

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

«Технология мукомольного, крупяного и макаронного производства»

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.

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

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в ОПОП	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки; • современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства, • оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять знания об особенностях морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур для обоснования выбора технологического оборудования, корректировки схемы технологического процесса и режимов их переработки; • обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; • применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • специальной товароведной, технической и технологической терминологией; <p>современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.</p>	5 семестровая форма обучения	Занятия лекционного и практического типа	Коллоквиум. Семинар. Устный опрос. Реферат. Круглый стол. Тестирование. Решение задач. Зачет
ПК-4	Способен реализовывать	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные технологические 	5 семестр	Занятия лекци-	Коллоквиум. Семинар.

	<p>вать технологии переработки и хранения продукции растениеводства</p>	<p>процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> • особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях; • критерии оценки эффективности работы основного технологического оборудования; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оценивать эффективность работы основного технологического оборудования; • оценивать и корректировать схемы подготовки сырья к переработке; • подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; • оценивать эффективность работы основного технологического оборудования; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования; <p><i>способами реализации технологий переработки продукции растениеводства</i></p>	<p>очная форма обучения</p>	<p>онного и практического типа</p>	<p>Устный опрос. Реферат. Круглый стол. Решение задач. Тестирование. Зачет</p>
--	---	--	-----------------------------	------------------------------------	--

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	Входной контроль	Средство контроля остаточных знаний усвоенного ранее учебного материала смежных дисциплин	Устный опрос для проведения входного контроля
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
3	Тестирование	Исследовательский метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и	Перечень вопросов для тестирования

		других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения испытуемым ряда специальных заданий.	
4	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования педагогического работника с обучающимися	Перечень вопросов для коллоквиума
5	Устный опрос	Оценочное средство, позволяющее включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень вопросов для устного опроса
6	Круглый стол	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии
7	Семинар	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Перечень вопросов для семинара
8	Решение задач	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Комплект расчетных задач и ситуационных заданий
9	Практическая работа (производственное задание)	Один из видов самостоятельной работы студентов, целью которой является углубление и закрепление теоретических знаний и развитие навыков самостоятельного проведения эксперимента.	Перечень практических работ (заданий)
10	Зачет	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к зачету

Программа оценивания контролируемой компетенции по дисциплине:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства		
			Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
				Вид	Количество
1.	Введение. Краткие сведения о зерне как объекте переработки в муку.	ОПК-4, ПК-4		устный опрос для проведения входного контроля	1
				реферат	1
			10	тестирование	
2.	Подготовка зерна к помолу.	ОПК-4, ПК-4		коллоквиум	1
				решение задач	1
				устный опрос	1
			10	тестирование	
3.	Основные операции размола зерна в муку Классификация помолов.	ОПК-4, ПК-4		решение задач	1
				устный опрос	1
				круглый стол	1
			10	тестирование	
4.	Общие сведения о сырье, продукции и процессах в технологиях крупы.	ОПК-4, ПК-4		решение задач	1
				устный опрос	1
				круглый стол	1
			10	тестирование	
5.	Технология недробленых круп.	ОПК-4, ПК-4		устный опрос	1
			10	тестирование	
				семинар	1
6.	Технология дробленых круп	ОПК-4, ПК-4		коллоквиум	
			10	тестирование	1
				устный опрос	1
7.	Общие сведения о сырье, продукции и процессах в технологиях макаронных изделий.	ОПК-4, ПК-4		устный опрос	1
			10	тестирование	
				семинар	1
8.	Подготовка сырья к производству.	ОПК-4, ПК-4		устный опрос	1
			10	тестирование	
				круглый стол	1
9.	Технологические операции при производстве макаронных изделий	ОПК-4, ПК-4		устный опрос	1
			10	тестирование	
				реферат	1

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция, этапы освоения компетенции	Индикатора достижения профессиональной компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
			Ниже порогового уровня	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
			(не зачтено)	(зачтено)	(зачтено)	(зачтено)
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции ОПК-4 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции ОПК-4 Обосновывает элемент	Знать: <ul style="list-style-type: none"> основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки; современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства, оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции. 	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности и в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твердо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
		Уметь:	Обучающийся не	Не полностью	В целом успешное,	Логически, грамотно

	<p>системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства</p>	<ul style="list-style-type: none"> • применять знания об особенностях морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур для обоснования выбора технологического оборудования, корректировки схемы технологического процесса и режимов их переработки; • обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; • применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции; 	<p>умеет применять знания об особенностях морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур для обоснования выбора технологического оборудования, корректировки схемы технологического процесса и режимов их переработки;</p> <p>обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья;</p> <p>применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции;</p>	<p>сформировано умение применять знания об особенностях морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур для обоснования выбора технологического оборудования, корректировки схемы технологического процесса и режимов их переработки;</p> <p>обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья;</p> <p>применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции;</p>	<p>но содержащие отдельные пробелы умение применять знания об особенностях морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур для обоснования выбора технологического оборудования, корректировки схемы технологического процесса и режимов их переработки;</p> <p>обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья;</p> <p>применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции;</p>	<p>и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.</p>
	Владеть:		Обучающийся не	Не полностью вла-	В целом успешное,	Успешное и систем-

		специальной товароведной, технической и технологической терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.	владеет специальной товароведной, технической и технологической терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.	деет специальной товароведной, технической и технологической терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.	но содержащее отдельные пробелы в способности владеть специальной товароведной, технической и технологической терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.	ное владение специальной товароведной, технической и технологической терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.
ПК-4 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-4 Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства	знать: основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья; особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях; критерии оценки эффективности работы основного технологического оборудования;	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности и в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твердо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

		<p>уметь: оценивать эффективность работы основного технологического оборудования; оценивать и корректировать схемы подготовки сырья к переработке; подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; оценивать эффективность работы основного технологического оборудования;</p>	<p>Обучающийся не умеет оценивать эффективность работы основного технологического оборудования; оценивать и корректировать схемы подготовки сырья к переработке; подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; оценивать эффективность работы основного технологического оборудования;</p>	<p>Не полностью сформировано умение оценивать эффективность работы основного технологического оборудования; оценивать и корректировать схемы подготовки сырья к переработке; подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; оценивать эффективность работы основного технологического оборудования;</p>	<p>В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение оценивать эффективность работы основного технологического оборудования; оценивать и корректировать схемы подготовки сырья к переработке; подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; оценивать эффективность работы основного технологического оборудования;</p>	<p>Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.</p>
		<p>владеть: основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования; <i>способами реализации</i></p>	<p>Обучающийся не владеет основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования; <i>способами реализации</i></p>	<p>Не полностью владеет основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования; <i>способами реализации технологий не-</i></p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в способности владеть основными методиками оценки эффективности работы основного технологического</p>	<p>Успешное и системное владение основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования; <i>способами реализации технологий перера-</i></p>

		<i>ции технологий переработки продукции растениеводства</i>	<i>зации технологий переработки продукции растениеводства</i>	<i>реработки продукции растениеводства</i>	<i>оборудования; способами реализации технологий переработки продукции растениеводства</i>	<i>ботки продукции растениеводства</i>
--	--	---	---	--	--	--

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

Вопросы входного контроля знаний (устный опрос)

1. Физико-механические свойства семян.
2. Физические свойства семян (гигроскопичность, теплопроводность, теплоемкость, натура).
3. Послеуборочная обработка семян.
4. Предпосевная подготовка семян.
5. Требования, предъявляемые к семенам.
6. Правила отбора средних образцов.
7. Определение чистоты семян.
8. Определение всхожести и энергии прорастания семян.
9. Определение силы роста семян.
10. Определение влажности семян.
11. Определение жизнеспособности семян.
12. Определение массы 1000 семян.
13. Определение зараженности семян вредителями.
14. Обоснование сроков и способов посева полевых культур.
15. Обоснование сроков и способов уборки полевых культур.
16. Послеуборочное дозревание семян.
17. Дыхание семян.
18. Технология возделывания озимой пшеницы.
19. Технология возделывания озимой ржи.
20. Морфологические и биологические отличия хлебов 1 и 2 группы.
21. Отличие хлебных злаков по зерну. Анатомическое строение зерна.
22. Отличие хлебов 1 и 2 групп по соцветиям.
23. Ботанические особенности зерновых культур. Фазы роста и развития.
24. Перечислите виды пшеницы. Назовите основные отличия.
25. Разновидности пшеницы, сорта.
26. Причины полегания хлебов.
27. Обоснование сроков посева ранних и поздних яровых зерновых культур.
28. Способы уборки зерновых культур.
29. Морфологические и биологические отличия хлебов 1 и 2 группы.
30. Отличие хлебных злаков по зерну. Анатомическое строение зерна.
31. Отличие хлебов 1 и 2 групп по соцветиям.
32. Ботанические особенности зерновых культур. Фазы роста и развития.
33. Виды, разновидности пшениц.
34. Клейковина, влияние на хлебопекарные показатели зерна.

Вопросы для устного опроса

по теме «Подготовка зерна к помолу»

1. Как определяют зольность зерна?
2. Как определяют кислотность зерна?
3. Показатели качества зерна пшеницы влияют на выход муки ?
4. Что такое помольная партия?
5. Что представляет собой помол?
6. Как производится очистка зерна от сорной примеси ?
7. С какой целью применяют мойку и отволаживание зерна?
8. С какой целью производится ГТО зерна?

9. Технология подготовки зерна к помолу?
10. На основе каких показателей проводится расчет помольной смеси?
11. Повышение качества продукции растениеводства
12. Принципы разработки технологий;
13. Составные звенья технологий;
14. Система удобрений;
15. Сроки и способы внесения удобрений
16. Приемы и задачи технологий;
17. Основная обработка почвы;
18. Предпосевная обработка почвы;
19. Минимизация обработки почвы;
20. Севообороты;
21. Сроки и способы посева;
22. Уход за посевами;
23. Борьба с сорняками;
24. Значение пшеницы; Жизненный цикл пшеницы; Этапы развития озимой пшеницы; Строение колоса пшеницы; Строение колоска
25. Строение цветка пшеницы; Химический состав зерна пшеницы;
26. Биологические особенности твердой пшеницы;
27. Биологические особенности мягкой пшеницы;
28. Основные группы видов пшеницы;
29. Отличия настоящих пшениц от полбяных;
30. Народнохозяйственное значение некоторых видов пшеницы;
31. Отличия мягкой и твердой пшеницы по колосу;
32. Отличия мягкой и твердой пшеницы по зерну;
33. Разновидности мягкой пшеницы; Разновидности твердой пшеницы
34. Признаки разновидностей; Сортные признаки;
35. Основные сорта озимой пшеницы;
36. Основные сорта яровой пшеницы;
37. Подготовка семян к посеву; Посев яровой пшеницы;
38. Уход за посевами пшеницы; Уборка урожая;
39. Определение биологической урожайности пшеницы;
40. Определение структуры урожайности;
41. Послеуборочное дозревание зерна;
42. Требования, предъявляемые к качеству продукции яровой пшеницы.

Комплект расчетных задач

по теме «Подготовка зерна к помолу»

1. Составить помольную партию яровой мягкой пшеницы массой 900 т с числом падения 150 с из двух партий с числом падения 80 и 200 с.

2. Составить помольную смесь для хлебопекарного сортового помола пшеницы со средневзвешенными значениями стекловидности - 55 %, клейковины - 25 % из двух исходных долей. Стекловидность одной из них равна 71 %, второй - 43 %, количество клейковины соответственно - 27 и 24 %, масса помольной смеси - 1000 т (100 %).

Метод. Решение уравнений.

3. Составить помольную смесь для хлебопекарного сортового помола пшеницы со средневзвешенными значениями стекловидности - 55 %, клейковины - 25 % из двух исходных долей. Стекловидность одной из них равна 75 %, второй - 42 %, количество клейковины соответственно - 29 и 22 %, масса помольной смеси - 2000 т (100 %).

Метод. Составление обратных пропорций.

4. Составить помольную смесь для хлебопекарного сортового помола пшеницы со средневзвешенными значениями стекловидности - 55 %, клейковины - 25 % из двух ис-

ходных долей. Стекловидность одной из них равна 73 %, второй - 44 %, количество клейковины соответственно - 26 и 23 %, масса помольной смеси - 3000 т (100 %).

Метод. Составление графика.

5. Необходимо составить помольную смесь зерна со стекловидностью 50 % и содержанием клейковины 26 %, если в наличии имеется зерно со стекловидностью 80 %, 42 и 26 % и содержанием клейковины 29 %, 28 и 22 %.

Метод: Расчет помольной смеси зерна по основной партии.

6. Составить помольную смесь для хлебопекарного сортового помола пшеницы со средневзвешенными значениями стекловидности - 55 %, клейковины - 25 % из двух исходных долей. Стекловидность одной из них равна 74 %, второй - 40 %, количество клейковины соответственно - 28 и 23 %, масса помольной смеси - 7000 т (100 %).

Метод. Решение уравнений.

7. Составить помольную партию яровой мягкой пшеницы массой 300т с числом падения 150 с из двух партии с числом падения 100 и 210 с.

8. Необходимо составить помольную смесь зерна со стекловидностью 50 % и содержанием клейковины 26 %, если в наличии имеется зерно со стекловидностью 80 %, 44 и 25 % и содержанием клейковины 28 %, 28 и 24 %.

Метод: Расчет помольной смеси зерна по основной партии.

9. Составить помольную партию яровой мягкой пшеницы массой 200т с числом падения 150 с из двух партии с числом падения 95 и 228 с.

10. Необходимо составить помольную смесь зерна со стекловидностью 50 % и содержанием клейковины 25 %, если в наличии имеется зерно со стекловидностью 83 %, 44 и 24 % и содержанием клейковины 27 %, 25 и 23 %.

Метод: Расчет помольной смеси зерна по основной партии.

Вопросы для устного опроса

по теме «Основные операции размола зерна в муку. Классификация помолов»

1. Что такое обойная мука?
2. Что представляет собой помол?
3. Требования к качеству зерна?
4. Организация и ведение технологического процесса простого помола пшеницы?
5. С какой целью применяют мойку и отволаживание зерна?
6. Метод простого измельчения?
7. Оборудование для измельчения зерна?
8. Виды помола зерна?
9. Операции размола зерна?
10. Подготовка зерна к помолу?

Комплект расчетных задач

по теме «Основные операции размола зерна в муку. Классификация помолов»

1. Рассчитать выход продукции для мельницы сортового помола пшеницы при переработке партии зерна 50 т, при хлебопекарном двухсортном 75%-м помоле пшеницы с базисными выходами: 30 % муки высшего сорта; 45 % муки 1-го сорта; 22,1 % отрубей; 2,2 % отходов I и II категорий; 0,7 % отходов III категории.

Показатели качества перерабатываемого зерна, проц. (до очистки): влажности – 11,82, зольность – 1,87, натура – 789 г/л, сорная примесь – 1,44, зерновая примесь – 4,56, мелкое зерно – 1,90, общая стекловидность – 40, средневзвешенная влажность продукции – 14,50.

2. Рассчитать выход продукции для мельницы сортового помола пшеницы при переработке партии зерна 90 т, при хлебопекарном двухсортном 75%-м помоле пшеницы с базисными выходами: 30 % муки высшего сорта; 45 % муки 1-го сорта; 22,1 % отрубей; 2,2 % отходов I и II категорий; 0,7 % отходов III категории.

Показатели качества перерабатываемого зерна, проц. (до очистки): влажности – 12,8%, зольность – 1,87, натура – 750 г/л, сорная примесь – 1,9%, зерновая примесь – 4.1, мелкое зерно – 1,1, общая стекловидность – 50, средневзвешенная влажность продукции – 14,0%.

3. Рассчитать выход продукции для мельницы сортового помола пшеницы при переработке партии зерна 400 т, при хлебопекарном двухсортном 75%-м помоле пшеницы с базисными выходами: 30 % муки высшего сорта; 45 % муки 1-го сорта; 22,1 % отрубей; 2,2 % отходов I и II категорий; 0,7 % отходов III категории.

Показатели качества перерабатываемого зерна, проц. (до очистки): влажности – 13,8%, зольность – 1,87, натура – 789 г/л, сорная примесь – 1,44, зерновая примесь – 4.56, мелкое зерно – 1,90, общая стекловидность – 40, средневзвешенная влажность продукции – 14,50.

4. Рассчитать выход продукции для мельницы сортового помола пшеницы при переработке партии зерна 550 т, при хлебопекарном двухсортном 75%-м помоле пшеницы с базисными выходами: 30 % муки высшего сорта; 45 % муки 1-го сорта; 22,1 % отрубей; 2,2 % отходов I и II категорий; 0,7 % отходов III категории.

Показатели качества перерабатываемого зерна, проц. (до очистки): влажности – 11,7, зольность – 1,87, натура – 730 г/л, сорная примесь – 1,40, зерновая примесь – 4.0, мелкое зерно – 1,5, общая стекловидность – 60, средневзвешенная влажность продукции – 14,2.

5. Рассчитать выход продукции для мельницы сортового помола пшеницы при переработке партии зерна 50 т, при хлебопекарном двухсортном 75%-м помоле пшеницы с базисными выходами: 30 % муки высшего сорта; 45 % муки 1-го сорта; 22,1 % отрубей; 2,2 % отходов I и II категорий; 0,7 % отходов III категории.

Показатели качества перерабатываемого зерна, проц. (до очистки): влажности – 14,82, зольность – 1,87, натура – 734 г/л, сорная примесь – 1,2, зерновая примесь – 4.2, мелкое зерно – 1,20, общая стекловидность – 39, средневзвешенная влажность продукции – 14,50.

6. Рассчитать выход продукции для мельницы сортового помола пшеницы при переработке партии зерна 560 т, при хлебопекарном двухсортном 75%-м помоле пшеницы с базисными выходами: 30 % муки высшего сорта; 45 % муки 1-го сорта; 22,1 % отрубей; 2,2 % отходов I и II категорий; 0,7 % отходов III категории.

Показатели качества перерабатываемого зерна, проц. (до очистки): влажности – 11,3%, зольность – 1,4%, натура – 709 г/л, сорная примесь – 1,5, зерновая примесь – 4.5, мелкое зерно – 1,4, общая стекловидность – 47, средневзвешенная влажность продукции – 14,50.

7. Рассчитать выход продукции для мельницы сортового помола пшеницы при переработке партии зерна 50 т, при хлебопекарном двухсортном 75%-м помоле пшеницы с базисными выходами: 30 % муки высшего сорта; 45 % муки 1-го сорта; 22,1 % отрубей; 2,2 % отходов I и II категорий; 0,7 % отходов III категории.

Показатели качества перерабатываемого зерна, проц. (до очистки): влажности – 13,86, зольность – 1,87, натура – 770 г/л, сорная примесь – 1,41, зерновая примесь – 4.1, мелкое зерно – 1,40, общая стекловидность – 42, средневзвешенная влажность продукции – 14,50.

8. Рассчитать выход продукции для мельницы сортового помола пшеницы при переработке партии зерна 50 т, при хлебопекарном двухсортном 75%-м помоле пшеницы с базисными выходами: 30 % муки высшего сорта; 45 % муки 1-го сорта; 22,1 % отрубей; 2,2 % отходов I и II категорий; 0,7 % отходов III категории.

Показатели качества перерабатываемого зерна, проц. (до очистки): влажности – 13,3, зольность – 1,87, натура – 739 г/л, сорная примесь – 1,54, зерновая примесь – 4.76, мелкое зерно – 1,90, общая стекловидность – 40, средневзвешенная влажность продукции – 14,50.

9. Рассчитать выход продукции для мельницы сортового помола пшеницы при переработке партии зерна 50 т, при хлебопекарном двухсортном 75%-м помоле пшеницы с базисными выходами: 30 % муки высшего сорта; 45 % муки 1-го сорта; 22,1 % отрубей; 2,2 % отходов I и II категорий; 0,7 % отходов III категории.

Показатели качества перерабатываемого зерна, проц. (до очистки): влажности – 11,62, зольность – 1,77, натура – 789 г/л, сорная примесь – 1,24, зерновая примесь – 4,6, мелкое зерно – 1,40, общая стекловидность – 42, средневзвешенная влажность продукции – 14,50.

10. Рассчитать выход продукции для мельницы сортового помола пшеницы при переработке партии зерна 50 т, при хлебопекарном двухсортном 75%-м помоле пшеницы с базисными выходами: 30 % муки высшего сорта; 45 % муки 1-го сорта; 22,1 % отрубей; 2,2 % отходов I и II категорий; 0,7 % отходов III категории.

Показатели качества перерабатываемого зерна, проц. (до очистки): влажности – 11,9, зольность – 1,8, натура – 689 г/л, сорная примесь – 1,41, зерновая примесь – 4,2, мелкое зерно – 0,92, общая стекловидность – 46, средневзвешенная влажность продукции – 14,3.

Вопросы для устного опроса

по теме «Общие сведения о сырье, продукции и процессах в технологиях крупы.»

1. Качество зерна?
2. Технологические свойства зерна?
3. Технология специальных сортов муки?
4. Какие показатели качества зерна пшеницы влияют на выход муки?
5. Показатели качества муки?
6. Особенности подготовки пшеницы к помолу?
7. Основные процессы при изготовлении круп?
8. Общие сведения о сырье?
9. Общие сведения о продукции?
10. Измельчение зерна в вальцовых станках?

Комплект расчетных задач

по теме «Общие сведения о сырье, продукции и процессах в технологиях крупы»

1. Рассчитать выход основной и побочной продукции для крупозавода при переработке партии проса 80 т.

Показатели качества перерабатываемого проса, проц. (до очистки):

Содержание ядра – 77%, лузги – 17%, нормального зерна в отходах – 1%, влажность 14%.

2. Рассчитать выход основной и побочной продукции для крупозавода при переработке партии проса 90 т.

Показатели качества перерабатываемого проса, проц. (до очистки):

Содержание ядра – 75%, лузги – 18%, нормального зерна в отходах – 2%, влажность 13%.

3. Рассчитать выход основной и побочной продукции для крупозавода при переработке партии проса 60 т.

Показатели качества перерабатываемого проса, проц. (до очистки):

Содержание ядра – 77,5%, лузги – 17,9%, нормального зерна в отходах – 1,5%, влажность 14,5%.

4. Рассчитать выход основной и побочной продукции для крупозавода при переработке партии проса 850 т.

Показатели качества перерабатываемого проса, проц. (до очистки):

Содержание ядра – 77,5%, лузги – 17,7%, нормального зерна в отходах – 1,9%, влажность 14,3%.

5. Рассчитать выход основной и побочной продукции для крупозавода при переработке партии проса 950 т.

Показатели качества перерабатываемого проса, проц. (до очистки):

Содержание ядра – 75,9%, лузги – 18,4%, нормального зерна в отходах – 2,1%, влажность 13,4%.

6. Рассчитать выход основной и побочной продукции для крупозавода при переработке партии проса 605 т.

Показатели качества перерабатываемого проса, проц. (до очистки):

Содержание ядра – 77,2%, лузги – 17,3%, нормального зерна в отходах – 1,7%, влажность 14,3%.

7. Рассчитать выход основной и побочной продукции для крупозавода при переработке партии проса 860 т.

Показатели качества перерабатываемого проса, проц. (до очистки):

Содержание ядра – 77,7%, лузги – 17,7%, нормального зерна в отходах – 1,7%, влажность 14,4%.

8. Рассчитать выход основной и побочной продукции для крупозавода при переработке партии проса 940 т.

Показатели качества перерабатываемого проса, проц. (до очистки):

Содержание ядра – 75,8%, лузги – 18,7%, нормального зерна в отходах – 2,3%, влажность 13,7%.

9. Рассчитать выход основной и побочной продукции для крупозавода при переработке партии проса 609 т.

Показатели качества перерабатываемого проса, проц. (до очистки):

Содержание ядра – 76,5%, лузги – 18,2%, нормального зерна в отходах – 0,5%, влажность 14,52%.

10. Рассчитать выход основной и побочной продукции для крупозавода при переработке партии проса 870 т.

Показатели качества перерабатываемого проса, проц. (до очистки):

Содержание ядра – 76,7%, лузги – 17,8%, нормального зерна в отходах – 2,1%, влажность 14,4%.

Вопросы для устного опроса

по теме «Технология недробленых круп. »

1. Геотермическая обработка зерна
2. Оборудование применяемое при отделении шелухи от ядра?
3. Особенности шлифования (шелушения) ядра
4. Что такое целяк?
5. Что такое недоруш?
6. Что такое лузга?
7. Что такое мучель ?
8. Полировка зерна?
9. Доброкачественность зерна?
10. Получение пропаренного риса?

Вопросы для устного опроса

по теме

«Технология дробленых круп»

1. Крупианные культуры где оболочки срастаются с ядром ?
2. Крупианные культуры где оболочки не срастаются с ядром?

3. Химический состав круп?
4. Нормы качества шлифованного зерна?
5. Назовите продукты шелушения?
6. Назовите крупяные культуры используемых для дробления круп?
7. Операции при технологии дробленых круп?
8. Виды круп для приготовления каш?
9. Доброкачественность зерна?
10. Особенности дробленых круп?

Вопросы для устного опроса по теме:
«Подготовка сырья к производству»

1. Подготовка сырья.
2. Приготовление макаронного теста?
3. Разделка сырых изделий?
4. Проверка качества сырья?
5. Что является основным сырьем ?
6. Что является дополнительным сырьем?
7. Краткая характеристика сырья для изготовления макаронных изделий?
8. Прессование теста?
9. Оборудование для изготовления макаронных изделий?
10. Основные процессы при изготовлении макаронных изделий?

Вопросы для устного опроса по теме:

«Технологические операции при производстве макаронных изделий»

1. Подготовка сырья?
2. Приготовление макаронного теста?
3. Прессование теста и формование?
4. Разделка сырых изделий?
5. Сушка?
6. Охлаждение высушенных изделий?
7. Отбраковка и упаковка?
8. Качество готовой продукции?
9. Технические требования к макаронным изделиям?
10. Перечислите виды макаронных изделий?

Примерный перечень вопросов для круглого стола

по теме «Основные операции размола зерна в муку. Классификация помолов.»

1. Подготовка зерна к помолу.
2. Предварительная очистка зерна
3. Гидротермическая обработка зерна (ГТО)
4. Составление помольных партий зерна
5. Обработка поверхности
6. Помол зерна
7. Классификация помолов
8. Требования к качеству зерна
9. С какой целью применяют мойку и отволаживание зерна
10. Метод простого измельчения

Примерный перечень вопросов для круглого стола

по теме «Общие сведения о сырье, продукции и процессах в технологиях крупы»

1. Технологические свойства сырья крупяной промышленности.

2. Способы выделения примесей.
3. Гидротермическая обработка зерна.
4. Схемы подготовки к шелушению.
5. Основные операции шелушительного отделения.
6. Шлифование и полирование крупы
7. Производство крупы из проса.
8. Производство крупы из риса.
9. Производство крупы из гречихи .
10. Производство крупы из овса.

Примерный перечень вопросов для круглого стола

по теме: «Подготовка сырья к производству.»

1. Сырье, используемое при производстве макаронных изделий
2. Ассортимент, классификация изделий
3. Основные стадии производства макаронных изделий
4. Основные технологические схемы производства макаронных изделий
5. Основные агрегаты макаронного производства – прессующее устройство и матрица
6. Проверка качества сырья?
7. Что является основным сырьем ?
8. Что является дополнительным сырьем?
9. Краткая характеристика сырья для изготовления макаронных изделий?
10. Прессование теста?

Примерный перечень вопросов для коллоквиуму

по теме «Подготовка зерна к помолу. »

1. Совершенствования технологических процессов переработки зерна в муку и крупу.
2. Показатели качества муки. Дефекты муки.
3. Хлебопекарные свойства муки
4. Факторы формирующие и сохраняющие качество муки
5. Выращивание, переработка и хранение пшеницы
6. Зерно: классификация, характеристика, требования к качеству, условия хранения
7. Производство крупы. Качество комбикормов
8. Организация производства зерна
9. Зерноочистительные машины
10. Переработка зерна в крупу и муку

Примерный перечень вопросов для коллоквиума

по теме «Технология дробленых круп»

1. Технология изготовления крупы из ячменя.
2. Технология изготовления гречневой крупы.
3. Технология изготовления крупы из риса.
4. Технология изготовления крупы из проса.
5. Технология изготовления крупы из овса.
6. Технология изготовления крупы из кукурузы.
7. Технология изготовления крупы из бобовых.
8. Требования к качеству круп.
9. Экзотические виды круп.
10. Новые виды круп.

Примерный перечень тем рефератов

по теме «Технологические операции при производстве макаронных изделий.»

1. История происхождения макаронных изделий
2. Классификация макаронных изделий

3. Стадии технологического процесса при производстве макаронных изделий
4. Машинно-аппаратная схема линии производства макаронных изделий
5. Популярные марки оборудования для производства макаронных изделий
6. Сырье, используемое при производстве макаронных изделий
7. Ассортимент, классификация изделий
8. Охлаждение высушенных изделий?
9. Отбраковка и упаковка
10. Качество готовой продукции

Примерный перечень тем рефератов

по теме: «Введение. Краткие сведения о зерне как объекте переработки в муку.»

1. Зерно и его строение.
2. Продукты переработки зерна
3. Виды круп.
4. Качество крупы
5. Ассортимент крупы
6. Мука. Сорты муки и их различия.
7. Виды макаронных изделий.
8. Хлеб и хлебные изделия.
9. Хранение зерна и продуктов его переработки.
10. Хранение зерна.

Примерный перечень вопросов для семинара

по теме: «Технология недробленые круп.»

1. Виды недробленых круп ?
2. Польза недробленых круп?
3. Основные процессы при производстве недробленых круп?
4. Физико-химические процессы происходящие при производстве недробленых круп?
5. Оборудование используемое при производстве недробленых круп?
6. Что такое цяляк?
7. Что такое недоруш?
8. Что такое лузга?
9. Что такое мучель ?
10. Как определить доброкачественность зерна?

Примерный перечень вопросов для семинара

по теме: «Общие сведения о сырье, продукции и процессах в технологиях макаронных изделий.»

1. Каким образом определяется цвет макаронной муки?
2. Как влияет крупность муки на качество макаронных изделий?
3. Почему при использовании полукрупки получаются изделия более темного цвета, чем при использовании крупки?
4. Какие вещества входят в состав золы муки?
5. Какое значение имеет качество муки в макаронном производстве?
6. Какие требования предъявляют к качеству муки?
7. Характеристика основного сырья, используемого для производства макаронных изделий.
8. От чего зависит цвет макаронных изделий?
9. Чем определяется степень шероховатости поверхности макаронных изделий?
10. Как можно добиться гладкой поверхности макаронных изделий?

Комплект разноуровневых тестов

Инструкция по выполнению тестовых заданий

1. Задание закрытой формы. Выберите номер правильного ответа

Вопрос: Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 3-4 ч.

Ответ: **3.**

2. Задание на установление правильной последовательности

Вопрос: Последовательность операций при производстве плюшки «Московская»:

- 1) подготовка сырья
- 2) выпечка сформованных тестовых заготовок
- 3) замес теста
- 4) деление теста на куски - округление и кратковременная расстойка
- 5) брожение – обминка - дображивание теста
- 6) раскатка тестовых заготовок
- 7) нанесение слоя масла и посыпка сахаром раскатанного теста
- 8) формование тестовых заготовок
- 9) окончательная расстойка тестовых заготовок и нанесение яичной глазури

Ответ: **1,3,5,4,6,7,8,9,2.**

3. Задание на дополнение.

Вопрос: При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...

- 1) декстринов;
- 2) студней;
- 3) меланоидинов.

Ответ: **Меланоидинов.**

4. Задание на установление правильного соответствия.

Вопрос:	Вид потерь массы изделия:	Процент потерь массы изделия:
	1) Усушка	А) 1%
	2) Упек	Б) 2-4%
	3) Распыл	В) 8-16%

Ответ: **1Б, 2В, 3А.**

Комплект разноуровневых тестов

по дисциплине «Технология мукомольного, крупяного и макаронного производства»

Пороговый уровень

А) ЗНАТЬ

1. Сепарирование продуктов размола зерна по размерам при мукомольном производстве осуществляется:

- а) аспираторах
- б) воздушно-ситовых сепаратора
- в) отсевах

2. Для отделения нешелушенных зерен риса используют :

- а) ситовечную машину
- б) воздушно-ситовый сепаратор
- в) “падди” машину

3. Технологическая операция обогащения “крупок” при получении муки проводится с целью:

- а) повышения содержания витаминов
- б) снижения показателя зольности муки

в) повышения содержания белка

4. Минимально рекомендованный уровень показателя стекловидности пшеницы для производства хлебопекарной муки:

а) >40 %

б) >50 %

в) >60 %

5. Оптимальная температура брожения теста при хлебопечении:

а) 21-27 °С

б) 28- 32 °С

в) 33- 37 °С

6. Технологическая операция, проводимая с зерном на шасталках:

а) влаготепловая обработка

б) удаление остей

в) шелушение

7. Минимально рекомендуемый уровень показателя стекловидности в зерне пшеницы для производства макаронных изделий:

а) 40%

б) 50%

в) 60%

8. Количество дрожжей при выпечке хлеба безопасным способом:

а) 2,0 %

б) 1,0%

в) 1,5 %

г) 2, 5 %

9. Показатель содержания клейковины в зерне выражается:

а) %

б) мг\100г

в) г\100г

10. Вакуумирование теста при производстве макаронных изделий проводят с целью: (3 варианта ответа):

а) повышения содержания белка в макаронных изделиях

б) повышение содержания крахмала в макаронных изделиях

в) повышения прочности макаронных изделий

г) снижение интенсивности окислительных процессов при хранении макаронных изделий

д) улучшение внешнего вида макаронных изделий

11. Показатель используется для характеристики качества клейковины согласно ДСТУ:

а) газодерживающая способность

б) единицы шкалы прибора ИДК

в) растяжимость

г) упругость

12. Особенности технологии производства ржаного хлеба обусловлены: (2 варианта ответа):

а) высоким показателем зольности муки

б) повышенной кислотностью ржаной муки

в) низким содержанием клейковины в ржаной муке

г) нативной активностью амилолитических ферментов

13. Культура имеющая самую низкую натуру зерна:

а) пшеница

б) ячмень

в) рожь

г) овес

14. Операция, не относящаяся к последней обработке ядра при получении крупы:

- а) плющение
- б) полирование
- в) шелушение
- г) шлифование

15. Зерновая культура, характеризующаяся наибольшим показателем пленчатости:

- а) овес
- б) пшеница
- в) рис
- г) кукуруза
- д) пшеница

16. Технологическая операция комплекса ГТО при подготовке зерна к помолу:

- а) валка
- б) отволаживание
- в) очистка зерна
- г) шелушение

17. Белок, входящий в состав клейковины зерна пшеницы: (2 варианта ответа):

- а) авенин
- б) глиадин
- в) зеин
- г) глютеин

18. Рекомендованный тип шелушителя для производства рисовой крупы:

- а) вальцедековый станок
- б) двухвалковый шелушитель с резиновыми валками
- в) машина интенсивного шелушения
- г) шелушильный постав

19. Рекомендованный тип шелушителя для производства гречневой крупы:

- а) вальцедековый станок
- б) двухвалковый шелушитель с резиновыми валками
- в) машина интенсивного шелушения
- г) шелушильный постав

20. Рекомендованный тип шелушителя для производства овсяной крупы:

- а) Вальцедековый станок
- б) двухвалковый шелушитель с резиновыми валками
- в) машина интенсивного шелушения
- г) шелушильный постав

21. Рекомендованный тип шелушителя для производства перловой крупы:

- а) Вальцедековый станок
- б) двухвалковый шелушитель с резиновыми валками
- в) машина интенсивного шелушения
- г) шелушильный постав

22. Рекомендованный тип шелушителя для производства пшеничной крупы:

- а) Вальцедековый станок
- б) двухвалковый шелушитель с резиновыми валками
- г) машина интенсивного шелушения
- д) шелушильный постав

23. Сепарирование продуктов размола зерна по размерам при мукомольном производстве осуществляется:

- а) аспираторах
- б) дуаспираторах
- в) воздушно-ситовых сепараторах
- г) отсевах

24. Какой вид муки содержит до 40% белка?
- а) соевая
 - б) ячменная
 - в) ржаная
 - г) овсяная
25. Какой главный показатель хлебопекарного качества муки? (2 варианта ответа)
- а) содержание клейковины
 - б) цвет
 - в) зольность
 - г) крупность помола
26. Обминка теста – это кратковременное перемешивание, которое способствует:
- а) уменьшению количества диоксида углерода в массе теста
 - б) равномерному распределению диоксида углерода по объёму теста
 - в) более интенсивному развитию спиртного и молочнокислого брожения
 - г) удалению диоксида углерода из массы теста
26. Макароны являются продуктом который изготовлен:
- а) из муки и воды, иногда с добавлением обогатителей
 - б) из муки, молока, соли, иногда с добавлением обогатителей
 - в) из муки, соли и воды
 - г) из муки, воды, растительного масла, иногда с добавлением обогатителей
27. При производстве макаронных изделий к муке предъявляют специфические требования:
- а) крупинчатая структура, высокое содержание клетчатки, отсутствие способности к потемнению
 - б) крупинчатая структура, низкое содержание клетчатки, отсутствие способности к потемнению
 - в) крупинчатая структура, высокие содержания витаминов, отсутствие способности к потемнению
 - г) не крупинчатая структура, высокое содержание клетчатки, отсутствие способности к потемнению
28. Наибольшей зольностью отличается :
- а) макаронная мука
 - б) мука высшего сорта
 - в) мука первого сорта
 - г) обойная мука
29. Обогащение крупки при производстве муки – это:
- а) насыщение крупки кислородом
 - б) добавление в крупку витаминов
 - в) добавление в крупку биологически активных веществ
 - г) сортировка крупки по размеру и качеству
29. Какой комплекс показателей качества учитывают при приёме зерна пшеницы для производства хлебопекарной муки?
- а) влажность, содержание примесей, стекловидность, кислотность
 - б) влажность, содержание примесей, масличность, содержание белка
 - в) влажность, содержание примесей, стекловидность, содержание белка, зольность
30. Подготовка зерна к производству крупы включает:
- а) очистку от примесей, шелушение, выделение ядра
 - б) очистку от примесей, шелушение, полирование
 - в) кондиционирование зерна
 - г) очистку от примесей, гидротермическую обработку, предварительную сортировку
- Б) УМЕТЬ**
31. Обрушивание проводят для:

- а) изготовление дробленой крупы
 - б) отделение от зерна примесей
 - в) облегчение дальнейшей обработки зерна
 - г) отделение от зерна цветочных пленок
32. Увлажнение мятки и ее подогревание осуществляется для приготовления:
- а) жмыха
 - б) мелассы
 - в) мезги
 - г) шрота
33. Оборудование для обрушивания семян подсолнечника:
- вальцевый станок
- а) вейка
 - б) рушка
 - в) шелушитель
34. Машины, которые не применяют для очистки зерна от сорной примеси: (3 варианта ответа):
- а) аспираторы
 - б) сепараторы
 - в) триера
 - г) шелушители
35. Нагретая и увлажнённая мятка:
- а) мезга
 - б) мездра
 - в) меласса
 - г) мисцелла
36. Технологическая операция, придающая крупе блестящую поверхность
- а) плющение
 - б) полирование
 - в) шелушение
 - г) шлифование
37. Оборудование, на котором крупки сортируют по размерам в процессе помола зерна:
- а) размольные системы
 - б) рассевы
 - в) решетные станы
 - г) ситовейки
38. Машины не пригодные для шелушения риса: (2 варианта ответа):
- а) голлендры
 - б) обоечные машины
 - в) шелушительные постова
 - г) шелушители с резиновыми вальцами
39. Оборудование, на котором осуществляют драной процесс при помоле зерна в муку:
- а) вальцевые станки с гладкой поверхностью
 - б) вальцевые станки с рифлеными вальцами, вращающиеся с одинаковой скоростью
 - в) вальцевые станки с рифлеными вальцами, вращающиеся с разной скоростью
 - г) дробилки
40. Наибольшее относительное содержание в зерне злаковых культур:
- а) крахмала
 - б) жиров
 - в) клетчатки
 - г) белков

В) ВЛАДЕТЬ

41. Среднее содержание белка в зерне пшенице:
- а) 5-10%
 - б) 10-14%
 - в) 15-20%
 - г) 20-40%
42. Активное вентилирование зерновых масс проводится с целью:
- а) очистки зерновых масс от сорных примесей
 - б) снижения содержания микроорганизмов
 - в) регулирования температуры
 - г) сушки зерновых масс
43. Для очистки зерна от засоренности, обусловленной зараженностью насекомыми, в процессе подготовки зерна к помолу применяют
- а) аспираторы
 - б) воздушно-ситовые сепараторы
 - в) энтолейторы – стерилизаторы
 - г) дуаспираторы
44. Влияние проросшего зерна на хлебопекарное качество муки:
- а) повышение содержания белка
 - б) улучшение органолептических показателей хлеба
 - в) повышение пористости хлеба
 - г) уменьшение объёма хлеба
45. Экстракция - это:
- а) выделение жира гидромеханическим способом
 - б) выделение жира с помощью острого пара
 - в) выделение жира с помощью летучих растворителей
 - г) выделение жира с помощью электрических импульсов
46. Показатель зольности при производстве муки используется для определения:
- а) необходимости обогащения крупок
 - б) содержания белков в зерне
 - в) содержания крахмала в эндосперме
 - г) сорта муки способность муки
47. Водопоглотительная способность муки - это:
- а) максимальное количество муки, которое способна поглотить мука
 - б) количество воды, которое поглощает мука при образовании теста необходимой технологической консистенции
 - в) количество воды, остающееся в хлебе после выпечки
48. Обработка макаронных изделий включает:
- а) формирование, сушку
 - б) замес: теста и формирования изделий
 - в) раскладку и сушку изделий
 - г) обдувку, резание, раскладку
49. Что является основным сырьём для производства крахмала??
- а) моносахара
 - б) пшеничная мука и картофель
 - в) зерновые и овощные культуры
 - г) зерновые культуры и картофель
50. Механические потери зерна и при хранении:
- а) травмы
 - б) дыхание
 - в) самосогревание
 - г) проростание

2. Повышенный уровень

А) ЗНАТЬ

1. Вид потерь зерна, при котором не происходит ухудшение качества:
 - а) распыл
 - б) травмы
 - в) развитие микроорганизмов
 - г) проростание
2. Скрытые потери зерна происходят в результате: (2 выбора ответа):
 - а) нерационального использования
 - б) неучтенного распыла
 - в) скрытой зараженности
 - г) неправильного учета при хранении
3. Научный принцип, на котором основан режим хранения зерновых масс в сухом состоянии:
 - а) ксероанабиоз
 - б) криоанабиоз
 - в) осмоанабиоз
 - г) термоанабиоз
4. Из ячменя вырабатывают:
 - а) перловую и ячневую крупы
 - б) перловую и пшеничную крупы
 - в) перловую и овсяную крупы
5. Путем измельчения очищенных зерен пшеницы получают:
 - а) перловую и ячневую крупы
 - б) овсяную крупу, хлопья «Геркулес», «толокно»
 - в) полтавскую, манную, крупу «Артек»
6. Какая крупа подразделяется на продельную, ядрицу, смоленскую
 - а) манная
 - б) гречневая
 - в) рисовая
7. Крупы, которые легко усваиваются организмом и поэтому используются для детского и диетического питания, — это:
 - а) овсяная крупа, хлопья «Геркулес»
 - б) кукурузная крупа, хлопья
 - в) манная крупа
8. Перед приготовлением подсушивают:
 - а) гречневую крупу
 - б) пшено
 - в) рис
9. Перед варкой замачивают крупу:
 - а) пшено
 - б) «Геркулес»
 - в) перловую
10. В зависимости от обработки получают рис:
 - а) дранец, полированный, очищенный
 - б) полированный, шлифованный, очищенный
 - в) шлифованный, полированный, дробленный
11. Какие крупы содержат большое количество жира?
 - а) пшено, овсянка
 - б) рис, гречка
 - в) гречка, пшено

12. Перед варкой вязкой каши дробленые крупы не:
- а) просеивают
 - б) промывают
 - в) перебирают
 - г) подсушивают
13. Выход муки зависит: (3 варианта ответа):
- а) формы и крупности зерна
 - б) анатомического строения
 - в) особенности организации и ведения технологического процесса
 - г) влажности
14. Прежде чем переработать исходное количество зерна необходимо определить: (2 варианта ответа) :
- а) его качество
 - б) мукомольное свойство и предварительно рассчитать выход готовой продукции
 - г) рассчитать базисный выход
15. Макаaronные изделия представляют собой:
- а) высушенное пресное тесто из пшеничной муки
 - б) высушенное дрожжевое тесто из пшеничной муки
 - в) заварное и высушенное тесто из пшеничной или ржаной муки
16. Сливочное масло в отварные макароны добавляют:
- а) в процессе варки
 - б) сразу же после сливания
 - в) после остывания
17. В состав макаaronных изделий входят большое количество:
- а) белков и микроэлементов;
 - б) белков и витаминов
 - в) белков и углеводов
18. Способы приготовления макаaronных изделий: (2 варианта ответа):
- а) бланшировка
 - б) сливной
 - в) несливной
19. Растительный белок, который содержится в макаaronных изделиях, называется:
- а) клейковина и мука
 - б) мука и крахмал
 - в) клейковина
20. Макаaronные изделия по способу изготовления подразделяются на группы:
- а) фигурные, нитевидные, ракушки
 - б) трубчатые, лентообразные, нитевидные, фигурные
 - в) макароны, вермишель, лапша, ракушки
21. Макаaronные изделия подразделяются на группы по форме:
- а) рожки, звёздочки, алфавит, ракушки
 - б) вермишель, лапша, рожки, звёздочки
 - в) трубчатые, макаaronные засыпки, вермишель, лапша
22. Из какого зерна вырабатывается продел?
- а) пшеница
 - б) пшено
 - в) гречиха
 - г) овес
23. Крупа из просо:
- а) пшено
 - б) продел
 - в) Геркулес

- г) ячневая
- 24. Крупа из ячменя:
 - а) ядрица
 - б) Полтавская
 - в) перловая
 - г) продел
- 25. Крупа из пшеницы не вырабатываемая:
 - а) Артек
 - б) манная
 - в) Полтавская
 - г) ячневая
- 26. Продукт с мучнистой консистенцией, вырабатываемый из овса:
 - а) продел
 - б) толокно
 - в) Артек
 - г) манная крупа
- 27. Крупа вырабатываемая из пшеницы:
 - а) Пшено
 - б) манная
 - в) перловая
 - г) ячневая
- 28. Обойная мука должна иметь количество клейковины:
 - а) не менее 20%
 - б) не более 20%
 - в) не менее 35%
- 29. Обойная мука имеет цвет: (2 варианта ответа):
 - а) белый с желтоватым
 - б) белый с сероватым оттенком
 - в) красный с коричневым оттенком
- 30. Подготовка зерна к помолу включает: (2 варианта ответа):
 - а) выделение примесей
 - б) интенсивную обработку поверхности зерна
 - в) гидротермическую обработку
 - г) колебровку зерна

Б) УМЕТЬ

- 31. Гидротермическая обработка проводится по методу холодного кондиционирования при влажности:
 - а) менее 14%
 - б) свыше 14%
 - в) менее 12%
 - г) более 14%
- 32. Порошкообразный продукт, полученный при размолу зерна:
 - а) крупа
 - б) мука
 - в) соль
- 33. Изделие из высушенного теста:
 - а) хлеб
 - б) крупа
 - в) макаронные изделия
- 34. Какое вещество содержится в муке низкого сорта?
 - а) жиры

- б) белки
 - в) клетчатка
35. Из какой муки изготавливают только хлеб?
- а) сеянная
 - б) ржаная
 - в) обдирная
36. Макаaronное изделие в виде изогнутых коротких трубочек:
- а) перья
 - б) рожки
 - в) вермишель
37. Температура для хранения муки и макаронных изделий:
- а) 20-25 градусов
 - б) 5-10 градусов
 - в) 12-15 градусов, не выше 18 градусов
38. Макаaronные изделия в виде нитей:
- а) лапша
 - б) макароны
 - в) вермишель
39. Во сколько раз увеличиваются макаронные изделия при варке:
- а) в 3 раза
 - б) в 2 раза
 - в) 1,5 раза
40. В какой сорт макаронных изделий не добавляют яйца?
- а) 2 сорт
 - б) экстра
 - в) 1 сорт

В) ВЛАДЕТЬ

41. В каком сорте муки большее содержание углеводов?
- а) 1 сорт
 - б) высший сорт
 - в) 2 сорт
42. Что служит показателем качества сорта муки?
- а) вкус
 - б) запах
 - в) цвет
43. Каким методом определяют качество муки и макаронных изделий: (2 варианта ответа):
- а) лабораторный
 - б) химический
 - в) органолептический
44. Влажность муки должна быть:
- а) не более 15%
 - б) свыше 15%
 - в) влажность отсутствует
45. Какие вещества содержатся в отрубях:
- а) минеральные вещества и витамины
 - б) белки
 - в) жир
46. При болезнях почек полезно есть кашу: (2 варианта ответа):
- а) пшеничную
 - б) гречневую
 - в) манную

г) рисовую

47. Самая полезная каша для диабетиков: (3 варианта ответа):

а) овсяная

б) манная

в) гречневая

г) рисовая

48. По консистенции каши бывают: (2 варианта ответа):

а) плотные

б) редкие

в) вязкие

г) жидкие

д) воздушные

е) рассыпчатые

49. Какой вид варки макаронных изделий используют для приготовления запеканок?

а) сливной

б) заливной

в) промывочный

г) несливной

50. Родиной макаронных изделий считают:

а) Францию

б) Россию

в) Италию

г) Испанию

3. Продвинутый уровень

А) ЗНАТЬ

1. Какую крупу перед варкой замачивают на 2-3 часа?

а) манную

б) перловую

в) гречневую

г) пшеничную

2. К макаронным изделиям относятся: (3 варианта ответа):

а) кукурузные хлопья

б) спагетти

в) рожки

г) вермишель

3. Что относится к не макаронным изделиям:

а) толокно

б) вермишель

в) рожки

г) лапша

4. Каши не бывает:

а) жидкой

б) отварной

в) вязкой

г) рассыпчатой

5. Эта крупа с латинского обозначает « жемчужина » :

а) гречка

б) геркулес

в) пшено

г) перловка

6. Из этой каши готовят запеканки: (2 варианта ответа) :
- а) жидкой
 - б) вязкой
 - в) рассыпчатой
 - г) сухой
7. Выход муки-это :
- а) соотношение муки и мучного помола
 - б) выход муки за месяц
 - в) количество муки, получающейся при размоле зерна
8. В зависимости от количества сортов муки, полученных при размоле зерна, помол получает название: (3 варианта ответа):
- а) сортовой
 - б) односортовый
 - в) двухсортовый
 - г) трехсортовый
9. Приготовление макаронного теста происходит непрерывно в :
- а) 3 этапа
 - б) 2 этапа
 - в) 1 этап
10. В зависимости от количества воды замес макаронного теста бывает: (3 варианта ответа):
- а) твердым
 - б) средним
 - в) мягким
 - г) жидкий
11. Влажность теста при замесе выбирают исходя из:
- а) клейковины
 - б) влажности
 - в) плотности
12. В зависимости от температуры воды существуют виды замеса макаронных изделий: (3 варианта ответа):
- а) горячий с температурой 75-85 градусов
 - б) теплый с температурой 55-65 градусов
 - в) холодный, не ниже 30 градусов
 - г) комбинированный ,35-40 градусов
13. Процесс помола осуществляется на:
- а) 3-4 драных системах
 - б) 5-8 драных системах
 - в) 8-10 драных системах
13. Пророщенное зерно повышает свою питательную ценность:
- а) в 5 раз
 - б) в 3 раза
 - в) в 10 раз
 - г) в 20 раз
14. Самая полезная каша сваренная на:
- а) сиропе сахарном
 - б) квасе
 - в) молоке
 - г) воде
15. Гречка сочетается со всеми продуктами, кроме:
- а) мяса
 - б) рыбы

в) масла растительного

г) сахара

16. Перловку, повышающую иммунитет и омолаживающую кожу делают из:

а) риса

б) ржи

в) овса

г) ячменя

17. Очищенное зерно подвергается:

а) тепловой обработке

б) гидротепловой обработке

в) сушке

18. В гречку входит рутин, укрепляющий :

а) зрение

б) кости

в) волосы

г) сосуды

19. Коричневый цвет гречке придает:

а) прожарка ее на производстве

б) солнце

в) специальное окрашивание

г) сушка

20. Идеальный для человеческого организма рис:

а) белый

б) коричневый

в) золотистый

г) черный

21. Сколько клетчатки в пророщенной пшенице?

а) до 5%

б) до 10 %

в) до 17%

22. Макароны специального назначения изготавливают:

а) для детского питания

б) диетического питания

в) детского и диетического

23. Качество макаронных изделий зависит от:

а) правильной сушки

б) цвета муки

24. Цвет макаронных изделий должен быть: (2 варианта ответа):

а) однородным с кремовым оттенком

б) однородным с желтоватым оттенком

в) неоднородного белого цвета

25. Продолжительность варки макаронных изделий:

а) 3 минуты

б) 30 минут

в) 10-20 минут

26. Медленная сушка макаронных изделий приводит к : (2 варианта ответа):

а) закисанию

б) плесневению

в) растрескиванию

27. Коротко резанные макаронные изделия сушат:

а) 20-90 минут

б) 5-10 минут

- в) 24 часа
- 28. Длинно резанные макаронные изделия сушат:
 - а) 16-40 минут
 - б) 20-90 минут
 - в) 120 минут
- 29. Коротко резанные макаронные изделия сушат при температуре:
 - а) 20-25 градусов
 - б) 50-70 градусов
 - в) свыше 70 градусов
- 30. Длинно резанные макаронные изделия сушат при температуре:
 - а) 10-15 градусов
 - б) 30-50 градусов
 - в) свыше 50 градусов

Б) УМЕТЬ

- 31. Дробленое крупа называется:
 - а) сечка
 - б) мука
- 32. В крупах имеются : (2 варианта ответа):
 - а) витамины
 - б) минеральные вещества
 - в) ферменты
- 33. При выработке круп применяют: (2 варианта ответа):
 - а) термическую обработку
 - б) обжарку
 - в) гидротермическую обработку
 - г) сушку
- 34. Содержание углеводов в крупах содержится:
 - а) 10-15%
 - б) 60-85%
- 35. Химический состав зависит от: (2 варианта ответа):
 - а) вида зерна
 - б) технологии производства
 - в) хранения
- 36. Белка в пшине:
 - а) 14%
 - б) 5%
- 37. Пшено разваривается за:
 - а) 10-15 минут
 - б) 25-30 минут
- 38. При варке пшено увеличивается в:
 - а) 2 раза
 - б) 4-6 раза
 - в) 10 раз
- 39. Сколько товарных сортов выпускают риса шлифованного:
 - а) 2
 - б) 5
 - в) 4
- 40. Рисовая крупа отличается высоким содержанием:
 - а) белков
 - б) жиров
 - в) крахмала

В) ВЛАДЕТЬ

41. В рисовой крупе мало: (3 варианта ответа):
а) витаминов
б) сахаров
в) клетчатки
г) белков
42. Подолжительность варки риса:
а) 5-10 минут
б) 20-40 минут
в) свыше 60 минут
43. Гречневая крупа увеличивается в объеме:
а) в 2 раза
б) в 4-5 раз
в) в 8 раз
44. В зависимости от способа обработки сырья овсяные хлопья подразделяются на:
а) 2 вида
б) 3 вида
в) 4 вида
45. Толокно вырабатывают из: (2 варианта ответа):
а) пропаренного овса
б) просушенного овса
в) прожаренного
46. Крупу пшеничную получают путем:
а) дроблением зерна
б) шлифованием зерна
47. Пшеничная шлифованная мука содержит много:
а) крахмала и белков
б) минеральных веществ и витаминов
48. Перловая крупа в зависимости от размера крупинок бывает:
а) 10 номеров
б) 5 номеров
в) отсутствуют
49. Ячвяя крупа в зависимости от размера крупинок бывает:
а) 3
б) 5
в) 10
50. В ячменной крупе содержится много:
а) клетчатки
б) белков

Темы практических работ

Расчет расхода сырья и материалов для производства.

Определение показателей качества муки, влияющих на хлебопекарные свойства.

Составление помольных партий из разнокачественных партий зерна пшеницы.

Изучение технологического процесса простого помола пшеницы.

Сортовой помол пшеницы на лабораторной мельнице типа ЛМ-80042 с предварительной очисткой, мойкой и кондиционированием зерна.

Технология переработки зерна пшеницы и ржи в сортовую муку на производстве.

Расчет расхода сырья и материалов для производства крупы.

Производство крупы на крупорушке МШС-1.

Получение пшена по обычной технологии и посредством переработки зерна проса по фракциям.
Технология переработки зерна крупяных культур на производстве.
Производство лапши.

Примерные вопросы для подготовки к зачету

1. Определение белизны муки.
2. Определение силы муки по показателю седиментации.
3. Определение крупности муки.
4. Требования к технике безопасности и охране труда на мукомольных предприятиях.
5. Старение муки.
6. Складирование муки.
7. Влияние качества муки на выход хлеба.
8. Мука из смеси различных культур.
9. История получения муки.
10. Причины потемнения муки.
11. Причины закисания муки.
12. Характеристика минимельниц для фермеров.
13. Характеристика мучного клеща.
14. Хранение муки.
15. Характеристика деташеров.
16. Транспортировка муки.
17. Мука из смеси различных культур.
18. История получения муки.
19. Причины потемнения муки.
20. Причины закисания муки.
21. Влияние сроков хранения муки на ее качество.
22. Характеристика минимельниц для фермеров.
23. Характеристика мучного клеща.
24. Хранение муки.
25. Характеристика деташеров.
26. Требования к сырью для получения хлебопекарной сортовой муки.
27. Требования к сырью для получения обойной муки.
28. Характеристика дунстов.
29. Характеристика крупок.
30. Характеристика высшего сорта хлебопекарной пшеничной муки.
31. Характеристика первого сорта хлебопекарной пшеничной муки.
32. Характеристика второго сорта хлебопекарной пшеничной муки.
33. Характеристика хлебопекарной обойной муки.
34. Драной процесс.
35. Размольный процесс.
36. Технология производства лапши.
37. Особенности производства различных форм макарон.
38. Особенности увлажнения муки в макаронном производстве.
39. Особенности сушки макаронных изделий.
40. Требования к сырью в макаронном производстве.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка ответов на вопросы входного контроля

Критерии оценок входного контроля

Зачётная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
Зачтено	45-100 %
Не зачтено	менее 45 %

- Оценивание выполнения заданий рубежного контроля знаний обучающихся (входной контроль)

Ожидаемые результаты:

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников;
- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений;
- умения ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;

Критерии оценки

- полнота и правильность ответов на вопросы;
- глубина, прочность, систематичность знаний;
- степень понимания студентом учебного материала;
- демонстрация владения учебным материалом по теме;
- рациональность используемых подходов;
- проявленное отношение к определенным объектам, ситуациям;
- владение терминологией.

Не зачтено ставится, если:

- не раскрыто основное содержание понятий, основ дисциплины;
- обнаружено незнание или непонимание наиболее важной части материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

Зачтено ставится, если:

- полно или последовательно раскрыто содержание материала, показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; нет затруднений и ошибок в определении понятий, использовании терминологии; выявлена достаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение практических навыков.

Критерии рейтинговых оценок по курсу

Заченая оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
Зачтено	55-100 баллов
Не зачтено	менее 54 баллов

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
зачет	50	30	20	100	10

«Автоматический» зачёт выставляется без опроса обучающихся по результатам контрольных работ, рефератов, других работ, выполненных в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях.

Оценка за «автоматический» зачет должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре.

Обучающиеся, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают зачёт в традиционной форме. **Рейтинговые оценки за зачёт, полученные этими обучающимися, не могут превышать 45 баллов.**

Оценивание работы обучающегося на практических занятиях

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускать существенных неточностей в ответе, самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

Критерии оценки:

активное участие в процессе практического занятия,
самостоятельность выполнения анализов,
свободное владение материалом,
полные и аргументированные ответы на вопросы,
твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы,
полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

Пороги оценок:

1 балл - активное участие в процессе практического занятия, самостоятельность выполнения задания, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

0,5 баллов - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки при выполнении задания, меньшая активность на занятии, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на практическом занятии, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

Оценивание коллоквиума

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если студент усвоил в полном объеме программный материал. Сформулировал основные показатели, владеет материалом практического курса. Умеет увязать теорию с практикой. Без терминов

ответ также выделяется использованием терминологии.

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой. Изложил материал грамотным языком, владеет терминологией. Владеет материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если студент хорошо владеет материалом в объеме учебника, знает основные теоретические положения. Выполнил текущие задания, лабораторные работы и может их объяснить. При ответе допустил несущественные ошибки и неточности, нарушения логической последовательности изложения материала, недостаточную аргументацию теоретических положений.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала. Студент не владеет материалом из практического курса. Объем знаний недостаточен для профессиональной деятельности.

- **Оценивание подготовки обучающимся эссе, докладов, рефератов**

- **Ожидаемые результаты:**

- умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;

- способность саморазвития;

- умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников.

- **Критерии оценки эссе, докладов, рефератов:**

- 1) наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);

- 2) наличие четко определенной личной позиции по теме эссе, доклада, реферата;

- 3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;

- 4) стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз);

- 5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение)

- **Пороги оценок:**

- **2 балла** - работа отвечает всем критериям оценки

- **1 балл** – если работа соответствует не менее трем вышеперечисленным критериям.

- **0** - если работа соответствует менее трем критериям.

-

Оценивание качества устного ответа при промежуточной аттестации обучающегося

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объеме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Отлично (80-100 баллов) ставится, если:

- содержание материала раскрыто полностью;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна - две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Хорошо (60-79 баллов) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:
- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один - два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Удовлетворительно(45-59 баллов) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

Неудовлетворительно (менее 45 баллов) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Оценка работы обучающегося на семинарских занятиях

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

Оценка работы обучающегося на семинарских занятиях осуществляется по следующим критериям:

5 баллов - активное участие в обсуждении вопросов семинара, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы семинара, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы.

3 балла - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на семинаре, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на семинаре, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

Оценка при проведении тестирования обучающихся

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

Оценка тестирования осуществляется по следующим критериям:

- Пять баллов выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах 81 – 100 0/0

- Четыре балла выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах 71 – 80 0/0

- Три балла выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах 60 – 70 0/0

- Ноль баллов выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 60 0/0.

Оценка результатов устного доклада с презентацией

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

Оценка результатов устного доклада с презентацией осуществляется по следующим критериям:

Пять баллов – при соответствии устного доклада с презентацией следующим критериям: информационная достаточность; соответствие материала теме и плану; стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий,

лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат); наличие выраженной собственной позиции; адекватность и количество выбранных источников (7-15); владение материалом.

Два балла при соответствии устного доклада с презентацией не менее четырьмя критериям: информационная достаточность; соответствие материала теме и плану; стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат); наличие выраженной собственной позиции; адекватность и количество выбранных источников (7-15); владение материалом.

Баллы не начисляются при соответствии устного доклада с презентацией менее четырьмя критериям.

Составитель



М.М.Гафин