

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО МЕНЕДЖМЕНТА
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ
ПРОДУКТОВ РАСТЕНИЕВОДСТВА

УТВЕРЖДАЮ:



Проректор по УВР, профессор

Мады Кабалоев Т.Х.

«28» 02 2018г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
при освоении ОПОП ВО

по учебной дисциплине

Б1.В.15 – Введение в специальность

Направление подготовки

35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

Направленность подготовки

Хранение и переработки сельскохозяйственной продукции

Уровень высшего образования - бакалавриат

Владикавказ 2018

Фонд оценочных средств разработали:

Тохтиева Л.Х., кандидат биол. наук, доцент

Фонд оценочных средств согласован:
на заседании кафедры технологии производства, хранения и переработки
продуктов растениеводства

протокол № 7 от « 8 » 02 2018 г.

Зав. кафедрой _____ / Цугкиева В.Б./
(подпись)

Предназначен для обучающихся очной и заочной форм обучения.

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине Введение в специальность**

№ п/п	Контролируемые, разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Наименование оценочного средства	Способ контроля
1	<i>Тема:</i> История образования ГГАУ	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13		
2	<i>Тема:</i> Ознакомление с технологией производства продукции растениеводства	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13	Коллоквиум (Тесты, вопросы)	Устный опрос
3-4	<i>Тема:</i> Введение в дисциплину «Технология хранения и переработки продукции растениеводства»	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13	Коллоквиум (Тесты, вопросы) Кроссворд	Устный опрос Проверка решения
5	<i>Тема:</i> Теоретические основы консервирования плодоовощного сырья	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13	Коллоквиум (Тесты, вопросы)	Устный опрос
6	<i>Тема:</i> Сырье для производства кваса, безалкогольных и слабоалкогольных напитков.	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13	Коллоквиум (Тесты, вопросы) Кроссворд	Устный опрос Проверка решения
7	<i>Тема:</i> Введение в технологию производства и переработки мяса	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13	Коллоквиум (Тесты, вопросы)	Устный опрос
8	<i>Тема:</i> Общая технология молока и молочных продуктов	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13	Коллоквиум (Тесты, вопросы) Кроссворд	Устный опрос Проверка решения
9	<i>Тема:</i> Технологическая характеристика сырья водного происхождения.	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13	Коллоквиум (Тесты, вопросы)	Устный опрос

КАРТА ПРИМЕНЕНИЯ МАТЕРИАЛОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Для оценки уровня сформированности компетенций по дисциплине Б.1.В.15 "Введение в специальность"

№ п/п	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Наименование контрольных мероприятий				
		Опрос соревнование	Кроссворды	Анализ производственных ситуаций	Тестирование	Зачет
		Наименование материалов оценочных средств				
		Вопросы	Вопросы и задания	Кейсы	Вопросы и задания теста	Вопросы к зачету
1.	ПК-2	+	+	+	+	+
2.	ПК-3	+	+	+	+	+
3.	ПК-4	+	+	+	+	
4.	ПК-5	+	+	+	+	+
5.	ПК-6	+	+	+	+	
6.	ПК-7	+	+	+	+	+
7.	ПК-8	+	+	+	+	+
8.	ПК-9	+	+	+	+	+
9.	ПК-10	+	+	+	+	
10.	ПК-11	+	+	+	+	
11.	ПК-12	+	+	+	+	+
12.	ПК-13	+	+	+	+	+

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ Б.1.В.15 "Введение в специальность"

№ п/п	Индекс контролируемой компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
1	ПК-2	Готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	<p align="center">Знать:</p> основные типы и виды животных, чтобы оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве	<p align="center">Уметь:</p> оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	<p align="center">Владеть:</p> навыками по оценке роли основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве
2	ПК-3	Способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	<p align="center">Знать:</p> сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	<p align="center">Уметь:</p> оценивать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	<p align="center">Владеть:</p> навыками по определению сорта растений и породы животных, чтобы учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве
3	ПК-4	Готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	<p align="center">Знать:</p> технологии производства продукции растениеводства и животноводства	<p align="center">Уметь:</p> реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	<p align="center">Владеть:</p> навыками реализации технологии производства продукции растениеводства и животноводства
4	ПК - 5	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p align="center">Знать:</p> технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p align="center">Уметь:</p> реализовывать технологии хранения и переработки продукции	<p align="center">Владеть:</p> навыками реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства и

				растениеводства и животноводства	животноводства
5	ПК-6	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Знать: технологии хранения и переработки плодов и овощей	Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Владеть: навыками реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей
6	ПК - 7	Готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Знать: качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Уметь: реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Владеть: навыками реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
7	ПК -8	Готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Знать: правила эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья	Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Владеть: навыками эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья
8	ПК - 9	Готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Знать: технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Владеть: навыками реализации технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

9	ПК-10	Готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Знать: механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Уметь: использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Владеть: навыками использования механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства
10	ПК-11	Готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	Знать: схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	Уметь: разрабатывать схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	Владеть: навыками разработки схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определения дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия
11	ПК - 12	Способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Уметь: использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Владеть: навыками использования существующих технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции

12	ПК - 13	Готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Знать: технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Уметь: применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Владеть: навыками применения технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях
----	---------	--	---	---	---

ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Индекс контролируемой компетенции (или её части)	№ учебной недели																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	этапы формирования компетенции																	
ПК-2	+	+	+	+	+	+	+	+	+									
ПК-3	+	+	+	+	+	+	+	+	+									
ПК-4	+	+	+	+	+	+	+	+	+									
ПК-5	+	+	+	+	+	+	+	+	+									
ПК-6	+	+	+	+	+	+	+	+	+									
ПК-7	+	+	+	+	+	+	+	+	+									
ПК-8	+	+	+	+	+	+	+	+	+									
ПК-9	+	+	+	+	+	+	+	+	+									
ПК-10	+	+	+	+	+	+	+	+	+									
ПК-11	+	+	+	+	+	+	+	+	+									
ПК-12	+	+	+	+	+	+	+	+	+									
ПК-13	+	+	+	+	+	+	+	+	+									

ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

№ п/п	Индекс компетенции	Уровень сформированности компетенции		
		Пороговый	Достаточный	Повышенный
1	ПК-2	<p>Знать: основные типы и виды животных, чтобы оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве</p>	<p>Знать: основные типы и виды животных, чтобы оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Уметь: оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p>	<p>Знать: основные типы и виды животных, чтобы оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Уметь: оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Владеть: навыками по оценке роли основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p>
2	ПК-3	<p>Знать: сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p>	<p>Знать: сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Уметь: оценивать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p>	<p>Знать: сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Уметь: оценивать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Владеть: навыками по определению сорта растений и породы животных, чтобы учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p>

3	ПК-4	<p>Знать: технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать: технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Уметь: реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать: технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Уметь: реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Владеть: навыками реализации технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p>
4	ПК-5	<p>Знать: технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать: технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать: технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Владеть: навыками реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>
5	ПК-6	<p>Знать: технологии хранения и переработки плодов и овощей</p>	<p>Знать: технологии хранения и переработки плодов и овощей</p> <p>Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей</p>	<p>Знать: технологии хранения и переработки плодов и овощей</p> <p>Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей</p> <p>Владеть: навыками реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей</p>

6	ПК-7	<p>Знать: качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	<p>Знать: качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>Уметь: реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	<p>Знать: качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>Уметь: реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>Владеть: навыками реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>
7	ПК-8	<p>Знать: правила эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p>Знать: правила эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p> <p>Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p>Знать: правила эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p> <p>Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p> <p>Владеть: навыками эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p>
8	ПК-9	<p>Знать: технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать: технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать: технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>

			<p>Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Владеть: навыками реализации технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>
	ПК-10	<p>Знать: механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать: механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Уметь: использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать: механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Уметь: использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Владеть: навыками использования механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>
	ПК-11	<p>Знать: схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</p>	<p>Знать: схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</p> <p>Уметь: разрабатывать схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных</p>	<p>Знать: схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</p> <p>Уметь: разрабатывать схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под</p>

			организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия Владеть: навыками разработки схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определения дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия
	ПК-12	Знать: существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции Уметь: использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции Уметь: использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками использования существующих технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
	ПК-13	Знать: технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Знать: технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях Уметь: применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Знать: технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях Уметь: применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях Владеть: навыками применения технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
Знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,
характеризующие этапы формирования компетенций в процессе усвоения
дисциплины
Б1.В.15 "Введение в специальность"

Опрос - соревнование по теме. «Основы хлебопечения»

Опрос в виде соревнования проводится после изучения разделов программы курса по технологии переработки растениеводческой продукции. Преподаватель заранее готовит вопросы и раздает студентам. При этом предупреждает, что ответы должны быть предельно краткими и конкретными. Студентам приходится повторить весь изученный материал, систематизировать его, определить главное.

На занятии в помощь преподавателю выбираются два студента (из отличников), которые объявляют критерий оценки знаний, следят за ответами, ведут учет оценок. В случае неточного ответа они исправляют отвечающего. Группа разбивается на 5 команд. Преподаватель задает вопросы каждой из команд, если члены одной команды не дают ответа, то преподаватель разрешает ответить на этот вопрос другой команде. На такой опрос уходит не более 30 минут, а повторяется практически весь материал. Правильный ответ на один вопрос оценивается одним баллом. По сумме баллов выставляется оценка. Если студент набрал 21-25 баллов - оценка «5», если студент набрал 15-20 баллов - оценка «4», если студент набрал 10-15 баллов - оценка «3», менее 10 баллов - оценка «2». Итоговые оценки называются сразу.

Правильно организованный, дающий объективные данные контроль – не только метод определения эффективности обучения, но и одно из средств формирования рациональных приемов умственной деятельности и практических умений, стимулирование познавательной активности. Он воспитывает чувство ответственности за результаты своего учебного труда, способствует формированию личности будущего специалиста.

Вопросы:

1. Каково значение хлебобулочных изделий в питании?
2. Назовите виды вырабатываемых хлебобулочных изделий.
3. Охарактеризуйте технологический процесс приготовления хлеба.
4. В чем заключается биологическая сущность производства хлебобулочных изделий?
5. Дайте характеристику основного и дополнительного сырья в хлебопечении.
6. Дайте характеристику хлебопекарных свойств пшеничной муки.
7. Каковы отличительные особенности хлебопекарных свойств ржаной муки?

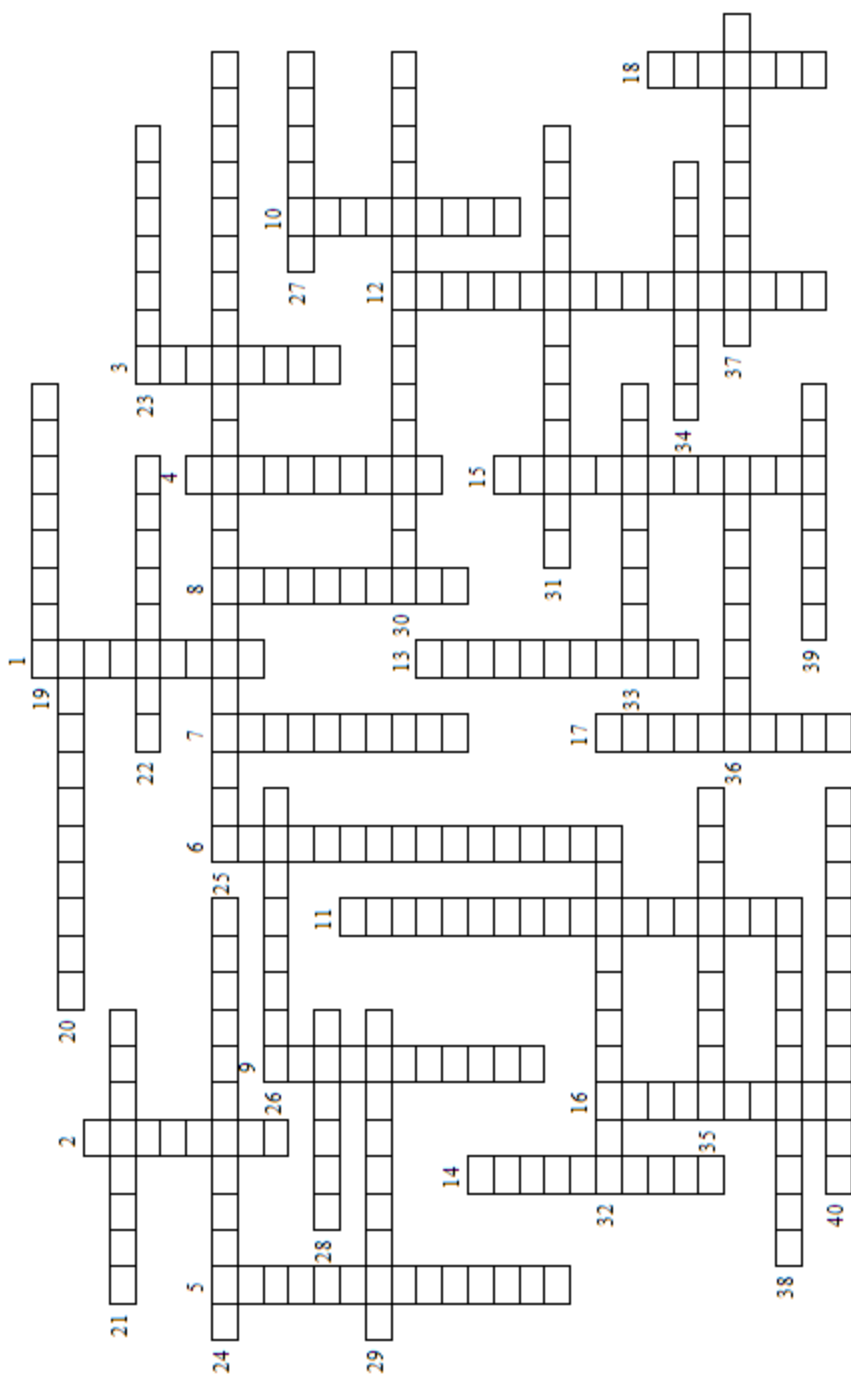
8. Какие способы приготовления пшеничного теста вы знаете?
9. В чем состоят особенности производства ржаного хлеба?
10. Как зависит качество хлеба от биохимических и микробиологических процессов, происходящих в тесте при брожении и выпечке?
11. Как можно ускорить процесс созревания теста?
12. Как формируются вкус и аромат хлеба в процессе тестоведения и выпечки?
13. Какие процессы происходят при выпечке хлеба?
14. По каким показателям оценивают качество хлеба?
15. Как определяют органолептические показатели качества хлеба?
16. Какие дефекты могут возникнуть в процессе приготовления хлеба?
17. Какие дефекты внешнего вида вы знаете?
18. Назовите дефекты мякиша.
19. Какие болезни хлеба вы знаете?
20. Что понимают под выходом хлеба?
21. Какие факторы обуславливают выход хлеба?
22. Охарактеризуйте процесс усушки хлеба.
23. Какие процессы протекают при черствении хлеба?
24. Какие существуют приемы, замедляющие черствение хлеба?
25. Охарактеризуйте хлебопекарные предприятия малой мощности.

Кроссворды

Критерии оценивания разгадывания кроссворда:

Оценка	Кол-во верных ответов, характеристики ответа студента
«неудовлетворительно»	До 30% - результат посредственный, круг знаний по теме невелик
«удовлетворительно»	30-59% - знания носят поверхностный характер.
«хорошо»	60-79% - круг знаний по теме достаточно хороший
«отлично»	80%-100% - круг знаний по теме высокий

Кроссворд по теме «Хранение товаров»



Вопросы к кроссворду по теме «Хранение товаров»

По вертикали:

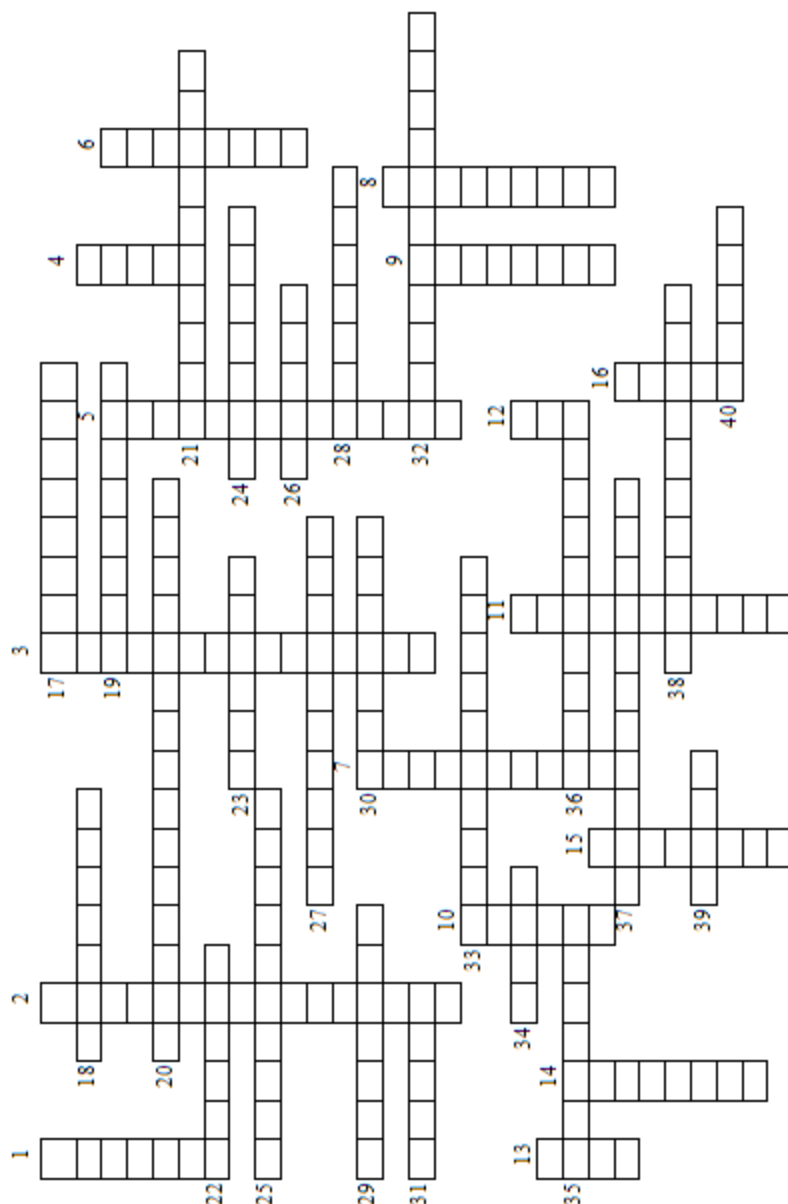
1. Метод хранения товаров.
2. Острое инфекционно-токсическое заболевание из групп пищевых токсикоинфекций.
3. Процесс распада сложных веществ при участии воды.
4. Ящичные поддоны.
5. Потери товарной массы продукта.
6. Вид газовой среды.
7. Потери, списываемые по акту за счет прибыли или виновных лиц.
8. Жук, вызывающий биологические повреждения продовольственных товаров.
9. Естественные потери товаров, списываемые по фактическому наличию в пределах установленных норм.
10. Фактор внешней среды, вызывающий разрушение красящих веществ, витаминов и других ценных веществ.
11. Свойство упаковки, влияющее на интенсивность процессов прогоркания жиров.
12. Специфичный этап технологического цикла товародвижения, являющийся разновидностью хранения.
13. Один из классификационных признаков методов хранения.
14. Процесс снижения температуры продукта до уровня, при котором приостанавливается развитие в них микроорганизмов и окислительных процессов.
15. Полная утрата свойственной продукту формы, целостности и внутренней структуры.
16. Нормы естественной убыли не распространяются на ... товары.
17. Кристаллизация воды с образованием льда.
18. Механические повреждения, нанесенные острыми предметами, а также насекомыми-вредителями.
19. Процесс анаэробного расщепления органических веществ, преимущественно углеводов, происходящих под влиянием микроорганизмов или выделенных из них ферментов.

По горизонтали:

20. Процесс поглощения воды компонентами пищевых продуктов за счет их гигроскопичности или отмокания.
21. Физическое свойство продукта, влияющее на естественную убыль полужидких продуктов.
22. Этап технологического цикла товародвижения готовой продукции.
23. Процесс расщепления сложных азотосодержащих органических соединений под действием гнилостных микроорганизмов.

24. Часть объема зерновой массы, занятая воздухом.
25. Процесс взаимодействия редуцирующих сахаров с аминокислотами или белками с образованием темноокрашенных соединений.
26. Круглые черви, населяющие водоемы, почву.
27. Количественные потери жидких товаров.
28. Результат различных изменений происходящих в товарах на разных этапах товародвижения.
29. Физический процесс перевода воды в пар.
30. Группа товаров со сроком годности до 30 суток.
31. Показатель режима хранения, характеризующий интенсивность и краткость обмена воздуха в окружающей товарной среде.
32. Процесс изменения внутренней структуры и внешнего вида под действием нагрузок.
33. Средство защиты товара от неблагоприятных воздействий окружающей среды.
34. Мелкое сосущее насекомое-вредитель растений, имеющее щит.
35. Показатель, характеризующий содержание в продуктах воды.
36. Удаление непригодных для потребления листьев кочана капусты перед реализацией.
37. Разламывание вследствие неравномерных разрушающих нагрузок.
38. Особенность производства, вызывающая необходимость хранения.
39. Отряд мелких насекомых, питаются органическими остатками, растительной трухой.
40. Результат развития на продуктах плесневых грибов.

Кроссворд по теме «Безалкогольные напитки»



Вопросы к кроссворду по теме «Безалкогольные напитки»

По вертикали

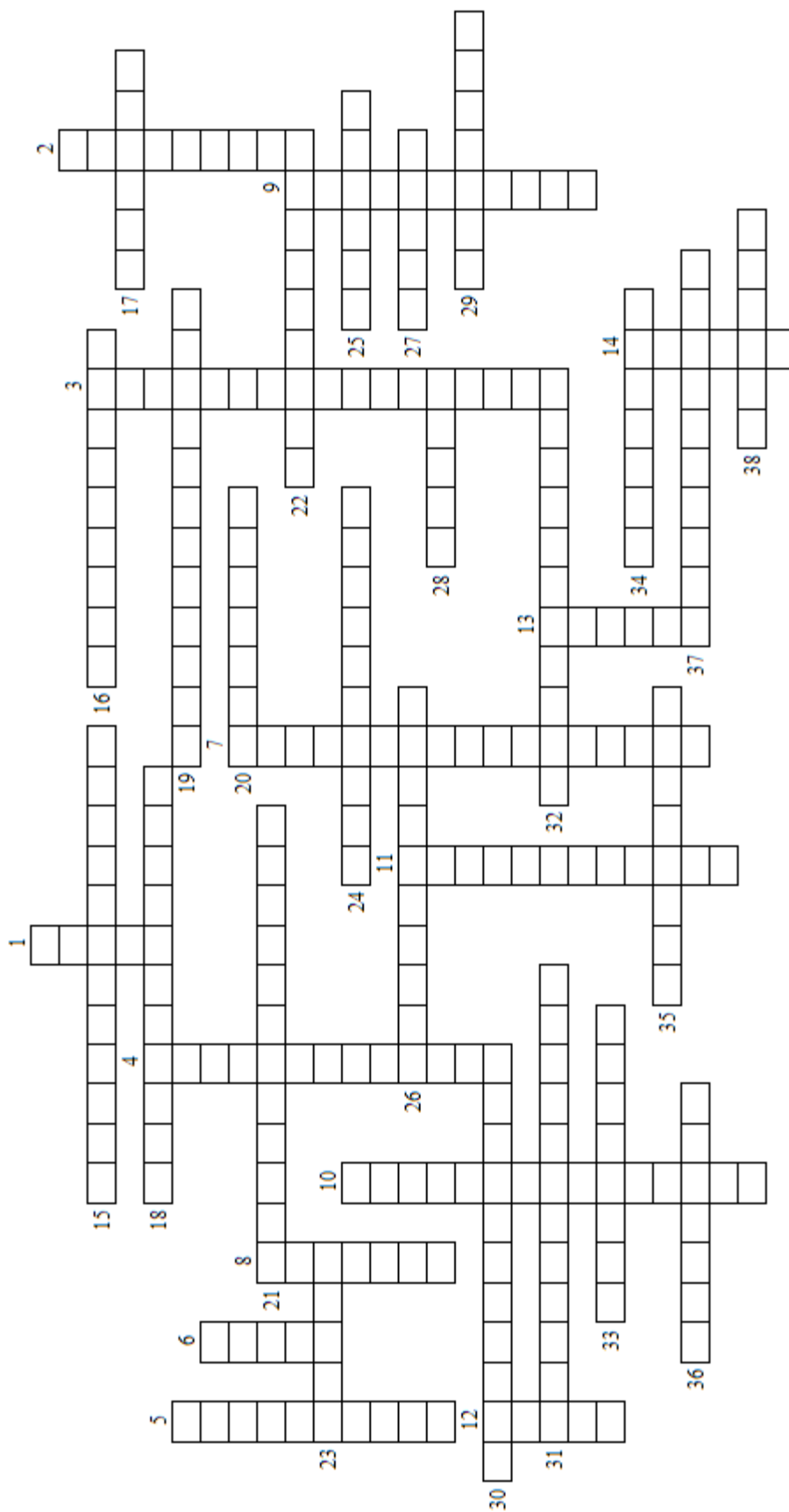
1. Заменитель сахара.
2. Минеральные воды, содержащие HCO_3 .
3. Способ теплового обжаривания кофе.
4. Сорт чая.
5. Вид чая в зависимости от размера чаинок.
6. Напиток, приготовленный на основе зернового сырья.
7. Процесс, придающий окраску чайному листу.
8. Операция, вызывающая изменение температуры в массе кофе и снижение влажности.

9. Специалист по оценке качества чая.
10. Основной алколоид чайного листа.
11. Напитки, содержащие БАДы.
12. Сухой напиток, приготовленный из верхних побегов чайно-го растения.
13. Напиток темно-коричневого цвета на зерновой основе.
14. Комплекс окислительных процессов, приводящих к утрате части ароматических и вкусовых веществ.
15. Рассыпной чай, состоящий из отдельных скрученных чай-нок.
16. Зарубежный пряно-ароматический напиток.

По горизонтали

17. Процесс взаимного проникновения веществ друг в друга в следствии теплового воздействия.
18. Корнеплод, используемый для производства кофейных на-питков.
19. Концентрированный фруктово-ягодный напиток с массовой долей сухих веществ не менее 44-62%.
20. Сок, полученный из концентрированного или сухого сока.
21. Дефект безалкогольных напитков различной природы.
22. Жидкий продукт с массовой долей сока или пюре 25-50%.
23. Внешний вид чая.
24. Ботанический вид кофе.
25. Операция первичной обработки кофе.
26. Концентрированный фруктово-ягодный напиток с массовой долей сухих веществ не менее 58,5-70%.
27. Дефект, возникающий под действием слизиобразующих бактерий.
28. Вкус настоя.
29. Разновидность натурального жареного кофе.
30. Составная часть смеси веществ, выделяемых при перегонке.
31. Чайники из почек, покрытых серебристыми ресничками.
32. Сок, подвергнутый осветлению.
33. Готовый продукт в сухом виде.
34. Семена плодов кофейного дерева.
35. Доброкачественные отходы чайного производства.
36. Вид чая по стране происхождения.
37. Операция производства чая.
38. Горячие минеральные воды.
39. Напиток из интенсивно окрашенных ягод.
40. Краситель для напитков.

Кроссворд по теме «Молочные товары»



Вопросы к кроссворду по теме «Молочные товары»

По вертикали:

1. Творожный продукт покрытый глазурью.
2. Молоко с сахаром с массовой долей белка в сухих обезжиренных веществах не менее чем 34 процента.
3. Молоко с массовой долей сухих веществ не менее 25 процентов, массовой долей жира не менее 7 процентов.
4. Процесс разделения молока на фракции.
5. Процесс применяемый при производстве сублимированных продуктов.
6. Кисломолочный продукт из кобыльего молока.
7. Продукт переработки молока, произведенный из продуктов переработки молока.
8. Мороженое с массовой долей жира от 12 до 20 процентов
9. Продукт с добавлением витаминов, минеральных веществ, пребиотиков.
10. Молочный продукт, произведенный из сухого молока.
11. Процесс одновременного взбивания и замораживания смеси для мороженого.
12. Продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения с использованием кефирного грибка.
13. Белковый кисломолочный продукт, полученный сквашиванием молока с применением сычужного фермента.
14. Основная фракция белков молока.

По горизонтали:

15. Молоко с массовой долей жира не менее 0,5 процента.
16. Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла.
17. Кисломолочный продукт, произведенный с использованием смеси термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской палочки.
18. Кисломолочный продукт, произведенный с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и лактококков.
19. Процесс регулирования содержания и соотношения составных частей молока.
20. Кисломолочный продукт, полученный путем сквашивания топленого молока.
21. Тепловая обработка молока для инактивации ферментов и придания молоку определенного вкуса и запаха.
22. Сладкий молочный продукт, потребляемый в замороженном виде.
23. Продукт из коровьего молока на эмульсионной жировой основе.
24. Процесс термической обработки молока до 60-68°C.
25. Продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных.

26. Кисломолочный продукт, произведенный с использованием ацидофильной молочнокислой палочки.
27. Кисломолочный продукт молочнокислого и спиртового брожения с использованием заквасочных микроорганизмов с добавлением воды и соли.
28. Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла.
29. Продукт, полученный путем сквашивания сливок.
30. Процесс образования молочного сгустка под действием микроорганизмов.
31. Очистка молока от механических примесей.
32. Процесс коагуляции белка.
33. Молоко, подвергнутое термической обработке при температуре 85-99°C для достижения специфических органолептических свойств.
34. Процесс освобождения молока от примесей и микроорганизмов.
35. Разновидность творога.
36. Кисломолочный продукт, подвергнутый термической обработке с использованием термофильных молочнокислых стрептококков до достижения характерных органолептических свойств.
37. Продукт подверженный гидролизу.
38. Эмульсия жира и молочной плазмы с массовой долей жира не менее 9%.

Кейс-задача

Кейс-метод (case study) - от англ. case - случай - техника обучения, использующая описание реальных ситуаций. Обучающиеся должны проанализировать ситуацию, разобраться в сути проблем, предложить возможные решения и выбрать лучшее из них.

Задание:

Мука смолота с использованием зерна, поврежденного клопом-черепашкой. Хлеб из такой муки может получиться небольшого объема, расплывчатой формы. Какие технологические приемы рекомендуется применять в целях наиболее рационального использования такой муки и получения хлеба удовлетворительного качества?

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если в логических рассуждениях нет ошибок;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если имеются существенные ошибки в логических рассуждениях или отсутствует ответ.

Производственные ситуации:

Темы:

1. На хлебозавод поступила мука пшеничная из свежееубранного зерна, в результате чего ухудшилось качество батонов из пшеничной муки первого сорта массой 0,4 кг и снизился фактический выход. Охарактеризуйте качество изделий, выработанных из данной муки, и наметьте мероприятия, необходимые для улучшения качества и выполнения норм выхода.

2. На хлебозавод поступила ржаная обдирная мука, имеющая автолитическую активность 60 %. Как следует изменить режим технологического процесса, чтобы получить хлеб хорошего качества? Дайте конкретные рекомендации и их обоснование.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если в логических рассуждениях нет ошибок;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если имеются существенные ошибки в логических рассуждениях или отсутствует ответ.

Тестовый контроль

Тест-это достаточно краткое задание, позволяющее за сравнительно краткий промежуток времени оценить качество знаний бакалавров по конкретной проблематике. Отличительной особенностью тестов является то, что с их помощью определяют успешность овладения конкретным учебным материалом. Тестовые задания ориентированы, прежде всего, на выбор правильного ответа из нескольких возможных вариантов. Тесты применяются с целью определения эффективности программ и методов обучения. Преимущество тестирования, как оценочного средства в том, что заставляет бакалавра более глубоко изучать заданную проблему, чтобы владеть терминологией и основными понятиями дисциплины при выборе правильного ответа из предложенных вариантов.

Критерии оценки:

Оценка 5 выставляется, если студент ответил правильно на 86 - 100% вопросов;

Оценка 4 выставляется, если студент ответил правильно на 71 – 85% вопросов;

Оценка 3 выставляется, если студент ответил правильно на 60 и 70% вопросов;

Оценка 2 выставляется, если студент ответил правильно менее 60% вопросов.

Тестовые задания

1. Все помолы подразделяют на
 - 1.обойные и сортовые
 2. разовые и повторительные
 3. разовые и обойные
 4. обойные и повторительные

2. Что такое обойная мука?
 1. техническая мука,
 2. продукт измельчения зерна вместе с оболочкой,
 3. продукт измельчения зерна без оболочки,
 4. сортовая мука.

3. К прядильно-масличным растениям относятся:
 - 1.хлопчатник, кукуруза;
 - 2.лен, конопля, соя;
 - 3.соя, горох;
 4. конопля, хлопчатник, лен.

4. К эфирно-масличным растениям относятся:
 1. соя,
 2. кориандр,
 3. кукуруза,
 4. горох.

5. К белково - масличным культурам относятся:
 1. кукуруза, соя;
 2. соя, арахис;
 3. кукуруза, горох;
 4. арахис, горох.

6. К пряно - масличным культурам относятся:
 1. горчица,
 2. кукуруза,
 3. лен,
 4. лен, конопля.

7. Лузгой называют:
 1. измельченные семена,
 2. остаток, полученный после извлечения масла,

3. шелуху,
 4. мятку.
8. Что такое экстракция масла?
1. способ извлечения масла прессованием,
 2. извлечение масла из семян с помощью растворителей,
 3. это очистка масла путем фильтрации,
 4. это рафинация масла путем центрифугирования.
9. Что такое рафинация?
1. исключительно механическая фильтрация масла,
 2. полное или частичная очистка масла,
 3. предварительное обезжиривание масличного материала,
 4. извлечение масла из семян.
10. Кислотное число характеризует качество
1. масла
 2. хлеба
 3. теста
 4. зерна
11. Консервирование сахаром относят к методу:
1. физико-химическому,
 2. биологическому,
 3. физико-механическому,
 4. физическому.
12. К физическому методу консервирования относят:
1. ультразвуковую обработку,
 2. квашение капусты,
 3. маринование свеклы,
 4. мочение яблок.
13. К химическому методу консервирования относится:
1. маринование огурцов,
 2. приготовление сока,
 3. приготовление компота из алычи,
 4. приготовление томатов натуральных.
14. Высокая концентрация сахара оказывает консервирующее действие в результате:
1. высокого осмотического давления,
 2. отсутствия кислотности,
 3. высокой температуры,
 4. повышения кислотности.
15. Джем из яблок варят:
1. однократной варкой,
 2. двукратной варкой,
 3. многократной варкой,
 4. увариваем пюре с сахаром.

Успеваемость студентов оценивается в ходе **текущего и промежуточного** контроля (зачет)

Текущий контроль осуществляется для дисциплин, имеющих лабораторно-практические работы. Форма контроля: выполнение и сдача лабораторно-практических работ, опрос.

Оценка лабораторных работ.

«5» - сдано 100% работ, «4» - сдано 70 – 80 % работ, «3» - сдано 60 – 70 % работ, «2» - сдано менее 50 % работ.

Промежуточный контроль проводится в форме зачета.

«**Зачтено**» соответствует ответу студента на оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется студенту в случае глубокого знания программного материала, свободного владения специальной терминологией, грамотного речевого изложения материала, ответа на все дополнительные вопросы, с приведением примеров.

Оценка «хорошо» выставляется студенту при глубоком знании материала, владении специальной терминологией, но с некоторыми неточностями при ответе, при затруднении в ответе на один из дополнительных вопросов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту за поверхностный ответ, неумение владеть специальной терминологией, затруднительные ответы на дополнительные вопросы, за отсутствие ответа на один из трех вопросов билета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не давшему ответ на два вопроса билета, не владеющему терминологией по дисциплине, при отсутствии ответов на дополнительные вопросы по программе.

Вопросы к зачету:

1. Цели и задачи курса
2. Классификация полевых культур.
4. Фазы роста и развития зерновых первой группы.
5. Зерновые хлебные культуры
6. Зернобобовые и масличные культуры.
7. Плодоовощные культуры.
8. Принципы хранения и переработки продукции по Я.Я Никитинскому:
 - а) принцип биоза; б) принцип анабиоза;
 - в) принцип ценоанабиоза; г) принцип абиоза.

9. Режимы и способы хранения продукции растениеводства
10. Значение консервирования
11. Технологические особенности плодоовощного сырья
12. Факторы, влияющие на качество переработанных продуктов.
13. Сырьё для производства кваса.
14. Сырьё для производства безалкогольных и слабоалкогольных напитков.
15. Краткая характеристика убойных животных.
16. Классификация мяса убойных животных
17. Факторы влияющие на состав и свойства мяса.
18. Состав и свойства молока различных сельскохозяйственных животных.
19. Оценка качества молока.
20. Ассортимент молочных продуктов.
21. Классификация рыб. Химический состав мяса рыбы.
22. Заготовка живой рыбы.
23. Способы посола.
24. Вяление и сушка рыбы.
25. Копчение и консервирование рыбы

Ответы на кроссворд по теме «Хранение товаров»

По вертикали:

1. Бестарное
2. Ботулизм
3. Гидролиз
4. Контейнеры
5. Количественные
6. Модифицированная
7. Активируемые
8. Долгоносик
9. Нормируемые
10. Освещение
11. Светопроницаемость
12. Транспортирование
13. Температура
14. Охлаждение
15. Раздавливание
16. Фасованные
17. Замерзание
18. Проколы

По горизонтали:

19. Брожение
20. Увлажнение
21. Вязкость
22. Хранение
23. Гниение
24. Сквашистость
25. Меланоидинообразование
26. Нематоды
27. Розлив
28. Потери
29. Испарение
30. Скоропортящиеся
31. Воздухообмен
32. Деформация
33. Упаковка
34. Щитовка
35. Влажность
36. Зачистка
37. Раскрошка
38. Сезонность
39. Сеноеды
40. Плесневение

Ответы на кроссворд по теме «Безалкогольные напитки»

По вертикали:

1. Сахарин
2. Гидрокарбонатные
3. Диэлектрический
4. Букет
5. Крупнолистовой
6. Зерновой
7. Ферментация
8. Сепарация
9. Титестер
10. Кофеин
11. Обогащенные
12. Чай
13. Квас
14. Старение

15. Байховый
16. Тоник

По горизонтали:

17. Диффузия
18. Цикорий
19. Экстракт
20. Восстановленный
21. Помутнение
22. Нектар
23. Уборка
24. Робуста
25. Калибровка
26. Сироп
27. Ослизнение
28. Терпкий
29. Молотый
30. Фракция
31. Типсы
32. Осветленный
33. Концентрат
34. Кофе
35. Высевки
36. Цейлонский
37. Завяливание
38. Термальные
39. Морс
40. Колер

Ответы на кроссворд по теме «Молочные товары»

По вертикали:

1. Сырок
2. Сгущенное
3. Концентрированное
4. Сепарирование
5. Сублимация
6. Кумыс
7. Рекомбинированный
8. Пломбир
9. Обогащенный
10. Восстановленный
11. Фризерование

12. Кефир
13. Творог
14. Казеин

По горизонтали:

15. Обезжиренное
16. Сыворотка
17. Йогурт
18. Простокваша
19. Нормализация
20. Ряженка
21. Пастеризация
22. Мороженое
23. Масло
24. Термизация
25. Молоко
26. Ацидофилин
27. Айран
28. Пахта
29. Сметана
30. Сквашивание
31. Фильтрование
32. Свертывание
33. Топленое
34. Очистка
35. Зерненный
36. Варенец
37. Гидролизат
38. Сливки