

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО ГОРСКИЙ ГАУ)**

Факультет технологического менеджмента

**Кафедра технологии производства, хранения и переработки продуктов
растениеводства**

УТВЕРЖДАЮ:



Проректор по УВР, профессор

Кабалоев Т.Х.

«30» 01 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации при
освоении ОПОП ВО, реализуемой по ФГОС ВО 3++**

по дисциплине

Б1.В.04 – Введение в профессиональную деятельность

(индекс и наименование дисциплины по учебному плану)

Направление подготовки

**35.03.07 – «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Направленность подготовки

«Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

Уровень высшего образования - бакалавриат

Владикавказ 2019

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 № 4 от «25» 01 2019 г.

Зав. кафедрой _____



/ Цугкиева В.Б./

(подпись)

Предназначен для обучающихся очной и заочной форм обучения.

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «**Б1.В.04 – Введение в профессиональную деятельность**» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе обучающихся, далее – СРО), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавриат по направлению подготовки **35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**.

Рабочей программой дисциплины «**Б1.В.04 – Введение в профессиональную деятельность**» предусмотрено формирование следующих компетенций:

УК-6, ИД-1_{УК-6}, ИД-2_{УК-6}, ИД-3_{УК-6}, ИД-4_{УК-6}, ИД-5_{УК-6} ; ОПК-1, ИД-1_{ОПК-1}

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля), и используемые оценочные средства:

- устный опрос
- тест (для текущего контроля)
- опрос – соревнование
- кроссворды
- промежуточный контроль (зачет).

3. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показателями оценивания компетенций являются следующие результаты обучения:

Таблица 1 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

№ п/п	Код компете нции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 _{УК-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	- о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	- применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	навыками применения знаний о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы
			ИД-2 _{УК-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	навыками собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
			ИД-3 _{УК-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста,	условия, средства, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	планировать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста,	навыками планирования намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста,

			временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.		временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
			ИД-4 _{ук-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.	критерии оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата	критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата	навыками критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата
			ИД-5 _{ук-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	вопросы использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний и навыков	демонстрировать интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Навыками демонстрации интереса к учебе и использования предоставляемыми возможностями для приобретения новых знаний и навыков
2.	ОПК-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ИД-1 _{ОПК-1} Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием следующих разделов дисциплины:

Таблица 2 - Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Компетенции (части компетенций)	Оценочные средства текущего контроля успеваемости		Шкала оценивания
1.	Раздел 1. Ознакомление с общими вопросами производства, хранения и переработки продуктов растениеводства	УК-6, ИД-1_{УК-6}, ИД-2_{УК-6}, ИД-3_{УК-6} ИД-4_{УК-6}, ИД-5_{УК-6} ОПК-1, ИД-1_{ОПК-1}	Устный опрос (текущий контроль)		Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
2.	Раздел 2. Ознакомление с общими вопросами производства, хранения и переработки продуктов животноводства	УК-6, ИД-1_{УК-6}, ИД-2_{УК-6}, ИД-3_{УК-6} ИД-4_{УК-6}, ИД-5_{УК-6} ОПК-1, ИД-1_{ОПК-1}	Устный опрос (текущий контроль)		Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
Итого:		УК-6, ИД-1_{УК-6}, ИД-2_{УК-6}, ИД-3_{УК-6} ИД-4_{УК-6}, ИД-5_{УК-6} ОПК-1, ИД-1_{ОПК-1}	Форма контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации	Шкала оценивания Зачтено Не зачтено
			<i>Зачет</i>	<i>Зачет по билетам</i>	

Результатом освоения дисциплины «Б1.В.04 – Введение в профессиональную деятельность» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, пороговый, недостаточный.

Показатели, критерии и шкалы оценивания компетенций

Таблица 3 – Показатели компетенций по уровню их сформированности (зачет).

Показатели компетенций, индикаторы компетенций	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции и индикатора компетенций
Знать (соответствует таблице 1)	Знает	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не знает	неудовлетворительно	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	не умеет	неудовлетворительно	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не владеет	неудовлетворительно	недостаточный

При выставлении зачета показатели компетенций по уровню сформированности знаний, умений и владений должны соответствовать шкале оценивания на «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно». Не зачтено соответствует оценке «неудовлетворительно»

Таблица 4 – Соотношение показателей и критериев оценивания компетенций со шкалой оценивания и уровнем их сформированности

Показатели компетенций, индикаторы компетенций	Критерий оценивания	Уровень сформированной компетенции и индикатора компетенций
Знать (соответствует таблице 1)	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	высокий
	Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	повышенный
	Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	пороговый
	Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы	высокий
	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	повышенный
	При решении конкретных практических задач возникают затруднения	Пороговый
	Не может решать практические задачи	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности	высокий
	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	повышенный
	Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	пороговый
	Отсутствие навыков	недостаточный

4. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

- устный опрос
- тест (для текущего контроля)
- опрос-соревнование
- кроссворды
- промежуточный контроль (зачет)

4.1 Устный опрос

Устный опрос проводится на каждом занятии в целях закрепления и конкретизации изученного теоретического материала.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- оценка «отлично»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- оценка «хорошо»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- оценка «неудовлетворительно»: ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

4.2. Опрос - соревнование

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?

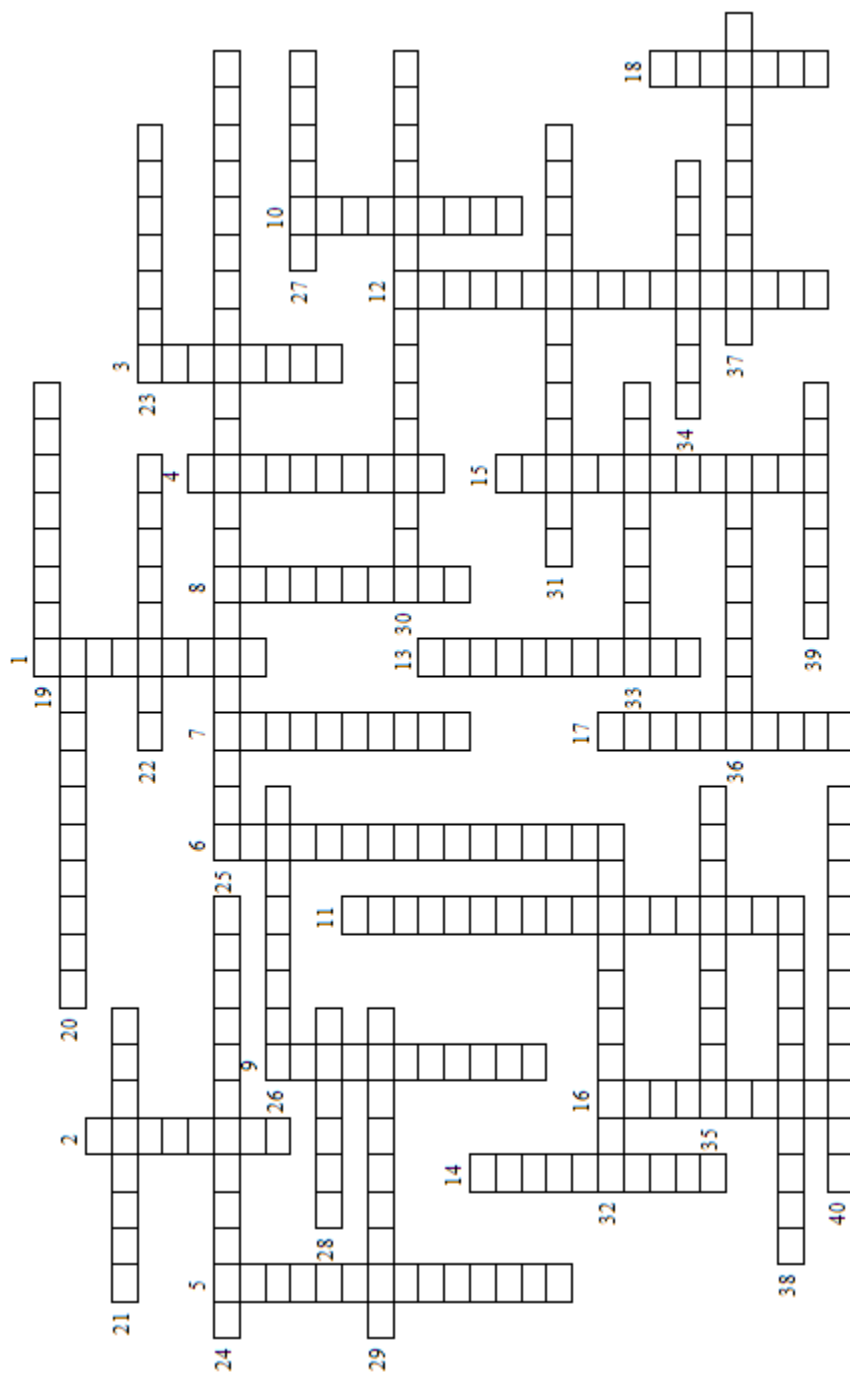
22. Охарактеризуйте процесс усушки хлеба.
23. Какие процессы протекают при черствении хлеба?
24. Какие существуют приемы, замедляющие черствение хлеба?
25. Охарактеризуйте хлебопекарные предприятия малой мощности.

4.3. 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.

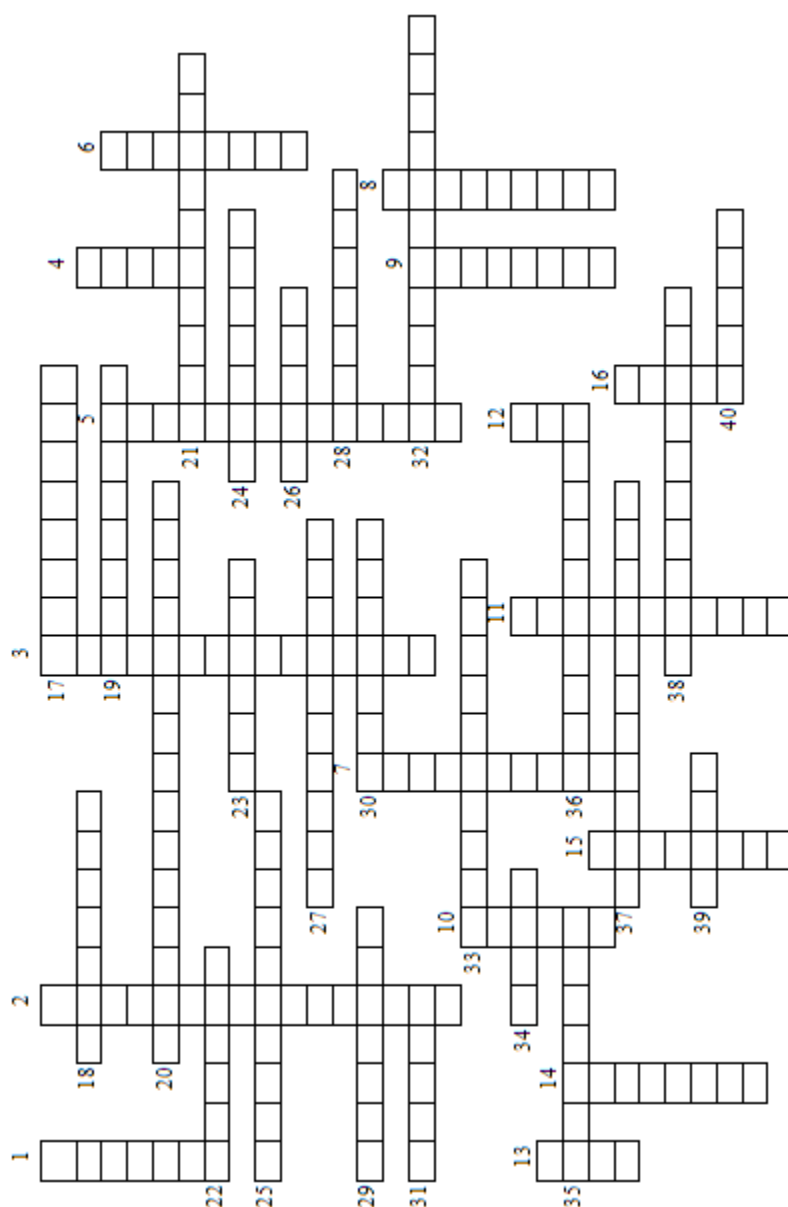
6. Вид газовой среды.
7. Потери, списываемые по акту за счет прибыли или виновных лиц.
8. Жук, вызывающий биологические повреждения продовольственных товаров.
9. Естественные потери товаров, списываемые по фактическому наличию в пределах установленных норм.
10. Фактор внешней среды, вызывающий разрушение 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 товары 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

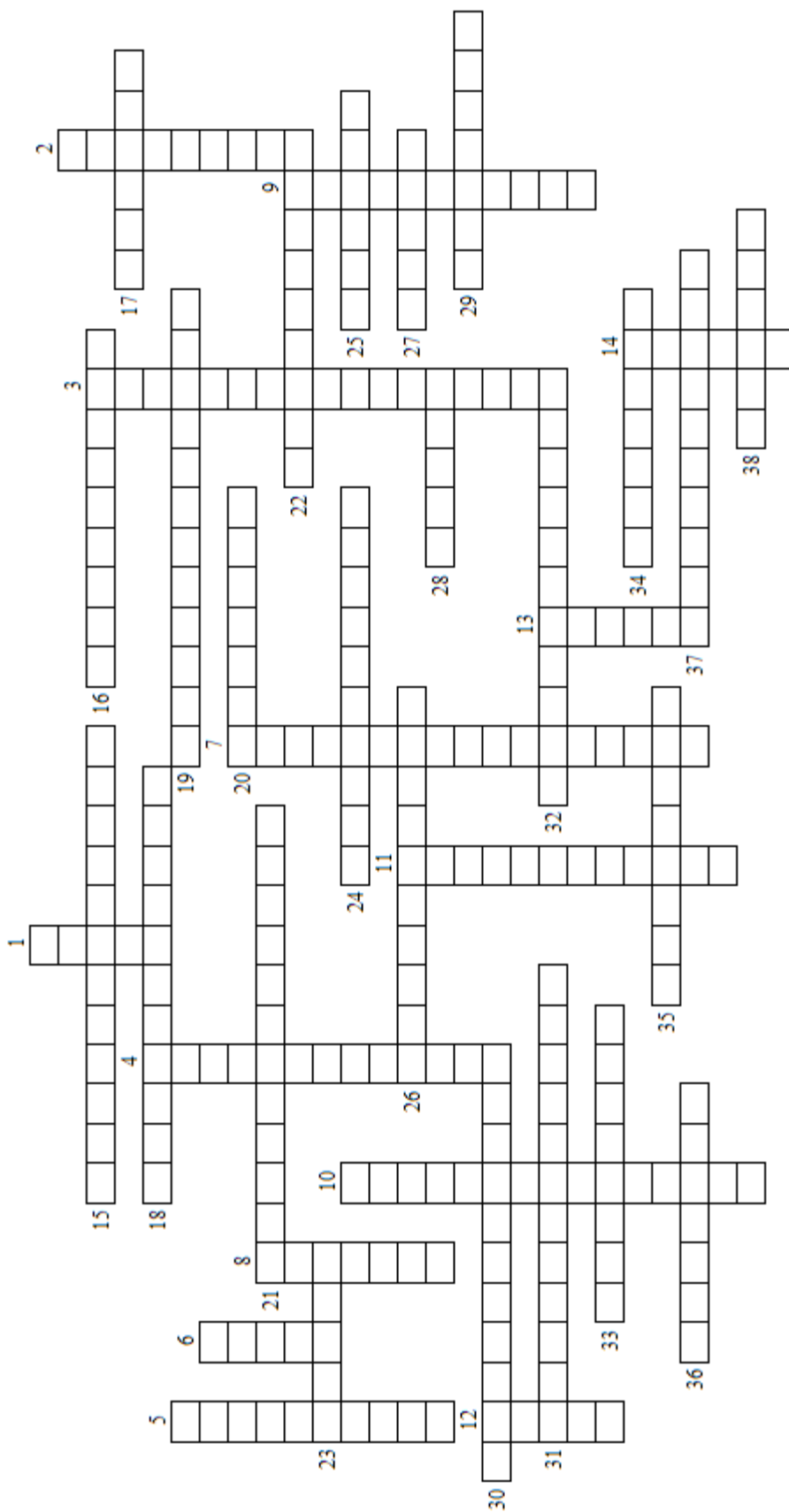
1. Заменитель сахара.
2. Минеральные воды, содержащие HCO_3 .
3. Способ теплового обжаривания кофе.
4. Сорт чая.
5. Вид чая в зависимости от размера чаинок.
6. Напиток, приготовленный на основе зернового сырья.
7. Процесс, придающий окраску чайному листу.
8. Операция, вызывающая изменение температуры 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 чайного 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 чаинок.
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 напитков.
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 слизееобразующих бактерий.
28. Вкус настоя.
29. Разновидность натурального жареного кофе.
30. Составная часть смеси веществ, выделяемых при перегонке.
31. Чаинки 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%.

Ответы на кроссворд по теме «Хранение товаров»

По вертикали:

1. Бестарное
2. Ботулизм
3. Гидролиз
4. Контейнеры
5. Количественные
6. Модифицированная
7. Актируемые
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. Скваживание
31. Фильтрование
32. Свертывание
33. Топленое

- 34. Очистка
- 35. Зерненный
- 36. Варенец
- 37. Гидролизат
- 38. Сливки

4.4. Тестовые задания (для текущего контроля)

Тест №1

Время выполнения 10 мин.

Количество вопросов 15.

Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Тестовые задания

1. Выберите правильный ответ

Все помолы подразделяют на

- 1. обойные и сортовые
- 2. разовые и повторительные
- 3. разовые и обойные
- 4. обойные и повторительные

2. Выберите правильный ответ

Что такое обойная мука?

- 1. техническая мука,
- 2. продукт измельчения зерна вместе с оболочкой,
- 3. продукт измельчения зерна без оболочки,
- 4. сортовая мука.

3. Выберите правильный ответ

К прядильно-масличным растениям относятся:

- 1. хлопчатник, кукуруза;
- 2. лен, конопля, соя;
- 3. соя, горох;
- 4. конопля, хлопчатник, лен.

4. Выберите правильный ответ

К эфирно-масличным растениям относятся:

- 1. соя,
- 2. кориандр,
- 3. кукуруза,
- 4. горох.

5. Выберите правильный ответ

К белково - масличным культурам относятся:

1. кукуруза, соя;
2. соя, арахис;
3. кукуруза, горох;
4. арахис, горох.

6. Выберите правильный ответ

К пряно - масличным культурам относятся:

1. горчица,
2. кукуруза,
3. лен,
4. лен, конопля.

7. Выберите правильный ответ

Лузгой называют:

1. измельченные семена,
2. остаток, полученный после извлечения масла,
3. шелуху,
4. мятку.

8. Выберите правильный ответ

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. Выберите правильный ответ

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. Выберите правильный ответ

Кислотное число характеризует качество

1. масла
2. хлеба
3. теста
4. зерна

11. Выберите правильный ответ

Консервирование сахаром относят к методу:

1. физико-химическому,
2. биологическому,
3. физико-механическому,
4. физическому.

12. Выберите правильный ответ

К физическому методу консервирования относят:

1. ультразвуковую обработку,
2. квашение капусты,
3. маринование свеклы,
4. мочение яблок.

13. Выберите правильный ответ

К химическому методу консервирования относится:

1. маринование огурцов,
2. приготовление сока,
3. приготовление компота из алычи,
4. приготовление томатов натуральных.

14. Выберите правильный ответ

Высокая концентрация сахара оказывает консервирующее действие в результате:

1. высокого осмотического давления,
2. отсутствия кислотности,
3. высокой температуры,
4. повышения кислотности.

15. Выберите правильный ответ

Джем из яблок варят:

1. однократной варкой,
2. двукратной варкой,
3. многократной варкой,
4. увариваем пюре с сахаром.

Ответ

1	2	3	4	...
в

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

Оценка	Показатели*
Отлично	85-100%
Хорошо	65-84%
Удовлетворительно	51-64%
Неудовлетворительно	менее 50%

* - % выполненных заданий от общего количества заданий в тесте.

4.5 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме зачета по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность»

На промежуточную аттестацию выносятся следующие компетенции, формируемые дисциплиной - **УК-6**, ИД-1_{УК-6}, ИД-2_{УК-6}, ИД-3_{УК-6}, ИД-4_{УК-6}, ИД-5_{УК-6}, **ОПК-1**, ИД-1_{ОПК-1}.

Время проведения 30 мин.

Предусмотрено– 30 вопросов;

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Цели и задачи курса
2. Классификация полевых культур.
3. Характеристика хлебов первой и второй групп.
4. Анатомическое строение зерновки на примере пшеницы

5. Отличительные признаки зёрен злаков
6. Фазы роста и развития зерновых первой группы.
7. Зерновые хлебные культуры
8. Характеристика зернобобовых культур.
9. Характеристика масличных культур.
10. Характеристика плодоовощных культур.
11. Принципы хранения и переработки продукции по Я.Я Никитинскому:
 - а) принцип биоза;
 - б) принцип анабиоза;
 - в) принцип ценоанабиоза;
 - г) принцип абиоза.
12. Режимы хранения продукции растениеводства.
13. Способы хранения продукции растениеводства
14. Значение консервирования сельскохозяйственной продукции.
15. Способы консервирования продукции растениеводства
16. Технологические особенности плодоовощного сырья
17. Факторы, влияющие на качество переработанных продуктов.
18. Сырьё для производства кваса.
19. Сырьё для производства безалкогольных и слабоалкогольных напитков.
20. Краткая характеристика убойных животных.
21. Классификация мяса убойных животных
22. Факторы влияющие на состав и свойства мяса.
23. Состав и свойства молока различных сельскохозяйственных животных.
24. Оценка качества молока.
25. Ассортимент молочных продуктов.
26. Классификация рыб. Химический состав мяса рыбы.
27. Заготовка живой рыбы.
28. Способы посола.
29. Вяление и сушка рыбы.
30. Копчение и консервирование рыбы

**Билет к зачету
№1**

1. Теоретический вопрос.
2. Теоретический вопрос.
3. Теоретический вопрос.

Составитель

Тохтиева Л.Х.

Зав. кафедрой

Цугкиева В.Б.

2020 г.

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется традиционная система оценки знаний.

По дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» в 1-м семестре предусмотрен зачет.

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

«Не зачтено» соответствует ответу студента на оценку «неудовлетворительно».

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении промежуточного контроля:

- оценка «отлично»: обучающийся имеет четкое представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; свободно и правильно оперирует предметной и методической терминологией; свободно владеет вопросами экзаменационного билета; подтверждает теоретические знания практическими примерами; дает развернутые ответы на задаваемые дополнительные вопросы; имеет собственные суждения о решении теоретических и практических вопросов, связанных с профессиональной деятельностью;

- оценка «хорошо»: обучающийся имеет представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; знает предметную и методическую терминологию дисциплины; излагает ответы на вопросы экзаменационного билета, ориентируясь на написанное им в экзаменационном листе; подтверждает теоретические знания отдельными практическими примерами; дает ответы на задаваемые дополнительные вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся имеет посредственное представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; правильно оперирует основными понятиями; отвечает на вопросы экзаменационного билета, главным образом, зачитывая написанное в экзаменационном листе; излагает, главным образом, теоретические знания по вопросам экзаменационного билета; не во всех случаях находит правильные ответы на задаваемые дополнительные вопросы;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся не имеет представления о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; не во всех случаях правильно оперирует основными понятиями; отвечает на экзаменационные вопросы, зачитывая их с текста экзаменационного листа; экзаменационные вопросы излагает не в полной мере; не отвечает на дополнительные вопросы. Не участвует в работе.

- оценка «отлично»: обучающийся имеет четкое представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; свободно и правильно оперирует предметной и методической терминологией; свободно владеет вопросами экзаменационного билета; подтверждает теоретические знания практическими примерами; дает развернутые ответы на задаваемые дополнительные вопросы; имеет собственные суждения о решении теоретических и практических вопросов, связанных с профессиональной деятельностью;

- оценка «хорошо»: обучающийся имеет представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; знает предметную и методическую терминологию дисциплины; излагает ответы на вопросы экзаменационного билета, ориентируясь на написанное им в экзаменационном листе; подтверждает теоретические знания отдельными практическими примерами; дает ответы на задаваемые дополнительные вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся имеет посредственное представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; правильно оперирует основными понятиями; отвечает на

вопросы экзаменационного билета, главным образом, зачитывая написанное в экзаменационном листе; излагает, главным образом, теоретические знания по вопросам экзаменационного билета; не во всех случаях находит правильные ответы на задаваемые дополнительные вопросы;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся не имеет представления о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; не во всех случаях правильно оперирует основными понятиями; отвечает на экзаменационные вопросы, зачитывая их с текста экзаменационного листа; экзаменационные вопросы излагает не в полной мере; не отвечает на дополнительные вопросы. Не участвует в работе.