

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

**Б1.В.13 Технология хранения и переработки продукции
растениеводства**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технология производства и переработки продукции животноводства

бакалавр

очная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности и технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	знает этапы организации производства, переработки и хранения продукции растениеводства с целью получения продукции высокого качества
		умеет определять способы производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		владеет навыками навыками составления технологических схем переработки продукции растениеводства

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Технология хранения продукции растениеводства			
1.1.	Технология хранения продукции растениеводства	6	ПК-1.3	Контрольная работа
	Промежуточная аттестация			За
2.	2 раздел. Технология переработки продукции растениеводства			
2.1.	Технология переработки продукции растениеводства	7	ПК-1.3	Контрольная работа
	Промежуточная аттестация			Эк

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			
Для оценки умений			
1	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
2	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету
3	Курсовые работы (проектов)	Вид самостоятельной письменной работы, направленный на творческое освоение общепрофессиональных и профильных профессиональных дисциплин (модулей) и выработку соответствующих профессиональных компетенций. При написании курсовой работы студент должен полностью раскрыть выбранную тему, соблюсти логику изложения материала, показать умение делать обобщения и выводы.	Перечень тем курсовых работ (проектов)

4	Экзамен	Средство контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций, организованное в виде беседы по билетам с целью проверки степени и качества усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения.	Комплект экзаменационных билетов
---	---------	--	----------------------------------

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Технология хранения и переработки продукции растениеводства"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

*Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)*

Комплект заданий для контрольной точки №1

Типовые вопросы (оценка знаний):

1. Факторы, влияющие на качество продукции растениеводства.
 2. Методы оценки качества зерна.
 3. Показатели качества зерна.
 4. Физические свойства зерновых масс.
 5. Физиологические процессы, происходящие в зерновых массах.
 6. Классификация режимов хранения плодов и овощей.
 7. Хранение отдельных видов продукции.
 8. Хранение картофеля и овощей в буршах и траншеях, снегование.
 9. Хранение плодов и овощей в стационарных хранилищах и в газовых средах.
 10. Общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов (биоз, анабиоз)
 11. Общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов (ценобиоз, абиоз).
 12. Хранение зерна в сухом состоянии.
 13. Хранение зерна в охлажденном состоянии.
 14. Хранение зерна без доступа воздуха.
 15. Химическое консервирование зерновых масс.
 16. Картофель, овощи и плоды как объект хранения.
 17. Влияние нематод, клещей и насекомых на сохранность плодоовощной продукции.
 18. Факторы, влияющие на качество и лежкость плодоовощной продукции.
 19. Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении.
- Практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):
- В хранилище, имеющем 20 закровов длиной 6 м и шириной 3 м, требуется разместить 216 т моркови и 259 т свеклы. Высота насыпи моркови 2 м, свеклы 3 м, объёмная масса соответственно - 0,5 и 0,6 т/м. Определить, сколько закровов займут морковь и свекла?

Комплект заданий для контрольной точки №2

Типовые вопросы (оценка знаний):

1. Назовите основные мукомольные свойства зерна и их значение при производстве муки.
2. Назовите основные технологические операции подготовки зерна к помолу.
3. Какое оборудование применяют для отчистки зерна крупных, длинных и коротких

примесей?

4. Какое оборудование применяют для отчистки зерна от легких и трудноотделимых примесей? Что подразумевается под легкими и трудно отделимыми примесями?

5. В чем заключается смысл операции обработки поверхности зерна? Какое оборудование для этого применяется?

6. Назовите основные технологические операции помола (размола) зерна. Какое оборудование применяется в размольном цеху?

7. Назовите основные крупяные свойства зерна и их значение при выработке крупы.

8. Назовите основные технологические операции подготовки зерна к переработке в крупу.

9. Назовите основные операции переработки зерна в крупу. В чем отличие выработки круп из крупяных культур (рис, просо, гречиха) по сравнению с другими культурами (пшеница, ячмень, овес, кукуруза и др.).

10. Как выдумаете? С какой целью применяют гидротермическую обработку зерна при выработке круп?

11. С какой целью применяют сортирование зерна до шелушения?

12. В чем заключается процесс шелушения зерна?

13. С какой целью применяют шлифование и полирование ядра?

14. Какие виды круп вы знаете?

Практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

Укажите основные правила организации и ведения технологического процесса производства перловой шлифованной крупы.

Провести технологические расчеты при переработке продукции растениеводства:

1. В мукомольном производстве

2. В крупяном производстве

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)