры	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в современных технологиях хранения и переработки продукции растениеводства, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства, допускает неточности в формулировках	обучающийся демонстрирует знание современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет самостоятельно, на основе знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования и качества готовой продукции, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполня-	в целом успешное, но не системное умение использовать знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования и качества готовой продукции	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования	сформированное умение использовать знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования и качества готовой продукции

		ет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено		и качества готовой продукции	
	владеет навыками:	обучающийся не владеет основными методами аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного сырья и готовой продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.	в целом успешное, но не системное владение методами аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного сырья и готовой продукции.	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение основными методами аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного сырья и готовой продукции.	успешное и системное владение основными методами аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного сырья и готовой продукции.
ПК-3 5,6,7 семестры	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в технологии хранения и переработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и факторы, от которых зависит выбор конкретной технологической операции, режимов и параметров работы оборудования, влияющих на производительность и качество готовой	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей технологии хранения и переработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и факторы, от которых зависит выбор конкретной технологической операции, режимов и параметров работы оборудования, влияющих на производи-	обучающийся демонстрирует знание технологии хранения и переработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и факторы, от которых зависит выбор конкретной технологической операции, режимов и параметров работы оборудования, влияющих на производи-	обучающийся демонстрирует знание технологии хранения и переработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и факторы, от которых зависит выбор конкретной технологической операции, режимов и параметров работы оборудования, влияющих на производительность и качество готовой продукции, исчерпывающе и последова-

		продукции, допускает существенные ошибки.	тельность и качество готовой продукции, допускает неточности в формулировках.	качество готовой продукции, не допускает существенных неточностей.	тельно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	умеет:	не умеет самостоятельно, на основе знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования и качества готовой продукции, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено.	в целом успешное, но не системное умение использовать знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования и качества готовой продукции.	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования и качества готовой продукции.	сформированное умение использовать знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования и качества готовой продукции.
	владеет навыками:	обучающийся не владеет основными методами аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного сырья и готовой продукции, до-	в целом успешное, но не системное владение методами аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение основными ме-	успешное и системное владение основными методами аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного сырья и готовой

		пускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.	сырья и готовой продукции.	тодами аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного сырья и готовой продукции.	продукции.
ПК-5 5,6,7 семестры	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в современных технических средствах для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, допускает существенные ошибки.	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей современных технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, допускает неточности в формулировках.	обучающийся демонстрирует знание современных технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, не допускает существенных неточностей.	обучающийся демонстрирует знание современных технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видеоизменении заданий.
	умеет:	не умеет самостоятельно использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими за-	в целом успешное, но не системное умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции допускает не-	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и ка-	сформированное умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

		трудностями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено.	точности в формулировках.	чества готовой продукции не допускает существенных неточностей.	
	владеет навыками:	обучающийся не владеет методами и навыками использования приборов и специальных инструментов для контроля и диагностики основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.	в целом успешное, но не системное владение методами и навыками использования приборов и специальных инструментов для контроля и диагностики основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами и навыками использования приборов и специальных инструментов для контроля и диагностики основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	успешное и системное владение методами и навыками использования приборов и специальных инструментов для контроля и диагностики основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Входной контроль

Входной контроль проводится на первом занятии. Цель входного контроля - проверка исходного уровня подготовленности обучающегося и оценка его соответствия требованиям, предъявляемым при изучении дисциплины. Вопросы для входного контроля призваны выявить имеющийся уровень знаний у обучающегося на начальном этапе изучения дисциплины.

Примерный перечень вопросов

5 семестр Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур

1. Морфологические признаки семян.
2. Посевные качества семян.
3. Покой, долговечность и прораствание семян.
4. Влияние факторов на качество семян.
5. Определение сорняков.
6. Вред, причиняемый сорняками. Биологические особенности сорняков.
7. Классификация сорняков.
8. Меры борьбы с сорняками.
9. Влияние удобрений на качество семян.
10. Морфологическая и биологическая характеристика зерновых и зернобобовых культур.
11. Морфологическая и биологическая характеристика озимой пшеницы.
12. Морфологическая и биологическая характеристика озимой ржи.
13. Морфологическая и биологическая характеристика озимого ячменя.
14. Морфологическая и биологическая характеристика озимого тритикале.
15. Морфологическая и биологическая характеристика яровой пшеницы.
16. Морфологическая и биологическая характеристика ярового ячменя.
17. Морфологическая и биологическая характеристика овса.
18. Морфологическая и биологическая характеристика кукурузы.
19. Морфологическая и биологическая характеристика проса.
20. Морфологическая и биологическая характеристика гречихи.
21. Морфологическая и биологическая характеристика гороха
22. Морфологическая и биологическая характеристика сои.
23. Морфологическая и биологическая характеристика нута.

6 семестр Технология хранения и переработки масличных культур

1. Жиры, их строение и функции.
2. Витамины и их значение в жизни растений.
3. Физиология формирования качества урожая масличных культур.
4. Общая характеристика масличных культур.
5. Масличные культуры, морфологические и биологические особенности.

7 семестр Технология хранения и переработки плодоовощной продукции

1. Что такое относительная влажность воздуха?
2. Что такое сорбционные свойства продукта?
3. Что такое микробиологическая порча продуктов
4. Физические условия, вызывающие отпотевание продуктов.
5. Понятие сыпучести продукта. Угол трения.
6. Понятие скважистости продукта.
7. Механическая прочность материалов.
8. Удельное сопротивление материалов.
9. Усилие раздавливания.
10. Удельная масса продукта.
11. Формула расчета объема полуцилиндрической фигуры.
12. Формула расчета объема параллелепипеда.
13. Суть и формула анаэробного дыхания.
14. Суть и формула аэробного дыхания.

15. Изменения в продуктах и окружающей среде в процессе дыхания продуктов.
16. Факторы, определяющие интенсивность процессов дыхания продуктов.
17. Что такое физиологические расстройства растений, почему они происходят?
18. Опасность механических повреждений растительного сырья для последующего хранения.
19. Причины заболевания плодоовощной продукции при хранении
20. Влияние агротехники выращивания на качество плодоовощной продукции
21. Пестициды, применяемые в сельском хозяйстве. Остаточные количества пестицидов в продукции.
22. Влияние минеральных удобрений на качество с/х продукции.
23. Причины повышенного содержания нитратов в с/х продукции.
24. Понятие микробиальной засоренности продуктов.
25. Физические принципы удаления воздуха из материалов.
26. Инфракрасное облучение. Суть протекающих процессов.
27. Принцип работы СВЧ-установок.
28. Единицы измерения давления. Понятие вакуума и вакуумного расширения.
29. Возбудители ботулизма. Их краткая характеристика и свойства.
30. Различия между стерилизацией и пастеризацией.
31. Понятие консистенции продукта.
32. Понятие конвекции в жидких средах.
33. Теплопроводность жидких, твердых и газообразных материалов.
34. Понятие теплоемкости материалов.
35. Температуропроводность материалов.
36. Влажность и влагосодержание материала.
37. Виды влаги, содержащейся в материалах.
38. Методы определения влажности растительных материалов.

3.2 Тестовые задания

По дисциплине «Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции» предусмотрено проведение следующих видов тестирования: письменное. Банк тестовых заданий содержит 100 вопросов.

Письменное тестирование.

Письменное тестирование рассматривается как рубежный контроль успеваемости и проводится после изучения определенного раздела дисциплины.

Результаты тестирования учитываются при проведении промежуточной аттестации.

Пример одного из вариантов тестовых заданий.

1. Тема: Сепарирование сыпучих смесей

S: Соответствие между признаками различия частиц и способом сепарирования

L1: коэффициент трения, плотность, размеры

R1: вибрационное сепарирование в аэрируемом слое без просеивания

L2: скорость вращения, размеры

R2: ситовый процесс

L3: упругость и коэффициент ударного трения

R3: виброударное сепарирование

2. Тема: Сепарирующие машины

S: Соответствие между конструкцией машины и принципом действия

L1: вибропневматические камнеотделительные машины

R1: разделение по плотности, коэффициенту трения и размерам частиц

L2: ситовые машины

R2: разделение по скорости вращения, размерам и форме частиц

L3: падди - машины

R3: разделение по упругости, плотности и коэффициенту ударного трения

L4: рассевы

R4: разделение по размерам, плотности и форме

3.3 Лабораторная работа

Тематика лабораторных работ устанавливается в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

Перечень тем лабораторных работ.

5 семестр Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур

1. Отбор образцов зерна и подготовка их к анализу. Оборудование для отбора проб. Устройство зернового делителя БИС-1 и работа на нем.

2. Органолептическая оценка зерна по цвету, запаху и вкусу. Определение степеней порчи зерна.

3. Определение влажности зерна. Определение влажности зерна методом высушивания навесок в сушильном шкафу СЭШ-3М и электрическим методом влагомером ВП-4.

4. Определение натуры зерна на литровой пурке ПХ-1. Определение сорной и зерновой примесей ситовым анализатором.

5. Определение зараженности и поврежденности зерна и семян вредителями хлебных запасов.

6. Определение типового состава зерна злаковых и бобовых культур.

7. Определение качества семенного зерна. Определение всхожести и энергии прорастания семян.

8. Расчет площадей и емкостей для приема и размещения зерна и продуктов его переработки. Определение геометрических параметров в зависимости от производительности технологической линии.

9. Изучение формы и размеров семян. Определение объема, плотности зерна. Определение массы 1000 зерен. Определение стекловидности зерна пшеницы

10. Подбор решет и определение оптимальных режимов работы для ситового

сепаратора.

11. Определение водопоглотительной способности зерновых и зернобобовых культур.

12. Факторы, влияющие на эффективность измельчения зерна и компонентов комбикормов.

13. Определение качества муки. Определение крупности, цвета, зольности.

14. Определение количества и качества сырой клейковины стандартным методом и на приборе ИДК-1.

15. Определение пленчатости и содержания чистого ядра в зерне крупяных культур.

16. Определение крупности размола компонентов комбикормов.

17. Расчет потребного количества оборудования для хранения и переработки растительного сырья.

18. Построение ПТЛ и определение необходимого количества машин и аппаратов в зависимости от производительности технологической линии.

6 семестр Технология хранения и переработки масличных культур

1. Определение качества масличного сырья. Требования нормативных документов. Правила приемки и методы отбора проб.

2. Определение качества масличного сырья. Требования нормативных документов. Метод определения зараженности вредителями.

3. Определение качества масличного сырья. Требования нормативных документов. Методы определения лузжистости.

4. Показатели качества подсолнечного масла. Физико-химические и органолептические показатели подсолнечных масел.

5. Организация заготовок масличного сырья. Сушка, вентилирование, хранение. Типовые технологические схемы подготовительных цехов.

6. Технология однократного прессования масличных семян. Подготовка мятки, мезги, прессование. Типовая схема процесса однократного прессования.

7. Технология получения масла экстракцией. Механизм процесса экстракции. Типовая схема экстракционной линии.

8. Очистка растительных масел. Технологические схемы первичной очистки растительных масел.

9. Технология рафинации масел. Технология гидратации и нейтрализации свободных жирных кислот. Технологические схемы.

10. Технология отбеливания растительных масел. Технологические параметры процесса отбеливания. Технологические схемы процесса отбеливания.

11. Технология дезодорации масел. Технологические параметры процесса дезодорации масел.

12. Прием и хранение растительных масел. Способы защиты масел от окисления.

13. Технология гидрогенизации масел. Технологические схемы процесса.

14. Технология переэтерификации масел. Технологические схемы процесса.

15. Технология винтеризации масел. Технологические схемы процесса.

7 семестр Технология хранения и переработки плодоовощной продукции

1. Определение товарного сорта овощей и плодов. Определение содержания земли и примесей в партиях картофеля, овощей и плодов

2. Болезни плодов и овощей при хранении (видео)

3. Определение скважности и механической прочности картофеля и овощей. Изучение методики определения скважности и механической прочности. Определение объемной и удельной массы продукции. Расчет скважности партий картофеля и овощей. Определение плотности и механической прочности различных сортов картофеля овощей и плодов

4. Определение интенсивности дыхания плодов и овощей расчет их тепловыделения. Изучение методик определения интенсивности дыхания здоровых и поврежденных. Определение интенсивности дыхания здоровых и поврежденных картофеля, овощей и плодов. Расчет тепловыделения картофеля, овощей и плодов.

5. Определение величины потерь и изменения качества плодов и овощей при хранении. Контроль за состоянием хранения плодоовощной продукции. Определение естественной убыли массы продукции при хранении. Определение фактической убыли массы плодов и овощей при хранении. Решение задач по расчету убыли массы продукции при хранении.

6. Расчет потребности в сырье и материалах для производства плодоовощных консервов. Изучение методики расчета потребности в сырье для производства консервов. Расчет потребности в плодоовощном сырье при производстве консервов. Расчет потребности в специях и таре при производстве консервов.

7. Приготовление плодово-ягодных компотов.

8. Приготовление натурального сока из плодоовощного сырья. Изучение технологии производства сока из плодоовощной продукции. Приготовление яблочного сока. Купажирование.

9. Соление огурцов и томатов по различным рецептурам.

10. Приготовление замороженных овощей и плодов. Технологические операции подготовки плодоовощного сырья к заморозке. Приготовление замороженных овощей и плодов.

11. Приготовление варенья, джема.

12. Приготовление квашеной капусты. Техника квашения и рецептура. Приготовление квашеной капусты по различным рецептам.

13. Приготовление сушеных овощей и плодов. Изучение способов подготовки и технологии сушки овощей и плодов. Приготовление сушеной моркови. Приготовление сушеных яблок.

14. Приготовление маринада. Маринование плодов и овощей.

15. Приготовление икры из баклажанов

16. Оценка качества переработанной плодоовощной продукции. Изучение методики оценки качества переработанной плодоовощной продукции по нормативным документам.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции».

3.4 Рубежный контроль

Рубежный контроль по дисциплине «Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки плодовоовощной продукции» является обязательным для студентов и проводится для установления глубины и полноты знаний, умений и навыков студентов по окончании изучения каждого раздела дисциплины.

5 семестр Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур

Вопросы рубежного контроля № 1

Хранение семенного, продовольственного и кормового зерна.

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Порядок отбора выемок зерна
2. Приборы для отбора выемок зерна
3. Что понимается под партией зерна, выемкой, исходным образцом, средним образцом и навеской.
4. Как определяется в зерне количество испорченных или поврежденных при самосогревании и сушке зерен.
5. Как определить запах и вкус зерна.
6. Методы и порядок определения влажности зерна
7. Требования базисных ограничительных кондиций к количеству примесей в зерне различных культур
8. Форма и методы определения зараженности зерна вредителями
9. Современное состояние и перспективы развития зерноперерабатывающей промышленности
10. Характеристика технологических процессов зерноперерабатывающих предприятий
11. Задачи элеваторной промышленности
12. Структура элеваторной промышленности
13. Типы зернохранилищ
14. Физические свойства зерновой массы
15. Физиологические процессы, протекающие в зерновой массе
16. Приемка и очистка зерна
17. Сушка зерна
18. Вентилирование зерна
19. Обеззараживание хлебных замесов
20. Хлебоприемные элеваторы

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Понятие и определение технологического процесса.
2. Понятие и определение технологической операции.

Рубежный контроль № 2

Свойства зерна как сырья для производства муки, крупы и комбикормов

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Химический состав зерна и его анатомических частей
2. Какое производственно-техническое значение имеет классификация пшеницы на типы и подтипы.
3. На какие типы делится продовольственное зерно пшеницы
4. Что понимается под клейковиной и как определяется ее количество и качество в зерне
5. Как нумеруется стандартами качество клейковины в зерне сильной, ценной и твердой пшеницы.
6. Методика определения зараженности и поврежденности зерна вредителями
7. Стекловидность, плотность и удельный объем зерна
8. Методы и методика определения влажности зерна
9. Методика определения сорной и зерновой примеси
10. Основные задачи процесса сортирования продуктов измельчения зерна по добротности
11. Физико-химические и аэродинамические свойства крупок
12. Оценка технологической эффективности ситовичного процесса
13. Классификация продуктов измельчения зерна по крупности

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Технологические схемы рассеивания

Модуль 3

Технология мукомольного, крупяного и комбикормового производства

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Особенности взаимодействия зерна с водой
2. Механизм и факторы, влияющие на разрыхление эндосперма
3. Влияние ГТО на свойства зерна
4. Измельчение зерна в вальцевых станках
5. Влияние ГТО на измельчение биохимических и структурно-механических свойств зерна
6. Порядок размещения зерна в элеваторе мукомольного завода
7. Скоростное кондиционирование зерна
8. Обработка зерна в обоечных и щеточных машинах
9. Виды круп
10. Способы выработки круп
11. Оценка качества круп
12. Хранение круп
13. Выхода и сорта круп
14. Виды помолов
15. Технологический процесс на мукомольном заводе
16. Оценка качества муки
17. Хранение муки

Рубежный контроль № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Характеристика основных видов масличного сырья.
2. Химический состав основных видов масличного сырья.
3. Технологические свойства масличного сырья.
4. Определение качества масличного сырья. Требования нормативных документов.
5. Правила приемки и методы отбора проб.
6. Приемка и обработка масличных культур перед хранением. Отбор проб семян.
7. Фракционирование семян по качеству. Взвешивание и разгрузка семян. Очистка масличных семян от примесей и сушка.
8. Метод определения зараженности вредителями.
9. Хранение масличных культур. Основные задачи процесса хранения.
10. Факторы, влияющие на устойчивость семян при хранении.
11. Изменение технологических свойств семян при хранении.
12. Режимы хранения семенных масс.
13. Методы определения лузжистости.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Области применения эфиромасличного сырья и продуктов его переработки.
2. Основные научно – исследовательские направления работ с эфиромасличными культурами.
3. Биологические особенности эфиромасличных растений.
4. Требования, предъявляемые к эфиромасличному сырью.
5. Химический состав эфирных масел.
6. Способы переработки перспективных эфиромасличных культур.

Рубежный контроль №2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Ассортимент растительных пищевых масел.
2. Химический состав, свойства растительных масел.
3. Сопутствующие вещества в растительных маслах: фосфолипиды, жирорастворимые витамины, восковые вещества, пигменты.
4. Показатели качества растительных масел.
5. Показатели качества подсолнечного масла
6. Физико-химические и органолептические показатели подсолнечных масел.
7. Подготовительные процессы переработки масличных семян.
8. Свойства оболочек масличных семян и выбор метода обрушивания.
9. Современные способы обрушивания семян.
10. Измельчение масличных семян.
11. Организация заготовок масличного сырья.
12. Сушка, вентилирование, хранение. Типовые технологические схемы подготовительных цехов.
13. Приготовление мезги и извлечение масла прессованием.

14. Приготовление мезги. Воздействие воды, тепла и пара.
15. Основные виды мяток и требования к ним.
16. Технология извлечения масла прессованием.
17. Технология однократного прессования масличных семян. Типовая схема процесса однократного прессования.
18. Получение масел методом экстракции.
19. Растворители растительных масел.
20. Экстракция масла из масличного материала.
21. Подготовка к экстракции масла из масличного материала.
22. Способы экстракции масла из масличного материала.
23. Механизм процесса экстракции. Типовая схема экстракционной линии.
24. Способы очистки растительных масел.
25. Первичная очистка растительных масел.
26. Комплексная очистка растительных масел.
27. Технологические схемы первичной очистки растительных масел.

Рубежный контроль №3

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Гидратация. Нейтрализация свободных жирных кислот.
2. Технология рафинации масел.
3. Технология гидратации и нейтрализации свободных жирных кислот. Технологические схемы.
4. Отбеливание масел.
5. Адсорбционная рафинация. Технологические параметры процесса.
6. Использование отработанных материалов при рафинации.
7. Технологические параметры процесса отбеливания. Технологические схемы процесса отбеливания.
8. Дезодорация масел.
9. Технологические параметры процесса дезодорации масел.
11. Схемы непрерывного и периодического процесса дезодорации масел.
12. Технология дезодорации масел.
13. Технологические параметры процесса дезодорации масел.
14. Прием, хранение и отпуск растительных масел.
15. Сроки хранения масел.
16. Способы защиты масел от окисления.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Нормативные документы.

Рубежный контроль № 4

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Гидрогенизация масел
2. Параметры процесса гидрогенизации.
3. Контроль процесса. Соломасы.
4. Технология гидрогенизации масел.
5. Технологические схемы процесса гидрогенизации масел.
6. Переэтерификация масел.

7. Случайная и направленная химическая переэтерификация.
8. Ферментативная переэтерификация.
9. Технология переэтерификации масел.
10. Технологические схемы процесса переэтерификации масел.
11. Винтеризация масел. Принцип винтеризации.
12. Винтеризация с растворителем. Область применения.
13. Технология винтеризации масел. Технологические схемы процесса.
14. Фракционирование масел.
15. Сухое кристаллическое фракционирование.
16. Фракционирование с растворителем. Водное фракционирование с детергентом.

7 семестр Технология хранения и переработки плодоовощной продукции

Рубежный контроль № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Для получения каких продуктов используются принципы ацидоценоанабиоза и алкоголеценоанабиоза?
2. Для чего и в каком количестве применяют вермикулит при хранении картофеля? Его свойства.
3. Для чего необходимо знать показатели сыпучести овощей и картофеля?
4. Задачи вентиляции. Системы вентиляции, применяемые в хранилищах, их конструктивные особенности, преимущества и недостатки.
5. Зеленные овощи - режимы и сроки хранения в открытой таре. Особенности и длительность хранения в МГС. Хранение зеленого лука в МГС.
6. Как можно бороться с самосортированием продукции?
7. Как уберечь продукты от отпотевания в хранилищах без активного вентилирования?
8. Какие и почему применяются режимы вентиляции в разные периоды хранения картофеля?
9. Какие вещества применяются для ацидоанабиоза? Приведите примеры этого вида консервирования.
10. Какие материалы используются для гидро- и теплоизоляции буртов и траншей?
11. Какие приемы ксероанабиоза, основанные на современных достижениях техники, Вы знаете?
12. Капуста - способы размещения, режимы хранения в разные периоды, особенности подготовки к реализации, длительность хранения средне- и позднеспелых сортов.
13. Картофель - способы размещения, режимы хранения в разные периоды, особенности подготовки к реализации, обработка против фитофтороза, парши, мокрой гнили.
14. Конструктивные особенности овощехранилищ.
15. Корнеплоды - способы размещения, режимы хранения в разные периоды, особенности подготовки к реализации.

16. Лук репчатый - приемы подготовки к хранению, способы размещения продукции, режимы хранения в периоды охлаждения, основной и весенний, подготовка к реализации.

17. Мокрый и сухой способы хранения клюквы.

18. Назовите четыре преимущества, которые приобретают продукты, подвергшиеся ксероанабиозу, в сравнении с другими видами консервирования.

19. Недостатки приточно-вытяжной системы вентиляции хранилищ?

20. Огурцы открытого и закрытого грунта - способы хранения продукции, режимы и длительность хранения.

21. Особенности контроля температуры, влажности и состава воздуха в стационарных хранилищах.

22. От чего зависит удельное сопротивление тканей продукции?

23. Перец и баклажаны - способы размещения, режимы и длительность хранения.

24. Перечислите и поясните значение факторов, влияющих на сохранность свежей плодоовощной продукции.

25. Период покоя и способы предупреждения прорастания при хранении картофеля.

26. Подготовка хранилищ к приему нового урожая. При описании приемов дезинфекции указать только, когда и какими веществами она проводится, но не раскрывать технологию и режимы этих работ.

27. Порядок укрытия буртов и траншей после закладки продукции на хранение.

28. При какой температуре продукции проводят окончательного укрытие буртов и траншей?

29. Пример расчета среднемесячной естественной убыли продукции.

30. Принципиальная схема и технология хранения плодоовощной продукции в установках типа БАРС.

31. Прорастание. Способы его предупреждения у картофеля.

32. Процессы дыхания при хранении свежей плодоовощной продукции.

33. Процессы созревания и старения продукции при хранении.

34. Раневые реакции, процессы созревания и старения, наблюдаемые у плодоовощной продукции при хранении.

35. Сливы - способы размещения, режимы хранения в открытой таре, особенности хранения в МГС, упаковка, подготовка к хранению, температура среды, подготовка к реализации.

36. Современная классификация способов переработки картофеля, овощей, плодов и ягод.

37. Способы размещения различной продукции в хранилищах.

38. Технология закладки продукции и укрытия буртов и траншей.

39. Теоретическая основа всех способов хранения (консервирования) продуктов?

40. Теоретические основы и технологии хранения овощей, плодов и ягод в МГС и РГС.

41. Техника безопасности при эксплуатации и обслуживания хранилищ с РГС.

42. Технология и режимы работ по дезинфекции хранилищ при подготовке их к приему нового урожая.
43. Типы хранилищ, их классификация. Недостатки и преимущества хранилищ разных типов.
44. Типы, конструктивные особенности и системы вентиляции стационарных хранилищ для картофеля, овощей и плодов.
45. Томаты - способы размещения продукции, режимы хранения томатов разной степени спелости.
46. Тыква - способы размещения, режимы хранения, биохимические изменения в тыкве в период хранения.
47. Устройство и установка вытяжных вертикальных каналов в буртах и траншеях (рисунок, размеры).
48. Устройство и размещение буртов и траншей для хранения овощей, картофеля и корнеплодов.
49. Учет свежей плодоовощной продукции, заложенной на хранение.
50. Физические свойства плодоовощной продукции, закладываемой на хранение.
51. Хранение в МГС - общие принципы, способы создания МГС, условия, создающиеся при этом.
52. Хранение в РГС - общие принципы. Способы создания РГС, недостатки и преимущества этих способов.
53. Черешня и вишня - опишите способы хранения, их режимы и длительность сохранности продукции.
54. Чеснок - особенности подготовки к хранению, условия среды во время хранения. Приемы обработки парафином.
55. Что называют буртом? Для чего они используются?
56. Что необходимо делать, если температуру продукции, укрытой в буртах и траншеях, не удастся снизить и она поднимается до 7-8° С?
57. Что такое аноксианабиоз? Приведите примеры.
57. Что такое "дефростация" продукции? Как она должна проводиться?
58. Что такое ацидоанабиоз? Приведите примеры использования этого вида консервирования.
59. Что такое криоанабиоз? Приведите примеры.
60. Что такое ксероанабиоз? Приведите примеры.
61. Что такое механическая стерилизация? Где она используется?
62. Что такое наркоанабиоз? Приведите примеры его использования при хранении свежей продукции.
63. Что такое осмоанабиоз? Приведите примеры этого вида консервирования.
64. Что такое отпотевание продукции? При каких условиях оно происходит?
65. Что такое подверженность замерзанию? Приведите примеры устойчивых 66. и неустойчивых к замерзанию овощей.
67. Что такое психроанабиоз? Приведите примеры данного вида хранения плодоовощной продукции.

68. Что такое скважистость продукции? Каково её значение для условий хранения?

69. Что такое термоабизоз? Приведите примеры этого вида консервирования.

70. Что такое химабиоз? Приведите примеры использования химабиоза при хранении плодов, соков, безалкогольных напитков.

71. Яблоки - особенности закладки на хранение яблок зимних сортов. Способы размещения продукции, режимы хранения.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Ягоды - оптимальные режимы хранения, длительность сохранения смородины, крыжовника, малины, земляники. Рекомендуемый состав атмосферы в камерах РГС при хранении ягод.

Рубежный контроль № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Бланширование сырья при сушке, его значение и технология.
2. Влияние соотношения растворимых и нерастворимых сухих веществ в томатах на технологию производства концентрированных томат-продуктов.
3. Влияние степени наполнения тары продуктом на давление при стерилизации.
4. Влияние температуры на время стерилизации консервов (формула расчета смертельного времени стерилизации).
5. Деаэрация сока, назначение и технология.
6. Диффузный способ производства соков, технология его использования.
7. Значение овощных, плодовых и ягодных соков в рационе питания человека.
8. Значение сушки для переработки растительного сырья.
9. Использование ферментных препаратов при производстве соков.
10. Классификация соков.
11. Меры уменьшения давления в консервной таре при стерилизации.
12. Обоснование необходимости применения противодавления при стерилизации консервов, фасуемых в "холодном" состоянии.
13. Оклеяка, как способ осветления соков, технология ее проведения.
14. Операции осветления сока.
15. Основная переработка томатов при производстве концентрированных томат-продуктов.
16. Основы и технологии асептического консервирования соков.
17. Основы стерилизующего фильтрования соков.
18. Особенности производства соленой томатной пасты.
19. Особенности фасовки концентрированных томат-продуктов.
20. Особенности хранения соков-полуфабрикатов в крупных емкостях.
21. Первичная переработка томатов при производстве концентрированных томат-продуктов.
22. Подготовительные операции при сушке растительных материалов.
23. Подготовительные операции при производстве соков.

24. Показатель влажности растительного сырья и методика его определения.
25. Показатель удельной теплоемкости растительных материалов, ее значение для сушки и способы определения.
26. Показатель влажности растительного сырья и методика его определения.
27. Показатель удельной теплоемкости растительных материалов, ее значение для сушки и способы определения.
28. Понятие коэффициента температуропроводности и его значение при сушке продуктов.
29. Понятие коэффициента теплопроводности и его значение при сушке продуктов.
30. Приемы повышения сокоотдачи.
31. Применение химических консервантов при производстве соков.
32. Принцип высокотемпературной кратковременной стерилизации (ВТ-КВ)
33. Процесс изменения давления в консервной таре при стерилизации. Формула расчета избыточного давления.
34. Процесс концентрирования при производстве концентрированных томат-продуктов.
35. Процесс финиширования при производстве концентрированных томат-продуктов.
36. Сатурирование, как прием обработки соков.
36. Способы транспортировки и сроки хранения сырья при производстве концентрированных томат-продуктов.
37. Сульфитация сырья при сушке, ее значение и технология.
38. Сульфитирование соков. Значение, технологии и особенности применения.
39. Суть приема "вакуумной дегазации" консервов.
40. Теория и техника осветления соков мгновенным подогревом.
41. Тепловое эксгаустирование для уменьшения давления в банке при стерилизации, его положительные и отрицательные стороны.
42. Технологическая схема и особенности конвективных способов сушки растительного сырья.
43. Технологическая схема и особенности сушки растительного сырья инфракрасными лучами, токами сверхвысокой частоты, сублимацией и обжариванием.
44. Технологическая схема и рецептура производства томат-пасты.
45. Технологическая схема и рецептура производства томат-пюре.
46. Технология извлечения сока из мезги.
47. Технология варки томатного пюре в аппаратах открытого типа.
48. Технология варки томатной пасты в вакуум-выпарных установках.
49. Технология производства томатных соусов.
50. Технология работы вертикальных пакетных прессов при производстве соков.
51. Требования к сырию при производстве концентрированных томат-продуктов.

52. Требования к сырью при производстве соков.
53. Фильтрация сока, его технологии и значение.
54. Формы содержания влаги в растительных тканях и трудность удаления этих форм высушиванием.
55. Что такое "вакуумная деформация тары", почему она происходит и как ее избежать.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Технология и преимущества сушки растительного сырья во "взвешенном слое".

Рубежный контроль № 3

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. В чем суть процесса квашения продуктов. Какие овощи и плоды можно заквашивать?
2. Варенье. Технологии производства
3. Влияние состояния покоя или движения на время стерилизации.
4. Диффузный способ производства соков, технология его использования.
5. Для чего жестяная тара, изготовленная из белой жести, дополнительно покрывается оловом и слоем лака?
6. Значение овощных, плодовых и ягодных соков в рационе питания человека.
7. Значение измельчения сырья и его виды на примере разных продуктов.
8. Значение очистки сырья. Технология механической и "моментальной" термической очистки картофеля.
9. Значение очистки сырья. Технология химической очистки. Технология и суть термической обработки томатов.
10. Использование ферментных препаратов при производстве соков.
11. Классификация огурцов для засолки по размерам. Требования к качеству огурцов.
12. Консервирование плодов и ягод сахаром.
13. Консервирование сахаром. Виды продукции, особенности их приготовления.
14. Маринование продуктов.
15. Маринование. Классификация маринованных продуктов.
16. Микробиологические процессы при квашении и солении.
17. Мойка сырья, ее значение и технология.
18. Общепринятая форма описания режима стерилизации консервов, характеристика периодов, отражаемых в этой формуле.
19. Оклеивка, как способ осветления соков, технология ее проведения.
20. Осветление соков. Основные приемы.
21. Основы и технологии асептического консервирования соков.
22. Подготовительные операции при производстве соков.
23. Подготовка сырья к переработке, ее влияние на качество продукта.
24. Подготовка тары к фасовке консервов.
25. Пороки (заводской брак), с которым нельзя использовать стеклянную тару для консервирования, маркировка стеклянной тары, ее расшифровка.

26. Почему при заквашивании нежелательно развитие бактерий *Aerobacter*, чем можно ослабить их развитие?
27. Почему в начальный период брожения заквашиваемых продуктов рекомендуют поддерживать температуру 18-22 градусов, но не выше?
28. Преимущества и недостатки жестяной и стеклянной тары.
29. При скольких % молочной кислоты происходит смена гетероферментативных микроорганизмов на гомоферментативные? В чем их отличие?
30. Приемы повышения сокоотдачи.
31. Применение химических консервантов при производстве соков.
32. Продукты, протертые с сахаром. Технология изготовления.
33. Рецепт засолки томатов.
34. Рецепт квашеной капусты.
35. Рецепт соленых огурцов, концентрация рассола?
36. Сатурирование, как прием обработки соков.
37. Способ проверки порожних банок на герметичность.
38. Суть, цель и технология бланширования продуктов.
39. Тара для консервов - особенности использования, преимущества и недостатки разных видов тары.
40. Технологии консервирования соленых огурцов и томатов.
41. Технология использования полиэтиленовых вкладышей с устройством откачивания воздуха при квашении капусты.
42. Технология подготовки стеклянной тары к консервированию (до начала мойки).
43. Технология подготовки деревянных бочек к заполнению продукцией.
44. Технология засолки огурцов.
45. Технология и рецепт закусочных овощных консервов.
46. Технология использования водно-солевого гнета при квашении капусты.
47. Технология квашения капусты.
48. Технология мойки стеклянных банок, рецепт моющих средств для стеклянной тары.
49. Технология мочения яблок.
50. Технология первого этапа подготовки и квашения капусты (от начала до загрузки дошников).
51. Технология подготовки жестяных банок к консервированию.
52. Теория и техника осветления соков мгновенным подогревом.
53. Технология извлечения сока из мезги.
54. Технология производства цукатов.
55. Технология работы вертикальных пакетных прессов при производстве соков.
56. Требования к сырью при производстве соков.
57. Химическое консервирование продуктов.
58. Что такое "закваска" для квашения продуктов, технология ее применения?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Электроплазмолиз, как прием повышения сокоотдачи.

3.7 Промежуточная аттестация

Контроль за освоением дисциплины «Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции» и оценка знаний обучающихся на зачете и экзамене производится в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования, утвержденном решением ученого совета ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ» от 18.06.2014, протокол №7.

Вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» – экзамен, расчетные задания не предусмотрены. Цель промежуточной аттестации – проверка знаний по оборудованию предприятий общественного питания.

Экзамен – это вид итогового контроля, при котором усвоение студентом учебного материала по дисциплине оценивается на основании результатов текущего контроля (тестирования, текущего опроса, выполнения индивидуальных заданий и определенных видов работ на практических занятиях) в течение семестра.

Вопросы, выносимые на экзамен

Вопросы, выносимые на экзамен берутся из перечня вопросов рубежного контроля, рассматриваемых на аудиторных занятиях (раздел 3.4).

Образец экзаменационного билета.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

Кафедра Технологии продуктов питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

по дисциплине «Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции»

1. Порядок отбора выемок зерна
2. Требования базисных ограничительных кондиций к количеству примесей в зерне различных культур.

3. Определить, сколько зерна можно разместить в складе, если семенное зерно хранится в зимнее время. Культура - пшеница, число рядов в мешке – 8, высота насыпи 2,5 м. Масса мешка с зерном – 50 кг.

« _ » _____ 2018 года. Протокол № _

Зав. кафедрой ТПП

О.М. Попова

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

Максимальное количество баллов, которое может получить обучающийся, соответствует количеству часов, отводимых на контактную работу в 7 семестре и равно – 70 баллов.*

Устанавливается следующая градация перевода оценки из многобалльной в четырехбалльную.

Критерий рейтинговых оценок по дисциплине «Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции»

<i>Экзаменационная оценка</i>	<i>Рейтинговая оценка успеваемости</i>
отлично	70 - 60 баллов
хорошо	60 - 52 баллов
удовлетворительно	52 - 42 баллов
неудовлетворительно	менее 42 баллов

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

- **входной контроль**, проводится на первом занятии для проверки исход-

ного уровня обучающегося и оценки соответствия его уровня требованиям, предъявляемым при изучении дисциплины.

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам входного контроля, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 7 баллам.

- **текущий контроль**, проводится для систематической проверки уровня сформированности компетенций обучающегося во время аудиторных занятий, в соответствии с рабочей программой дисциплины (модуля) в течение семестра.

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам текущего контроля, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 7 баллам.

- **рубежный контроль**, проводится по окончании изучения дидактической единицы или раздела дисциплины в заранее установленное время для определения уровня сформированности компетенций обучающегося по дисциплине (модулю).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам рубежного контроля, составляет 40 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 28 баллам.

- **контроль самостоятельной работы (творческий рейтинг)**, проводится для систематической проверки внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося в соответствии с рабочей программой дисциплины (модуля).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам контроля самостоятельной работы, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 7 баллам.

- **выходной контроль (экзамен)**, проводится для установления уровня сформированности компетенций обучающегося по дисциплине (модулю).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам выходного контроля, составляет 30 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 21 баллам.

Обучающийся допускается к выходному контролю (экзамену / зачету), если в процессе обучения по дисциплине (модулю) им набрано не менее 40 % от общего количества баллов дисциплины (модуля), при условии прохождения всех видов контроля, предусмотренных рабочей программой дисциплины (модуля), за исключением выходного.

Обучающийся, не набравший установленный минимум баллов по результатам входного и рубежного контролей, а также контроля самостоятельной работы, может, по согласованию с преподавателем, ликвидировать задолженности в установленные преподавателем сроки во внеаудиторное время до прохождения выходного контроля.

Обучающийся, набравший сумму баллов по входному, рубежным контролям, контролю самостоятельной работы, составляющую более 60 % от общего количества баллов дисциплины, может быть, по обоюдному решению преподавателя и обучающегося, аттестован автоматически – без прохождения выходного контроля по дисциплине (модулю), но не выше оценки «хорошо».

Если обучающийся претендует на более высокие баллы по дисциплине, он обязан пройти выходной контроль.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Компетенция сформирована на «отлично», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 86 % до 100 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «хорошо», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 74 % до 85 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «удовлетворительно», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 60 % до 73 % от уровня сформированности компетенции.

Если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками ниже 60 % от уровня сформированности компетенции, компетенция считается не сформированной.

4.2.1. Критерии оценки устного ответа

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: нормативных правовых актов и специальной документации; знание правил техники безопасности при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; знание технологии хранения и переработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и факторы, от которых зависит выбор конкретной технологической операции, режимов и параметров работы оборудования, влияющих на производительность и качество готовой продукции; знание современных технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;

умения: использовать нормативные правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; формулировать требования техники безопасности и осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций; использовать знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования и качества готовой продукции; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;

владение навыками: работы с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; основными методами защиты производственного персонала при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; основными методами

аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного сырья и готовой продукции; методами и навыками использования приборов и специальных инструментов для контроля и диагностики основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.

Критерии оценки^{**}

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (правила составления и оформления нормативных правовых актов и специальной документации; правила техники безопасности при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; технологию хранения и переработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и факторы, от которых зависит выбор конкретной технологической операции, режимов и параметров работы оборудования, влияющих на производительность и качество готовой продукции; современные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции), исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение использовать нормативные правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; формулировать требования техники безопасности и осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций; использовать знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования и качества готовой продукции; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; - успешное и системное владение навыками работы с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; основными методами защиты производственного персонала при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; основными методами аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного сырья и готовой продукции; методами и навыками использования приборов и специальных инструментов для контроля и диагностики основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание правил составления и оформления нормативных правовых актов и специальной документации; правил техники безопасности при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; технологии хранения и переработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и факторы, от которых зависит выбор конкретной технологической операции, режимов и параметров работы оборудования, влияющих на производительность и качество готовой продукции; современных технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой

	продукции материала, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать нормативные правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; формулировать требования техники безопасности и осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций; использовать знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования и качества готовой продукции; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; – в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками работы с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; основными методами защиты производственного персонала при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; основными методами аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного сырья и готовой продукции; методами и навыками использования приборов и специальных инструментов для контроля и диагностики основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – знания только основного материала, но не знает деталей составления и оформления нормативных правовых актов и специальной документации; правил техники безопасности при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; технологии хранения и переработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и факторы, от которых зависит выбор конкретной технологической операции, режимов и параметров работы оборудования, влияющих на производительность и качество готовой продукции; современных технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; – в целом успешное, но не системное умение использовать нормативные правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; формулировать требования техники безопасности и осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций; использовать знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования и качества готовой продукции; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; – в целом успешное, но не системное владение навыками работы с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; основными методами защиты производственного персонала при выполнении производственных процессов производства продуктов питания

	из растительного сырья; основными методами аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного сырья и готовой продукции; методами и навыками использования приборов и специальных инструментов для контроля и диагностики основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.
неудовлетворительно	обучающийся: – не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в составлении и оформлении нормативных правовых актов и специальной документации; правилах техники безопасности при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; технологии хранения и переработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и факторы, от которых зависит выбор конкретной технологической операции, режимов и параметров работы оборудования, влияющих на производительность и качество готовой продукции; современных технических средствах для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, допускает существенные ошибки; – не умеет использовать нормативные правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; формулировать требования техники безопасности и осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций; использовать знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования и качества готовой продукции; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками работы с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; основными методами защиты производственного персонала при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; основными методами аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного сырья и готовой продукции; методами и навыками использования приборов и специальных инструментов для контроля и диагностики основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

4.2.2. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует:

знания: нормативных правовых актов и специальной документации; знание правил техники безопасности при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; знание технологии хранения и переработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и факторы, от которых зависит выбор конкретной технологической операции, режимов

и параметров работы оборудования, влияющих на производительность и качество готовой продукции; знание современных технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	обучающийся демонстрирует: - правильные ответы на - 91-100% заданий
хорошо	обучающийся демонстрирует: - правильные ответы на - 81-90% заданий
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - правильные ответы на - 71-80% заданий
неудовлетворительно	- дает правильные ответы на 70% и менее

4.2.3. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении практических занятий обучающийся демонстрирует:

знания: правил составления и оформления нормативных правовых актов и специальной документации; правил техники безопасности при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; технологии хранения и переработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и факторы, от которых зависит выбор конкретной технологической операции, режимов и параметров работы оборудования, влияющих на производительность и качество готовой продукции; современных технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции материала;

умения: использовать нормативные правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; формулировать требования техники безопасности и осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций; использовать знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования и качества готовой продукции; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;

владение навыками: работы с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; защиты производственного персонала при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного сырья и готовой продукции; использования приборов и специальных инструментов для контроля и диагностики основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: теоретические основы и методику выполнения практических занятий, самостоятельно демонстрирует практические навыки, анализирует результаты исследования и формулирует выводы.
хорошо	обучающийся демонстрирует: теоретические основы и методику выполнения практических занятий, самостоятельно демонстрирует практические навыки, анализирует результаты исследования и формулирует выводы (допускаются некоторые малосущественные ошибки, которые студент обнаруживает и быстро исправляет самостоятельно).
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: теоретические основы и методику выполнения практических занятий, слабо анализирует результаты исследования и формулирует выводы (допускаются некоторые малосущественные ошибки, которые студент обнаруживает и исправляет самостоятельно или при коррекции преподавателем).
неудовлетворительно	обучающийся: не знает методики выполнения практической работы и ее теоретических основ, не может самостоятельно провести исследование, делает грубые ошибки в интерпретации полученных результатов, не может сформулировать выводы, оформить протокол.

4.2.4. Критерии оценки письменного ответа

При письменном ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: нормативных правовых актов и специальной документации; знание правил техники безопасности при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; знание технологии хранения и переработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и факторы, от которых зависит выбор конкретной технологической операции, режимов и параметров работы оборудования, влияющих на производительность и качество готовой продукции; знание современных технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

умения: использовать нормативные правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; формулировать требования техники безопасности и осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций; использовать знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования и качества готовой продукции; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;

владение навыками: успешное и системное владение: навыками работы с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; основными методами защиты производственного персонала при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из

растительного сырья; основными методами аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного сырья и готовой продукции; методами и навыками использования приборов и специальных инструментов для контроля и диагностики основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.

Критерии оценки^{**}

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (правила составления и оформления нормативных правовых актов и специальной документации; правила техники безопасности при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; технологию хранения и переработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и факторы, от которых зависит выбор конкретной технологической операции, режимов и параметров работы оборудования, влияющих на производительность и качество готовой продукции; современные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции), исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение использовать нормативные правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; формулировать требования техники безопасности и осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций; использовать знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования и качества готовой продукции; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; - успешное и системное владение навыками работы с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; основными методами защиты производственного персонала при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; основными методами аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного сырья и готовой продукции; методами и навыками использования приборов и специальных инструментов для контроля и диагностики основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание правил составления и оформления нормативных правовых актов и специальной документации; правил техники безопасности при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; технологии хранения и переработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и факторы, от которых зависит выбор конкретной технологической операции, режимов и параметров работы оборудования, влияющих на производительность и качество готовой продукции; современных технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой

	продукции материала, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать нормативные правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; формулировать требования техники безопасности и осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций; использовать знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования и качества готовой продукции; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; – в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками работы с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; основными методами защиты производственного персонала при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; основными методами аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного сырья и готовой продукции; методами и навыками использования приборов и специальных инструментов для контроля и диагностики основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – знания только основного материала, но не знает деталей составления и оформления нормативных правовых актов и специальной документации; правил техники безопасности при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; технологии хранения и переработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и факторы, от которых зависит выбор конкретной технологической операции, режимов и параметров работы оборудования, влияющих на производительность и качество готовой продукции; современных технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; – в целом успешное, но не системное умение использовать нормативные правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; формулировать требования техники безопасности и осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций; использовать знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования и качества готовой продукции; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; – в целом успешное, но не системное владение навыками работы с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; основными методами защиты производственного персонала при выполнении производственных процессов производства продуктов питания

	из растительного сырья; основными методами аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного сырья и готовой продукции; методами и навыками использования приборов и специальных инструментов для контроля и диагностики основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.
неудовлетворительно	обучающийся: – не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в составлении и оформлении нормативных правовых актов и специальной документации; правилах техники безопасности при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; технологии хранения и переработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и факторы, от которых зависит выбор конкретной технологической операции, режимов и параметров работы оборудования, влияющих на производительность и качество готовой продукции; современных технических средствах для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, допускает существенные ошибки; – не умеет использовать нормативные правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; формулировать требования техники безопасности и осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций; использовать знания свойств перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать режимы конкретного технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных показателей производительности оборудования и качества готовой продукции; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками работы с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья; основными методами защиты производственного персонала при выполнении производственных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; основными методами аналитической и органолептической оценки качественных характеристик растительного сырья и готовой продукции; методами и навыками использования приборов и специальных инструментов для контроля и диагностики основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

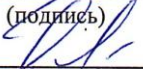
Разработчики:

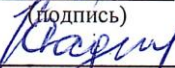
доцент Марадудин М.С.

доцент Моргунова Н.Л.

профессор Садыгова М.К.


(подпись)


(подпись)


(подпись)