

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.

« » _____ 20 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

по дисциплине

**Б1.О.29 Технология хранения и переработки продукции
растениеводства**

Наименование дисциплины

Направление подготовки

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

Направленность подготовки

Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Уровень высшего образования - бакалавриат

Владикавказ 2020

Фонд оценочных средств разработали:

На кафедре технологии производства, хранения и переработки продуктов растениеводства

Датиева Б.А., старший преподаватель

Фонд оценочных средств согласован:

на заседании кафедры технологии производства, хранения и переработки продуктов растениеводства

протокол № 5 от « 10 » 02 2020 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 «*Технология хранения и переработки продукции растениеводства*» 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 «*Технология хранения и переработки продукции растениеводства*» предусмотрено формирование следующих компетенций:

1. ОПК-2(иопк-2.1, иопк-2.2, иопк-2.3), ОПК-4(иопк-4.1, иопк-4.2, иопк-4.3)
2. ПКО-3(ипко-3.1, ипко-3.2, ипко-3.3)
3. ПКР-1(ипкр-1.1, ипкр-1.2, ипкр-1.3), ПКР-2(ипкр-2.1, ипкр-2.2, ипкр-2.3), ПКР-4(ипкр-4.1, ипкр-4.2, ипкр-4.3), ПКР-6(ипкр-6.1 ипкр-6.2, ипкр-6.3), ПКР-7(ипкр-7.1; ипкр-7.2, ипкр-7.3).

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)
- деловая игра
- коллоквиум
- курсовой проект
- промежуточный экзамен.

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

Показателями оценивания компетенций являются следующие результаты обучения:

Таблица 1 – Результаты обучения, соотнесенные с общими результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Наименование индикатора достижения результата освоения ОП
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1_{ОПК-2} Знать: существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства; ИД-2_{ОПК-2} Уметь: использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности; ИД-3_{ОПК-2} Владеть: навыками использования нормативных правовых актов и оформления специальной документации в профессиональной деятельности.
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1_{ОПК-4} Знать: современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности ИД-2_{ОПК-4} Уметь: реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности ИД-3_{ОПК-4} Владеть: реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности
ПКО-3	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ИД-1_{ПКО-3} Знать: реализацию технологий производства продукции растениеводства ИД-2_{ПКО-3} Уметь: реализовать технологии производства плодоовощной продукции ИД-3_{ПКО-3} Владеть: навыками реализации технологии производства плодоовощной продукции
ПКР-1	Способность реализовывать технологии производства плодоовощной продукции	ИД-1_{ПК-1 0} Знать: реализацию технологий переработки плодоовощной продукции ИД-2_{ПК-1 0} Уметь: реализовывать технологии производства плодоовощной продукции

		ИД-3_{ПК-10} Владеть: навыками реализации технологии производства плодоовощной продукции
ПКР-2	Способность реализовывать технологии производства плодоовощной продукции	ИД-1_{ПК-11} Знать: реализацию технологий переработки плодоовощной продукции ИД-2_{ПК-11} Уметь: реализовывать технологий производства плодоовощной продукции ИД-3_{ПК-11} Владеть: навыками реализации технологии производства плодоовощной продукции
ПКР-4	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ИД-1_{ПК-13} Знать: реализацию технологии переработки и хранения продукции растениеводства ИД-1_{ПК-13} Уметь: реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства ИД-1_{ПК-13} Владеть: навыками реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства
ПКР-6	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	ИД-1_{ПК-15} Знать: принципы организации производства сельскохозяйственной продукции ИД-2_{ПК-15} Уметь: организовать производство сельскохозяйственной продукции ИД-3_{ПК-15} Владеть: методами организации производства сельскохозяйственной продукции
ПКР-7	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ИД-1_{ПК-16} Знать: принципы организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-2_{ПК-16} Уметь: организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции ИД-3_{ПК-16} Владеть: методами организации хранения и переработки 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.	Частные технологии консервирования плодоовощного сырья	ОПК– 2; ОПК-4; ПКР – 1; ПКР–2; ПКР –6; ПКР –7 ИОПК-2.1, ИОПК-2.2, ИОПК-2.3; ИОПК-4.1, ИОПК-4.2, ИОПК-4.3; ИПКО-3.1, ИПКО-3.2, ИПКО-3.3; ИПКР-1.1, ИПКР-1.2, ИПКР-1.3; ИПКР-2.2, ИПКР-2.2, ИПКР-2.3; ИПКР-4.1, ИПКР-4.2, ИПКР-4.3; ИПКР-6.1 ИПКР-6.2, ИПКР-6.3; ИПКР-7.1; ИПКР-7.2, ИПКР-7.3;	Устный опрос Коллоквиум (текущий контроль)		Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
3.	Основы переработки овощей, плодов, картофеля и технических культур с элементами нирс	ОПК– 2; ОПК-4; ПКР – 1; ПКР–2; ПКР –6; ПКР –7 ИОПК-2.1, ИОПК-2.2, ИОПК-2.3; ИОПК-4.1, ИОПК-4.2, ИОПК-4.3; ИПКО-3.1, ИПКО-3.2, ИПКО-3.3; ИПКР-1.1, ИПКР-1.2, ИПКР-1.3; ИПКР-2.2, ИПКР-2.2, ИПКР-2.3; ИПКР-4.1, ИПКР-4.2, ИПКР-4.3; ИПКР-6.1 ИПКР-6.2, ИПКР-6.3; ИПКР-7.1; ИПКР-7.2, ИПКР-7.3;	Устный опрос Коллоквиум (текущий контроль)		Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
Итого:		ОПК– 2; ОПК-4; ПКР – 1; ПКР–2; ПКР –6; ПКР –7 ИОПК-2.1, ИОПК-2.2, ИОПК-2.3; ИОПК-4.1, ИОПК-4.2, ИОПК-4.3; ИПКО-3.1, ИПКО-3.2, ИПКО-3.3; ИПКР-1.1, ИПКР-1.2, ИПКР-1.3; ИПКР-2.2, ИПКР-2.2, ИПКР-2.3; ИПКР-4.1, ИПКР-4.2, ИПКР-4.3; ИПКР-6.1 ИПКР-6.2, ИПКР-6.3; ИПКР-7.1; ИПКР-7.2, ИПКР-7.3;	Форма контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации	Шкала оценивания Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
			<i>Экзамен</i>	<i>Экзамен по билетам</i>	
			<i>Курсовой проект</i>	<i>оценка курсового проекта</i>	

Результатом освоения дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» 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
(экзамен)

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

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
		повышенный
	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	пороговый
Знать (соответствует таблице 1)	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	пороговый
		недостаточный

Уметь (соответствует таблице 1)	требуются уточняющие вопросы Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	недостаточный
	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)
- деловая игра
- коллоквиум
- курсовой проект
- промежуточный экзамен.

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 Деловая игра

Среди применяемых нетрадиционных форм обучения одним из наиболее действенных является проведение деловых игр, которые позволяют активизировать учебный процесс, устранить их пассивность и инертность, избежать шаблонных и стереотипных решений, обеспечить максимальную близость к реальной обстановке работы, развивать и закреплять приобретаемые при этом умения и навыки анализа и поиска оригинальных решений выхода из производственных ситуаций, проверить их на оптимальность.

Цель деловой игры: научиться применять теоретические знания в практической деятельности технолога, приблизить учебный процесс к реальным условиям производства, дать студентам максимально конкретные знания, активизировать процесс их самостоятельной подготовки, разработать и реализовать оптимальные технологические решения.

Обязательный атрибут игры: коллективное решение проблемы ее участниками.

Проведение деловых игр у студентов вырабатывают профессиональные умения излагать мысли, отстаивать убеждения, обосновывать предлагаемые суждения.

Содержание деловой игры:

- 1) Ввод в игру.

- 2) Формирование групп.
- 3) Регламентация игры.
- 4) Процесс игры.
- 5) Подведение итогов игры.

Преподаватель, который организывает и проводит деловую игру, заранее должен знать оптимальное решение предлагаемой проблемы.

Ввод в игру разъясняет цель и задачи игры и выработку принятия решения данной проблемы. Определяется исходная ситуация.

Принцип формирования групп зависит от количества студентов, принимающих участие в деловой игре и характере решаемой проблемы.

Регламент зависит от сложности поставленной задачи и от уровня подготовленности студентов.

Создание проблемных ситуаций, совместная деятельность, порождение коллективного мышления у участников осуществляется с помощью диалога, который обеспечивает возможность постановки учебной проблемы и её решения в ходе анализа условий, выработки общих решений.

Процесс игры в основном зависит от подготовленности и дисциплины лидеров и участников.

Лидер группы из всех предлагаемых вариантов решения выбирает оптимальный и рекомендует его преподавателю для оценки.

Подведение итогов проводится в ходе обсуждения предлагаемых вариантов решения проблемы. Окончательный итог и оценка предполагаемых проектов решения проблемы определяется преподавателем.

Оценка проводится по 4-балльной системе:

«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

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

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.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не давшему ответы на вопросы, не владеющему терминологией по дисциплине, при отсутствии ответов на дополнительные вопросы.

Правила игры «**На бирже труда**»

Все учащиеся на данный момент безработные.

Они приходят на биржу, чтобы получить работу. Представители биржи сообщают, что на сегодняшний день к ним поступили заявки на следующие рабочие места:

1. Технолог цеха по производству солено-квашеной продукции;
2. Технолог цеха по производству концентрированных томатопродуктов;
3. Технолог цеха по производству овощных маринадов;
4. Технолог цеха по комплексной переработке плодов.

На биржу прибыли представители перерабатывающих предприятий для проведения собеседования с претендентами на данные должности.

Вопросы, ответы на которые желает услышать комиссия, раздаются всем претендентам.

Ответы излагаются в течение 7-10 мин. На одно рабочее место могут претендовать 2-3 человека.

Оценка знаний производится представителями фирм по следующей схеме:

1. Отличное знание всех вопросов - отлично – принят на работу;
2. Хорошее знание всех вопросов – хорошо – принят условно с испытательным сроком;
3. Удовлетворительное знание вопросов – удовлетворительно – не принят на работу.

Распределение ролей в деловой игре осуществляется самими учащимися под руководством преподавателя.

Деловая игра «На бирже труда» проводится самостоятельно, преподаватель руководит и направляет игру. Важным моментом урока является желание учащихся показать свои знания и умение применять их на практике. Для этого члены комиссии и преподаватель предварительно подготавливают вопросы, производственные ситуации.

Подведение итогов.

После того, как будут выслушаны все претенденты на предложенные рабочие места, комиссия представителей перерабатывающих предприятий подводит итоги.

Затем преподаватель объявляет результаты деловой игры, сопоставляет свои оценки, с оценками, которые выставили члены комиссии, оценивают учащихся, которые работали экспертами перерабатывающих предприятий. Делают обобщение и выводы по изученному разделу.

Вопросы при собеседовании:

(должность – технолог квасильно-засолочного цеха)

1. Какой принцип консервирования лежит в основе производства солено-квашеной продукции?

2. Какие факторы влияют на качество солено-квашеной продукции?

3. Назовите основные операции технологической схемы производства квашеной капусты.

4. Какие органолептические и физико-химические показатели качества квашеной капусты нормируются государственным стандартом?

5. Назовите особенности производства соленых огурцов и томатов.

6. В чем особенность производства моченых плодов?

(должность – технолог цеха по производству маринадов)

1. Опишите технологию приготовления маринованных огурцов.

2. Назовите основные операции производства консервов «Черемша маринованная».

3. Какие пряности используют при производстве овощных маринадов?

4. Опишите технологию приготовления маринадной заливки.

5. Каковы особенности производства консервов «Солено-маринованные баклажаны»?

(должность – технолог цеха по производству концентрированных томатпродуктов)

1. Назовите ассортимент концентрированных томатных продуктов.

2. Охарактеризуйте технологию производства томатного пюре.

3. Опишите технологию производства томатной пасты.

4. Каковы особенности технологии производства концентрированного томатного сока?

5. Назовите основные технологические операции приготовления томатных соусов.

(должность – технолог цеха по комплексной переработке плодов)

1. Какой ассортимент плодово-ягодных консервов изготавливают в цехе малой мощности?

2. Какие факторы влияют на сокоотдачу плодов и ягод?

3. Назовите основные технологические операции при производстве натуральных соков из плодов.

4. Охарактеризуйте технологию производства варенья.

5. Назовите основные технологические операции производства повидла.

6. Опишите комплексную переработку яблок и груш.

Производственные ситуации:

1. Назовите меры по предотвращению дефектов квашеной капусты.

2. Как вы поступите, если поверхность квашеной капусты потемнела?

3. Как вы считаете, какой способ уплотнения капусты (винтовой, водно-соленой или вакуумный) надежен и прост в эксплуатации, требует меньше трудовых и материальных затрат, сокращает общие потери?

4. Как предотвратить дефекты соленых огурцов?

5. Назовите ваши предложения по использованию отходов цеха по производству солено – квашеной продукции.

6. Как вы считаете, какие виды маринованной продукции вырабатывают в цехах малой мощности?

7. Какие овощи, по вашему мнению, лучше использовать при производстве маринадов ассорти?

8. Назовите меры по предотвращению микробиологического брака.

9. Что делать с консервируемой продукцией, в которой возник микробиологический брак?

10. Ваши действия, если на складе готовой продукции обнаружена партия консервов «Свекла маринованная» с нарушением герметичности укупоривания.

11. Какие пути утилизации отходов консервного производства вы считаете перспективным?

Дополнительные вопросы:

Производство солено-квашеной продукции

1. Какие требования предъявляются к качеству сортам капусты, используемой для квашения?

2. Каково значение соли при ферментации овощей?

3. Назовите дефекты квашеной капусты.

4. Назовите дефекты соленых томатов.

5. Как накапливается молочная кислота в процессе брожения?

Производство маринадов

1. Назовите требования, предъявляемые к сырью для производства консервов «Кабачки маринованные».

2. Какие требования предъявляются к качеству консервов «Томаты маринованные»?

3. Какова температура маринадной заливки при наполнении банок?

4. Как влияет значение рН маринадов на режим стерилизации?

5. Какой вид тары используют для фасования маринадов?

Производство концентрированных томатопродуктов

1. Какие требования предъявляются к плодам томата для производства концентрированных томатопродуктов?

2. Назовите основные технологические операции при производстве концентрированных томатопродуктов.

3. Какое оборудование используют для производства концентрированных томатопродуктов?
4. Какая температура томатной пасты при фасовании в стеклянную тару?

Комплексная переработка плодов

1. В чем заключается преимущество производства натуральных соков?
2. Назовите основные технологические операции при производстве яблочного пюре.
3. Чем отличается джем от варенья? Назовите способ подготовки пектинового концентрата.
4. В чем заключается особенность производства желе?
5. Опишите технологию производства конфитюра.

Организация и проведение производственных ситуаций

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.

Основная цель - научить студента самостоятельно приобретать новые знания и углублять имеющиеся, уметь использовать их при решении практических задач в условиях производства.

Проведению производственных ситуаций предшествуют лекции, лабораторные работы и самостоятельная проработка основной и дополнительной литературы по изучаемой дисциплине.

Производственные ситуации проводятся 1-2 раза в месяц (с учетом специфики дисциплины и занятости студентов).

С вопросами производственных ситуаций, с которыми специалист может столкнуться при работе на производстве, студенты знакомятся и готовятся не менее чем за неделю до начала решения производственных ситуаций.

Академическая группа студентов делится на 2 подгруппы, одна из которых отвечает на вопросы поставленной темы, другая - оппонирует, определяет ошибки в ответах, дополняет их.

На обдумывание ответа на 1 вопрос дается 30 сек. Преподаватель резюмирует ответы и вместе с оппонирующей группой оценивает работу каждого студента.

В конце занятий преподаватель подводит итог работы академической группы.

Подведение итогов проводится в ходе обсуждения предлагаемых вариантов решения проблемы.

Оценка проводится по 4-балльной системе:

«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии оценки:

Оценка 5 выставляется, если студент правильно решил производственные ситуации и ответил на контрольные вопросы на 86 - 100% (13-15 правильных ответов);

Оценка 4 выставляется, если студент правильно решил производственные ситуации и ответил на контрольные вопросы на 71 – 85% (11-12 правильных ответов);

Оценка 3 выставляется, если студент решил не все производственные ситуации и ответил на контрольные вопросы на 60 и 70% (9-11 правильных ответов);

Оценка 2 выставляется, если студент не решил производственные ситуации и ответил на контрольные вопросы менее 60% (1-8 правильных ответов).

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

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.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не давшему ответы на вопросы, не владеющему терминологией по дисциплине, при отсутствии ответов на дополнительные вопросы.

Тема: «Технология квашения капусты»

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляют к сортам белокочанной капусты, используемой для квашения?
2. Какие принципы консервирования положены в основу производства квашеной продукции?
3. Какие факторы влияют на качество квашеных овощей?

4. Каково значение соли при ферментации овощей?
5. Как меняется интенсивность ферментации при разной температуре?
6. Каково влияние тары на качество квашеных овощей?
7. Назовите рецепты приготовления квашеной капусты.
8. Какие биохимические процессы протекают при квашении?
9. Как стимулировать жизнедеятельность полезных микроорганизмов и подавлять жизнедеятельность вредных микроорганизмов?
10. Охарактеризуйте технологическую схему производства квашеной капусты в бочках и дошниках.
11. Как рассчитать потери при производстве квашеной капусты?
12. Какие органолептические и физико-химические показатели качества квашеной капусты нормируются государственным стандартом?
13. Какова последовательность дегустации?
14. Как определить содержание соли и кислоты в квашеной капусте?
15. Назовите виды пороков квашеной капусты и пути их предупреждения.

4.3 Тестовые задания (для текущего контроля)

Тестовые задания предназначены для оценки знаний студентов по дисциплине «Технология переработки продукции растениеводства». Теоретический курс представлен двумя разделами:

1 раздел – частные технологии консервирования плодоовощного сырья;

2 раздел – основы переработки овощей, плодов, картофеля, сахарной свеклы и технических культур с элементами НИРС.

Тесты состоят из вопросов, под которыми приводятся ответы. Из приведенных ответов правильным является один.

Тест контроль следует проводить по каждому разделу после прохождения его в лекционном курсе. По его результатам выставляется оценка, а по оценкам тестового контроля по каждому разделу выводится итоговая оценка.

При тест - контроле если студент дал правильный ответ на 21-25 вопросов - оценка «5», если студент дал правильный ответ на 15-20 вопросов - оценка «4», если студент дал правильный ответ на 10-15 вопросов - оценка «3», менее 10 ответов - оценка «2»

Положительное значение тестового контроля состоит в том, что он позволяет за короткое время получить, достаточно объективную оценку знаний и умений, выявить индивидуальные способности, а также пробелы в текущей подготовке студентов.

ФОРМА ОТВЕТА СТУДЕНТА ПО ТЕСТ-КОНТРОЛЮ

Ф.И.О. студента _____, группа ____, дата ____.

Номер раздела	Номер тестового задания	Индекс ответа (1,2,3,4)

Подпись студента.....

Оценка преподавателя.....

Тесты по разделу 1:

Раздел 1 - Частные технологии консервирования плодоовощного сырья

1. Температура бланширования зеленого горошка:

1. 60-80⁰С,
2. 120-130⁰С,
3. 130-140⁰С,
4. 140-150⁰С.

2. Консервирование сахаром относят к методу:

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

3. Эксгаустирование – это:

1. удаление воздуха из банки с продуктом,
2. удаление влаги из продукта,
3. насыщение диоксидом углерода,
4. предварительная тепловая обработка.

4. Десульфитацию проводят при:

1. нагревании,
2. замораживании,
3. охлаждении,
4. стерилизации.

5. Производство каких консервов относится к биохимическому методу консервирования?

1. мочение клюквы,
2. варка повидла,
3. ультразвуковая обработка,
4. производство томатопродуктов.

6. Метод консервирования консервов «Фасоль стручковая»:
1. физический,
 2. биохимический,
 3. химический,
 4. физико-химический.
7. Продолжительность бланширования свеклы:
1. 7-10 мин,
 2. 20-30 мин,
 3. 40-50 мин,
 4. 60-50 мин.
8. При обжаривании овощей масса сырья уменьшается на:
1. 30%,
 2. 10%,
 3. 50%,
 4. 60%.
9. К физическому методу консервирования относят:
1. ультразвуковую обработку,
 2. квашение капусты,
 3. маринование свеклы,
 4. мочение яблок.
10. При пассеровании овощей масса сырья уменьшается на:
1. 28%,
 2. 10%,
 3. 35%,
 4. 50%.
11. К химическому методу консервирования относится:
1. маринование огурцов,
 2. приготовление сока,
 3. приготовление компота из алычи,
 4. приготовление томатов натуральных.
12. К измельчителям плодов относится:
1. дробилка,
 2. бланширователь,
 3. шпаритель,
 4. вакуум-аппарат.
13. Предварительная тепловая обработка сырья:
1. бланширование,
 2. пастеризация,
 3. стерилизация,

4. тиндализация.
14. Основная цель стерилизации консервов:
 1. уничтожение микроорганизмов,
 2. удаление воздуха,
 3. повышение калорийности,
 4. увеличение клеточной проницаемости.
15. Какая технологическая операция входит в подготовку сырья к консервированию?
 1. инспекция,
 2. стерилизация,
 3. укупоривание,
 4. фасование.
16. К физическому методу консервирования относят:
 1. замораживание,
 2. химическую стерилизацию,
 3. соление овощей,
 4. мочение груш.
17. Какая технологическая операция входит в предварительную тепловую обработку сырья?
 1. пассерование,
 2. пастеризация,
 3. стерилизация,
 4. сушка.
18. Какое оборудование используют для стерилизации консервов?
 1. автоклав,
 2. вакуум-аппарат,
 3. шпаритель,
 4. паромасляные печи.
19. К биохимическому методу консервирования относится:
 1. соление баклажанов,
 2. варка повидла,
 3. ультразвуковая обработка,
 4. приготовление концентрированных томатопродуктов.
20. Какая технологическая операция не входит в подготовку сырья к консервированию?
 1. стерилизация,
 2. мойка,
 3. сортирование,
 4. бланширование.

21. Недостатки жестяной тары:
1. подвержена коррозии,
 2. термостойкая,
 3. хрупкая,
 4. легкая.
22. К герметичной таре относят:
1. стеклянные банки,
 2. деревянные бочки,
 3. фанерные барабаны,
 4. деревянные ящики.
23. Преимущество жестяной тары:
1. легкая,
 2. не подвержена коррозии,
 3. чувствительна к перепадам температуры,
 4. хрупкая.
24. Недостатки стеклянной тары:
1. хрупкая,
 2. прозрачная,
 3. термостойкая,
 4. подвержена коррозии.
25. При производстве натуральных консервов используют антибиотик:
1. низин,
 2. пенициллин,
 3. тетрациклин,
 4. оксиметицин.
26. К герметичной таре относят:
1. жестяные банки,
 2. фанерные барабаны,
 3. деревянные бочки,
 4. деревянные ящики.
27. Преимущество стеклянной тары:
1. не подвержена коррозии,
 2. легкая,
 3. чувствительна к перепадам температур,
 4. хрупкая.
28. Какое действие оказывают антисептики при консервировании плодоовощной продукции?
1. подавляют жизнедеятельность микроорганизмов,
 2. понижают кислотность,

3. повышают кислотность,
 4. повышают пищевую ценность.
29. Метод консервирования соленых арбузов:
1. биохимический,
 2. физический,
 3. химический,
 4. физико-химический.
30. К негерметичной таре относят:
1. деревянные бочки,
 2. жестяные банки,
 3. стеклянные банки,
 4. стеклянные бутылки.

Тесты

по 2 Разделу «Основы переработки овощей, плодов, картофеля, сахарной свеклы и технических культур с элементами НИРС»

1. Какая технологическая операция не входит в производство соленых томатов?
 1. шинкование,
 2. приготовление рассола,
 3. ферментация,
 4. калибрование.
2. При сушке винограда получают:
 1. изюм,
 2. фундук,
 3. урюк,
 4. цукаты.
3. Какая технологическая операция не входит в производство картофельного крахмала?
 1. бланширование,
 2. подготовка сырья,
 3. центрифугирование,
 4. измельчение.
4. При дефекации диффузионный сок обрабатывают:
 1. известковым молоком,
 2. щелочью,
 3. сернистой кислотой,
 4. метавинной кислотой.
5. Утфель-это:
 1. смесь кристаллов сахара и межкристалльной жидкости,

2. клеровка,
 3. сахарный сироп,
 4. сахар-рафинад.
6. Основной компонент содержания сухих веществ картофеля:
1. крахмал,
 2. сахара,
 3. пектиновые вещества,
 4. органические кислоты.
7. Меласса-это:
1. отход свеклосахарного производства,
 2. отход производства растительного масла,
 3. сахарный сироп,
 4. смесь кристаллов сахара и межкристалльной жидкости.
8. При мочке льна щелочь используют:
1. для снижения кислотности,
 2. для ускорения мочки,
 3. для улучшения качества мочки,
 4. для повышения кислотности.
9. При сушке абрикосов получают:
1. курагу,
 2. кишмиш,
 3. изюм,
 4. цукаты
10. Температура хранения замороженной продукции:
1. (-18⁰С),
 2. 0⁰С,
 3. (-38⁰С),
 4. (-50⁰С).
11. Обязательная операция при производстве хрустящего картофеля:
1. обжарка,
 2. замораживание,
 3. сульфитирование,
 4. уваривание.
12. При ферментации соленых томатов происходит:
1. накопление молочной кислоты,
 2. увеличение массовой доли сахара,
 3. снижение активной кислотности,
 4. увеличение массовой доли соли.
13. Какая технологическая операция не входит в производство картофельного

- крахмала?
1. замораживание,
 2. измельчение,
 3. фильтрование,
 4. сушка.
14. Какую моечную машину используют для мойки сахарной свеклы?
1. кулачковую,
 2. вентиляторную,
 3. щеточную,
 4. унифицированную.
15. При приготовлении каких консервов используют концентрирование томатной массы?
1. томатной пасты,
 2. томатов натуральных,
 3. томатов маринованных,
 4. соленых томатов.
16. Какая кислота является консервантом в квашеной капусте?
1. молочная,
 2. лимонная,
 3. ацетилсалициловая,
 4. сорбиновая.
17. Обязательная операция при производстве замороженного картофеля:
1. замораживание,
 2. обжарка,
 3. сульфитация,
 4. стерилизация.
18. При ферментации соленый свеклы происходит:
1. накопление молочной кислоты,
 2. увеличение массовой доли сахара,
 3. снижение активной кислотности,
 4. увеличение массовой доли соли.
19. Сушка основана на:
1. испарении влаги,
 2. охлаждении,
 3. превращении влаги в лед,
 4. замораживании.
20. Метод консервирования соленых арбузов:
1. биохимический,
 2. физический,

3. химический,
 4. физико-химический.
21. Порок соленых огурцов:
1. мягкая консистенция,
 2. хрустящая консистенция,
 3. прозрачный рассол,
 4. солоновато-кисловатый вкус.
22. Обязательная технологическая операция при производстве сухого картофельного пюре:
1. сушка,
 2. обжарка,
 3. замораживание,
 4. стерилизация.
23. Какое оборудование используется для сушки ягод?
1. сублимационную установку,
 2. камеры со смешанным охлаждением,
 3. скороморозильный аппарат,
 4. вакуум-аппарат.
24. К биохимическому методу консервирования относится:
1. соление баклажанов,
 2. варка повидла,
 3. ультразвуковая обработка,
 4. приготовление концентрированных томатопродуктов.
25. Производство каких консервов относится к биохимическому методу консервирования?
1. мочение клюквы,
 2. варка повидла,
 3. ультразвуковая обработка,
 4. производство томатопродуктов.
26. Овощи замораживают при температуре:
1. (-38⁰C),
 2. (0⁰C),
 3. (-10⁰C),
 4. (-20⁰C).
27. Какая технологическая операция не входит в производство квашеной капусты?
1. стерилизация,
 2. шинкование,
 3. ферментация,

4. уплотнение.
28. При молочнокислом брожении преобладает кислота:
 1. молочная,
 2. уксусная,
 3. масляная,
 4. соляная.
29. Порок квашеной капусты:
 1. ослизнение,
 2. хрустящая консистенция,
 3. упругая консистенция,
 4. приятный запах.
30. Температура хранения сухих картофельных продуктов:
 1. не более 20⁰С,
 2. 0⁰С,
 3. 25⁰С,
 4. 30⁰С.

4.4 Коллоквиум (текущий контроль по разделам дисциплины)

Время проведения 25 мин.

Предусмотрено 2 коллоквиума:

- первый коллоквиум – 30 вопроса;
- второй коллоквиум – 30 вопроса;

Вопросы к коллоквиуму

Коллоквиум 1

1. Какие принципы положены в основу производства маринованной продукции?
2. Назовите виды маринованной продукции.
3. Какие требования предъявляют к качеству овощных и плодовых маринадов?
4. Опишите схему технологического процесса производства маринадов.
5. Охарактеризуйте схему технологического процесса производства натуральных овощных и плодово-ягодных консервов.
6. Какие требования предъявляют к натуральным консервам по органолептическим и физико-химическим показателям качества?
7. Охарактеризуйте схему технологического процесса производства закусочных консервов «Икра овощная из кабачков».
8. Какова технологическая схема производства консервов «Первые обеденные блюда»?
9. Какие виды закусочных консервов вы знаете?
10. Какой ассортимент плодово-ягодных консервов можно готовить в цехах малой мощности?

11. Какие заправки готовят, чтобы продлить работу консервного цеха в зимне-весенний период?
12. Какие способы увеличения сокоотдачи вы знаете?
13. Назовите технологические операции производства соков.
14. Как классифицируют плодово-ягодные и овощные соки?
15. Назовите ассортимент натуральных соков.
16. Какие показатели качества плодовых и ягодных соков нормируется стандартом?
17. В чем отличие соков натуральных от концентрированных и экстрактов?
18. В чем состоят особенности производства овощного пюре и их смесей?
19. В чем суть комплексной переработки яблок?
20. Как нормируется качество пюре?
21. Охарактеризуйте технологию производства варенья.
22. В чем сходство и отличие производства варенья и джема?
23. Каковы основные технологические операции при производстве повидла?
24. Охарактеризуйте схему производства цукатов из плодов и овощей.
25. Опишите технологию производства конфетюра.
26. Какие факторы влияют на выход готового продукта при консервировании?
27. Назовите ассортимент концентрированных томатопродуктов.
28. Какие пути утилизации отходов консервного производства вы считаете перспективными?
29. Назовите основные технологические операции при производстве соуса томатного острого.
30. Какие факторы влияют на нормы расхода сырья и материалов при консервировании?

Коллоквиум 2

1. Какие принципы консервирования положены в основу производства солено-квашеной продукции?
2. Охарактеризуйте технологическую схему производства квашеной капусты в бочках и дошниках.
3. Какие органолептические и физико-химические показатели качества квашеной капусты нормируется государственным стандартом?
4. Какие рецептуры производства соленых огурцов и томатов вы знаете?
5. Из каких операций состоит производство соленых огурцов и томатов?
6. Как нормируется качество соленых огурцов и томатов?
7. В чем особенность приготовления моченых плодов и ягод?
8. Назовите виды пороков солено-квашеной продукции.

9. Назовите особенности сушки отдельных видов овощей.
10. Каковы особенности сушки семечковых плодов и режим сушки яблок на конвейерной сушилке?
11. Охарактеризуйте технологию сушки косточковых плодов.
12. Расскажите о технологии воздушно-солнечной сушки винограда.
13. Каковы преимущества и недостатки консервирования сочной продукции методом высушивания?
14. Какие принципы положены в основу консервирования плодоовощного сырья методом замораживания?
15. Какие способы замораживания вы знаете?
16. Опишите технологию производства быстрозамороженного картофеля.
17. В чем сущность производства быстрозамороженных овощей и фруктов?
18. В чем особенности дефростации плодоовощной замороженной продукции?
19. Охарактеризуйте ассортимент продуктов питания из картофеля.
20. Какие требования предъявляют к картофелю как сырью для переработки?
21. Каковы особенности технологии производства разных видов сухого картофельного пюре?
22. Какие требования предъявляют к качеству картофелепродуктов?
23. Опишите технологию производства хрустящего картофеля.
24. Назовите основные технологические операции производства картофельного крахмала.
25. Из каких фаз складывается процесс тепловой мочки льна?
26. Составьте структурную схему производства комбикормов.
27. Какие требования предъявляют к корнеплодам сахарной свеклы?
28. Как подготавливают корнеплоды сахарной свеклы к переработке?
29. Расскажите о сущности и технике получения диффузионного сока.
30. Какие технологические приемы очистки диффузионного сока от несахаров вы знаете?

Экзаменационный билет к коллоквиуму 1

**ФГБОУ ВО
ГОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ**

факультет технологического менеджмента

Утверждаю: Зав. кафедрой 2016 год	Кафедра: ТПХППР дисциплина: технология переработки продукции растениеводства для 4 курса Коллоквиум 1
---	--

Экзаменационный билет № 1

1. Методы консервирования плодоовощной продукции
2. Технология производства овощной икры
3. Бланширование плодоовощного сырья

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении коллоквиума:

- оценка «отлично»: обучающийся демонстрирует полное понимание материала, дает верные определения основных понятий, корректно использует терминологический аппарат, может обосновать свои суждения. Обучающийся приводит примеры не только из рекомендуемой литературы, но и самостоятельно составленные, демонстрирует способности анализа и высокий уровень самостоятельности. Занимает активную позицию в дискуссии;

- оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует полное понимание материала, дает верные определения основных понятий, корректно использует терминологический аппарат, может обосновать свои суждения. Обучающийся приводит примеры и демонстрирует высокий уровень самостоятельности, устанавливает причинно-следственные связи обсуждаемых проблем;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, допускает ошибки и неточности в определении основных понятий, преимущественно корректно использует терминологический аппарат. Обучающийся недостаточно доказательно и полно обосновывает свои суждения, с затруднением приводит свои примеры;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся не ориентируется в материале, допускает ошибки и неточности в определении основных понятий,

некорректно использует терминологический аппарат. Обучающийся не приводит примеры к своим суждениям. Не участвует в работе.

4.5 Оценочные средства для проведения итоговой аттестации в форме экзамена по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции растениеводства»

На итоговую аттестацию выносятся следующие компетенции, формируемые дисциплиной - ОПК-2; ОПК-4; ПКО-3; ПКР-1; ПКР-2 ПКР-4; ПКР-6; ПКР-7.

Время проведения 45 мин.

Предусмотрено– 90 вопросов;

Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Классификация плодоовощного сырья
2. Технологические свойства плодоовощного сырья
3. Основные причины порчи сельскохозяйственного сырья
4. Содержание витаминов в плодоовощном сырье
5. Химический состав плодов и овощей
6. Содержание углеводов в плодоовощном сырье
7. Факторы, влияющие на качество переработанных продуктов
8. Влияние сорта на качество переработанных продуктов
9. Влияние степени зрелости сырья на качество переработанных продуктов
10. Основные причины порчи сельскохозяйственного сырья
11. Микробиологическая обсемененность растительного сырья
12. Способы консервирования плодоовощного сырья
13. Процессы консервирования плодов и овощей в герметичной таре
14. Консервирование продуктов под действием высоких температур
15. Физические методы консервирования
16. Биохимические методы консервирования
17. Химические методы консервирования
18. Физико-химический способ консервирования
19. Термостерилизация
20. Химическая стерилизация
21. Тара для консервов
22. Герметичная тара для консервирования
23. Использование стеклянной тары в консервировании
24. Металлическая тара
25. Тара из полимерных материалов

26. подготовка тары к фасованию продукции
27. Подготовка плодоовощного сырья к консервированию
28. Транспортировка, приемка и хранение сырья
29. Понятие о мойке сырья
30. Сортирование и калибрование сырья
31. Понятие о мойке сырья
32. Очистка, измельчение и резка плодоовощного сырья
33. Предварительная тепловая обработка сырья
34. Понятие о бланшировании
35. Цель и режим бланширования
36. Биохимические процессы, происходящие при бланшировании
37. Разваривание плодоовощного сырья
38. Концентрирование плодоовощного сырья
39. Фасование продукта в тару
40. Эксгаустирование тепловое и механическое
41. Понятие о стерилизации и пастеризации
42. Выбор режима стерилизации, формула стерилизации
43. Факторы, определяющие выбор температуры стерилизации
44. Факторы, определяющие, время стерилизации
45. Учет и хранение готовой продукции
46. Характеристика овощных натуральных консервов
47. Технология производства зеленого горошка натурального
48. Технология производства томатов натуральных
49. Технология производства консервов «Перец натуральный»
50. Технология производства фасоли стручковой натуральной
51. Технология производства цветной капусты
52. Овощные закусочные консервы их характеристика
53. Понятие об обжарке и пассеровании
54. Биохимические процессы, происходящие при обжарке
55. Видимый процент ужарки, формула
56. Истинный процент ужарки
57. Технология производства перца, фаршированного овощами
58. Технология производства овощной икры
59. Технология овощных маринадов
60. Технология производства консервов «Огурцы маринованные»
61. Технология производства консервов «Свекла маринованная»
62. Технология производства консервов «Кабачки консервированные»
63. Технология производства маринованных плодов
64. Технология производства маринадов ассорти из плодов

65. Особенности технологии производства концентрированных томатопродуктов
66. Технология производства томатной пасты
67. Технология производства томатного пюре
68. Технология производства томатного сока
69. Технология производства томатного соуса острого
70. Технология производства овощных соков
71. Технология производства овощных напитков
72. Классификация фруктовых соков
73. Технология производства плодово-ягодных соков на примере яблочного сока
74. Классификация фруктовых натуральных соков
75. Технология производства соков с мякотью
76. Технология производства купажированных соков
77. Технология производства фруктовых напитков
78. Технология производства плодов натуральных
79. Технология производства плодово-ягодных компотов
80. Технология производства компота из малины
81. Технология производства яблочного компота
82. Производство концентрированных продуктов на сахаре
83. Технология производства варенья из клубники
84. Технология производства джема из айвы
85. Технология производства повидла из сливы
86. Технология производства пюре из яблок
87. Технология производства цукатов
88. Брак консервов, причины возникновения, меры предотвращения
89. Физический брак
90. Причины засахаривания варенья и меры предотвращения

Описание шкалы оценивания на экзамен

№	Оценка	Требования к знаниям
1	«отлично»	Компетенции освоены полностью
2	«хорошо»	Компетенции в основном освоены
3	«удовлетворительно»	Компетенции освоены частично
4	«неудовлетворительно»	Компетенции не освоены

Экзаменационный билет к экзамену

**ФГБОУ ВО
ГОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ**

факультет технологического менеджмента

Утверждаю: Зав. кафедрой 2016 год	Кафедра: ТПХППР дисциплина: технология переработки продукции растениеводства для 4 курса
---	--

Экзаменационный билет № 1

1. Методы консервирования плодоовощной продукции
2. Технология производства овощной икры
3. Бланширование плодоовощного сырья

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении итогового экзамена:

- 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 косвенное 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.

4.6 Курсовой проект

Примерные темы курсовых проектов

Тема 1. Проектирование технологической линии по производству компота из плодов абрикоса.

Тема 2. Проектирование технологической линии по производству консервов «Кабачки в томатном соусе».

Тема 3. Проектирование технологической линии по производству компота из плодов персика.

Тема 4. Проектирование технологической линии по производству компота из плодов сливы.

Тема 5. Производство соленых баклажанов.

Тема 6. Проектирование технологической линии по производству консервов «Перец фаршированный овощами».

Тема 7. Проектирование технологической линии по производству джема из плодов абрикоса.

Тема 8. Проектирование технологической линии по производству компота из кизила.

Тема 9. Производство натуральных консервов «Морковь гарнирная».

Тема 10. Производство консервированных кабачков.

Тема 11. Проектирование технологической линии по производству варенья из плодов яблони.

Тема 12. Проектирование технологической линии по производству варенья из алычи.

Тема 13. Проектирование технологической линии по производству томатного соуса.

Тема 14. Проектирование технологической линии по производству компота из груш

Тема 15. Производство натуральных консервов «Свекла гарнирная».

Тема 16. Проектирование технологической линии по производству консервов «Икра баклажанная».

- Тема 17.** Производство маринованной краснокочанной капусты.
- Тема 18.** Проектирование технологической линии по производству варенья из плодов абрикоса.
- Тема 19.** Проектирование технологической линии по производству томатной пасты.
- Тема 20.** Проектирование технологической линии по производству компота из земляники.
- Тема 21.** Проектирование технологической линии по производству консервов «Картофель натуральный».
- Тема 22.** Производство натуральных консервов «Фасоль стручковая».
- Тема 23.** Проектирование технологической линии по производству консервов «Горошек зеленый».
- Тема 25.** Проектирование технологической линии по производству томатного сока. 26. Производство соленых томатов.
- Тема 27.** Проектирование технологической линии по производству натурального тыквенного сока.
- Тема 28.** Производство соленых томатов.
- Тема 29.** Проектирование технологической линии по производству варенья из вишни.
- Тема 30.** Проектирование технологической линии по производству варенья из айвы.

К теоретической части курсового проекта каждый студент получает индивидуальное расчетное задание.

Требования к структуре, содержанию и оформлению курсового проекта приводятся в методических указаниях (Методические указания для выполнения курсового проекта по дисциплине «Технология переработки продукции растениеводства» /Учебное пособие/ В.Б. Цугкиева, Л.А. Кияшкина. – Владикавказ: ФГБОУ ВПО «Горский госагроуниверситет», 2014.- 60с.)

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении курсового проекта:

- оценка «отлично»: продемонстрировано блестящее владение проблемой исследования, материал выстроен логично, последовательно, обучающийся аргументированно отстаивает свою точку зрения. Во введении приводится обоснование выбора конкретной темы, четко определены цель и задачи работы (проекта). Использован достаточный перечень источников и литературы для методологической базы исследования. Обучающийся грамотно использует профессиональные термины, актуальные исходные данные. Проведен самостоятельный анализ (исследование) объекта. По результатам работы сделаны логичные выводы. Оформление работы соответствует

методическим рекомендациям. Объем и содержание работы соответствует требованиям. На защите обучающийся исчерпывающе отвечает на все дополнительные вопросы;

- оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует повышенный уровень владения проблемой исследования, логично, последовательно и аргументированно отстаивает ее концептуальное содержание. Во введении содержатся небольшие неточности в формулировках цели, задач. В основной части допущены незначительные погрешности в расчетах (в исследовании). Выводы обоснованы, аргументированы. Оформление работы соответствует методическим рекомендациям. Объем работы соответствует требованиям. На защите обучающийся отвечает на все дополнительные вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся демонстрирует базовый уровень владения проблемой исследования. Во введении указаны цель и задачи исследования, но отсутствуют их четкие формулировки. Работа является компиляцией чужих исследований с попыткой формулировки собственных выводов в конце работы. Изложение материала логично и аргументировано. Наблюдается отступление от требований в оформлении и объеме работы. При ответе на вопросы обучающийся испытывает затруднения;

- оценка «неудовлетворительно»: обнаруживается несамостоятельность выполнения курсовой работы, некомпетентность в исследуемой проблеме. Нарушена логика изложения. Работа не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению и содержанию. На защите курсовой работы обучающийся не отвечает на вопросы.