

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
приложение к рабочей программе
по учебной дисциплине

ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ
РАСТЕНИЕВОДСТВА

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль):

Технология производства и переработки продукции растениеводства

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Содержание

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

ПАСПОРТ
фонда оценочных средств

по дисциплине **ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ**
РАСТЕНИЕВОДСТВА

№	Контролируемые разделы, темы	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
			Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
				Вид	Количество
1.	Тема 1 «Технология переработки зерна в муку»	ОПК-4, ПК-4 ПК-13	–	КС	5
2.	Тема 2 «Технология переработки зерна в крупу»	ОПК-4, ПК-4 ПК-13	–	Д	5
3.	Тема 3 «Технология хлебопекарного производства»	ОПК-4, ПК-4 ПК-13	–	Д	5
4.	Тема 4 «Технология производства комбикормов»	ОПК-4, ПК-4 ПК-13	–	Д	5
5.	Тема 5 «Технология производства растительного масла»	ОПК-4, ПК-4 ПК-13	–	Д	5
6.	Тема 6 «Технология переработки льна»	ОПК-4, ПК-4 ПК-13	–	Д	5
7.	Тема 7 «Технология переработки сахарной свеклы»	ОПК-4, ПК-4 ПК-13	–	Д РПЗ	5
8.	Тема 8 «Технология переработки картофеля»	ОПК-4, ПК-4 ПК-13	–	Д	5
9.	Тема 9 «Технология переработки зернобобовых культур»	ОПК-4, ПК-4 ПК-13	–	РПЗ, К	20

**ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.27 «ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ
РАСТЕНИЕВОДСТВА»**

№ п/п	Индекс компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	В результате изучения учебной дисциплины (прохождения практики) обучающиеся должны:		
				знать:	уметь:	владеть:
1	ПК-4.	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-4.1. Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства	технологии переработки и хранения продукции растениеводства	реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	технологиями переработки и хранения продукции растениеводства
	ПК-13	Способен реализовывать технологии производства плодовоовощной продукции	ПК-13.1. Реализует технологии производства плодовоовощной продукции	– основные принципы современных технологий производства плодовоовощной продукции АПК.	– разрабатывать и реализовывать современные технологии производства продукции растениеводства и овощеводства	– техническими процессами при производстве продукции растениеводства.
2	ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК 4.1 обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	– особенности реализации технологий переработки продукции растениеводства.	– разрабатывать оперативные планы, графики хранения продукции растениеводства.	– основными приемами по сбору информации и анализу состояния технологий переработки продукции растениеводства.

Таблица 2 – Соотношение показателей и критериев оценивания компетенций со шкалой оценивания и уровнем их сформированности

Код компетенции	Индикаторы компетенции	Показатели компетенции (дескрипторы)	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ОПК-4, ПК-4, ПК-13.	ОПК-4.1. ИД ₁ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции ОПК-4.2. Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции ОПК-4.3. Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знает: – безопасные условия выполнения производственных процессов; – особенности реализации технологий переработки продукции растениеводства.	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	5	высокий
			Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	4	повышенный
			Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	3	пороговый
			Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	2	не сформирован
		Умеет: – создавать безопасные	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач,	5	высокий

Код компетенции	Индикаторы компетенции	Показатели компетенции (дескрипторы)	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
	ПК-4 Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства ПК-13 Реализует технологии производства плодовоовощной продукции	условия труда при выполнении работ по сохранности продукции растениеводства; – разрабатывать оперативные планы, графики хранения продукции растениеводства.	способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы		
			Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	4	повышенный
			При решении конкретных практических задач возникают затруднения	3	пороговый
			Не может решать практические задачи	2	не сформирован
	Владеет: – навыками технологии производства плодовоовощной продукции основными приемами и анализу состояния технологий переработки продукции растениеводства.		Владеет навыками, технологии производства плодовоовощной продукции	5	высокий
			Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	4	повышенный
			Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	3	пороговый
			Отсутствие навыков	2	не сформирован

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
Б1.О.27 Технология переработки продукции растениеводства**

**Вопросы к коллоквиуму
по дисциплине «Технология переработки продукции растениеводства»**

1. В чём заключается подготовка сырья к переработке?
2. Какую роль играют сорта для выработки продукции высокого качества?
3. Роль мойки в подготовке сырья для переработки.
4. Очистка как важнейшая технологическая операция подготовки сырья к переработке.
5. Для чего проводят измельчение картофеля и корнеплодов при переработке?
6. Бланширование как существенный приём подготовки сырья.
7. Рецептура и компоненты применяемые при выработке сырья.
8. Виды тары при хранении приготовленной продукции.
9. В чём заключается процесс квашения капусты, овощей и плодов?
10. Что представляют собой солёно–квашеные продукты?
11. Рецепты приготовления квашеной капусты.
12. Консервирование плодоовощного сырья замораживанием.
13. Способы замораживания растительной продукции.
14. Режимы замораживания растительной продукции.
15. Классификация холодильных установок.
16. Производство быстрозамороженных овощей.
17. Производство быстрозамороженных ягод.
18. Соление огурцов.
19. Приготовление моченых яблок.
20. Соление помидоров.

Критерии оценки коллоквиума:

Оценка «отлично» - глубокое и прочное усвоение программного материала - полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания, - свободно справляющиеся с поставленными

задачами, знания материала, - правильно обоснованные принятые решения, владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «хорошо» - знание программного материала - грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, - правильное применение теоретических знаний - владение необходимыми навыками при выполнении практических задач.

Оценка «удовлетворительно» - усвоение основного материала - при ответе допускаются неточности - при ответе недостаточно правильные формулировки - нарушение последовательности в изложении программного материала - затруднения в выполнении практических заданий.

Оценка «неудовлетворительно» - не знание программного материала, - при ответе возникают ошибки - затруднения при выполнении практических работ.

**Вопросы для круглого стола
по дисциплине «Технология переработки продукции растениеводства»**

Тема 1 «Технология переработки зерна в муку»

1. Что является причиной выработки нестандартной муки по цвету?
2. Выработка муки нестандартной по клейковине. Причины?
3. Как можно избежать выработки муки, нестандартной по крупности?
4. Повышенная зольность муки. Методы её снижения.
5. Причины недобора муки.

Критерии оценки круглого стола:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если высокая активность в процессе проведения круглого стола;

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если степень активности на в процессе проведения круглого стола снижается;

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если степень активности низкая;

Оценка «неудовлетворительно» обучающемуся, если не участвует в круглом столе.

Перечень вопросов для дискуссии
по дисциплине «Технология переработки продукции растениеводства»

Тема 2 «Технология переработки зерна в крупу»

1. Основные задачи калибрования зерна перед шелушением. Как осуществляются процессы шелушения и калибрования зерна?
2. Оценка эффективности процесса шелушения зерна.
3. Основные задачи шлифования и полирования зерна.
4. Основные задачи контроля крупы, побочных продуктов и отходов.
5. Оценка эффективности процесса крупотделения.

Тема 3 «Технология хлебопекарного производства»

1. Этапы приготовления хлеба.
2. Основные и дополнительные виды сырья.
3. В чём заключается цель замеса?
4. Для чего необходимо брожение теста?
5. Основные процессы, протекающие при выпечке хлеба.

Тема 4 «Технология производства комбикормов»

1. Основные виды сырья для производства комбикормов.
2. Структурная схема производства комбикормов.
3. Цель смешивания компонентов и определение эффективности этого процесса.
4. Прессование комбикормов.
5. Особенности хранения комбикормов.

Тема 5 «Технология производства растительного масла»

1. Обрушивание масличных семян.
2. Что такое мятка?
3. Оборудование для измельчения масличных семян.
4. Подготовка жмыха к экстракции.
5. Отгонка растворителя из мрота.

Тема 6 «Технология переработки льна»

1. Способы приготовления тресты.
2. Технологический процесс сушки тресты.
3. Хранение соломы и тресты.
4. Обработка тресты.
5. Нормирование и оценка качества соломы, тресты и волокна.

Тема 7 «Технология переработки сахарной свеклы»

1. Принципиальная технологическая схема увеличения сахара–песка из сахарной свеклы.
2. Аппараты и оборудование, применяемые при переработке сахарной свеклы.
3. Почему свеклу подают в завод гидравлическим способом, а не механическим?
4. Преимущество барабанной свекловичной машины перед корытными кулачными.
5. Требования к транспортно–моечной воде и её содержимое.

Тема 8 «Технология переработки картофеля»

1. Ассортимент выпускаемых продуктов питания из картофеля.
2. Требования к картофелю как к сырью.
3. Требования к качеству картофелепродуктов.
4. Особенности технологии производства замороженных картофелепродуктов.
5. Технология производства картофельного крахмала.

Критерии оценки проведения дискуссии :

«отлично» - обучающийся ясно изложил суть обсуждаемой темы, проявил логику изложения материала, представил аргументацию, ответил на вопросы участников дискуссии;

«хорошо» - обучающийся ясно изложил суть обсуждаемой темы, проявил логику изложения материала, но не представил аргументацию, неверно ответил на вопросы участников дискуссии;

«удовлетворительно» - обучающийся ясно изложил суть обсуждаемой темы, но не проявил достаточную логику изложения материала, но не представил аргументацию, неверно ответил на вопросы участников дискуссии;

«неудовлетворительно» - обучающийся плохо понимает суть обсуждаемой темы, не смог логично и аргументировано участвовать в обсуждении.

Практические задания
по дисциплине «Технология переработки продукции

растениеводства» Тема 7 «Технология переработки сахарной

свеклы»

Задание 1

Практически освоить определение содержания растворимых сухих веществ в корнях сахарной свеклы с помощью полевого и лабораторного реф-рактометра.

Задание 2

Определить доброкачественность сока сахарной свеклы.

Задание 3

Определить содержание сахара в корнеплодах сахарной свеклы с помощью сахариметра.

Тема 9 «Технология переработки зернобобовых культур»

Задание 1

Изучить установленные нормы выхода готовой продукции при переработке гороха

Задание 2

Изучить нормы качества гороха, фасоли и сои предназначенных для переработки на продовольственные цели

Критерии оценивания решения практических заданий:

Оценка «отлично» выставляется тогда, когда из работы ясно, что обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, умеет тесно связывать теорию с практикой, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения предложенных заданий, а содержание работы изложено исчерпывающе полно, последовательно, четко и логически стройно, без каких-либо неточностей;

Оценка «хорошо» выставляется тогда, когда из работы ясно, что обучающийся твердо знает программный материал, правильно применяет теоретические положения при рассмотрении предложенных заданий, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, а содержание работы изложено грамотно, без существенных неточностей;

Оценка «удовлетворительно» выставляется тогда, когда из работы ясно, что обучающийся имеет знания основного программного материала, но не усвоил его деталей, испытывает затруднения при выполнении предложенных заданий, в работе допущены неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется тогда, когда из работы ясно, что обучающийся не знает значительной части программного материала, неуверенно и с большими затруднениями выполняет работы, а в изложении работы допущены существенные ошибки.

Примерный перечень вопросов к экзамену

по дисциплине «Технология переработки продукции растениеводства»

1. Выходы и сорта муки.
2. Пищевая ценность и требования к качеству муки (свежесть, хруст, влажность, зараженность, зольность, содержание сырой клейковины и т.д.).
3. Хранение муки.
4. Отходы мукомольного производства и их использование в сельском хозяйстве.
5. Виды помолов.
6. Виды круп.
7. Оборудование, применяемое для дробления ядра.
8. Показатели качества крупы
9. Хранение круп.
10. Этапы приготовления хлеба.
11. Цель замеса.
12. Цель брожения.
13. Основные процессы, протекающие при выпечке хлеба.
14. Основы технологии приготовления пшеничного хлеба.
15. Основы приготовления ржаного хлеба.
16. Показатели качества хлеба
17. Дефекты и болезни хлеба.
18. Хранение хлеба
19. Понятие об комбикормах.
20. Виды комбикормов.
21. Технология производства комбикормов.
22. Хранение комбикормов.
23. Причины порчи комбикормов при хранении.
24. Способы производства растительного масла.
25. Способы очистки растительных масел.
26. Оценка качества растительного масла.
27. Отходы производства растительного масла и их использование.
28. Производство растительного масла в сельском хозяйстве.
29. Особенности хранения растительного масла, жмыха и шрота.
30. Способы приготовления тресты.
31. Сушка тресты.
32. Хранение соломы и тресты.
33. Обработка тресты.
34. Основы свекловичного производства.
35. Схема переработки сахарной свеклы в сахарный песок.
36. Факторы определяющие выход сахара-песка при переработке корнеплодов разного уровня качества.

37. Производства сахара-рафинада.
38. Использование отходов свекловичного производства.
39. Технология производства гороховой крупы.
40. Оценка качества гороховой крупы.
41. Хранение гороховой крупы.
42. Требования к картофелю как сырью для переработки.
43. Производство крахмала.
44. Картофель сушёный.
45. Хрустящий картофель.

Критерии оценки экзамена:

Оценка «отлично» выставляется, если обучающийся в полном объеме усвоил программный материал, исчерпывающе раскрыл теоретическое содержание вопросов билета (задания), не затрудняется с ответом на дополнительные вопросы экзаменатора, успешно выполнил практические задания, продемонстрировав необходимые навыки и умение правильно применять теоретические знания в практической деятельности, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно анализировать, обобщать и последовательно, логично, аргументировано излагать материал, не допуская ошибок.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся знает программный материал, правильно, по существу и последовательно излагает содержание вопросов билета (задания), в целом правильно выполнил практическое задание, владеет основными умениями и навыками, при ответе не допустил существенных ошибок и неточностей.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся усвоил только основные положения программного материала, содержание вопросов билета изложил поверхностно, без должного обоснования, допускает неточности и ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, практические задания выполнил не в полном объеме, испытывает затруднения при ответе на часть дополнительных вопросов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не знает основных положений программного материала при ответе на билет, допускает существенные ошибки, не выполнил практические задания, не смог ответить на большинство дополнительных вопросов или отказался отвечать.

Составитель



М.М.Гафин