

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института агробиологии и
природных ресурсов
Есаулко Александр Николаевич

« ____ » _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.В.02.02 Технология хранения продукции растениеводства

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технологии хранения и переработки продукции растениеводства

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
<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК-2.1 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>знает</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативные методы отбора проб и испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ГОСТ, ТР ТС); – порядок учета сырья и готовой продукции, правила расчета нормативов выхода; – технологические инструкции и регламенты для конкретных производств.
		<p>умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – отбирать пробы и проводить стандартные испытания (влажность, кислотность, белок, жир, зольность и др.); – рассчитывать фактический выход готовой продукции и сопоставлять с нормативным; – оформлять протоколы испытаний и акты учета сырья/продукции.
		<p>владеет навыками</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками проведения физико-химических анализов по утвержденным методикам; – методами расчета материального баланса и выхода продукции; – приемами работы с лабораторным оборудованием и документацией.
<p>ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-3.2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>знает</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологические схемы, режимы и параметры основных процессов (сушка, экструзия, измельчение, смешивание, фасовка); – устройство и правила эксплуатации оборудования; – методы оперативного контроля параметров и качества полуфабрикатов.
		<p>умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – запускать, останавливать и регулировать оборудование в рабочем режиме; – контролировать параметры (температура, влажность, давление, скорость); – корректировать процесс при отклонениях, заполнять технологическую документацию.
		<p>владеет навыками</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками практического ведения технологического процесса; – приемами настройки и регулировки оборудования; – методами экспресс-анализа и устранения мелких неполадок.

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 и ее задачи	6	ПК-2.1, ПК-3.2	Контрольная работа
1.2.	Основы стандартизации и управления качеством продукции растениеводства	6	ПК-2.1, ПК-3.2	Контрольная работа
1.3.	Принципы хранения продукции растениеводства	6	ПК-2.1, ПК-3.2	Контрольная работа
1.4.	Теория и практика хранения зерна, продовольственных фондов	6	ПК-2.1, ПК-3.2	Контрольная работа
	Промежуточная аттестация			За

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
---	-------	---	----------------------------

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

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

6 семестр

Контрольная точка № 1 (темы 1-2)

Типовой вопрос (оценка знаний):

Значение и состояние производства зерновых культур (2 балла).

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание репродуктивного уровня (оценка умений):

Факторы, влияющие на качество готовой продукции (2 балла).

Типовое задание реконструктивного уровня (умения, навыки):

Метод, использующийся для наблюдений за ходом перезимовки зерновых хлебов и его сущность (3 балла).

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Сертификат сортовой идентификация выписывается на основании, какого документа? (3 балла).

Контрольная точка № 2 (тема 3)

Типовой вопрос (оценка знаний):

Температура продукта, хранящегося по принципу психроанабиоза (2 балла).

Практико-ориентированные задачи

Типовое задание репродуктивного уровня (оценка умений):

Характеристика принципа абиоза, его применение (2 балла).

Типовое задание реконструктивного уровня (умения, навыки):

Что именно понимают под режимом хранения зерновых масс (3 балла).

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Причины потерь массы и качества растениеводческой продукции при хранении (3 балла).

Контрольная точка № 3 (тема 4)

Типовой вопрос (оценка знаний):

Состояния по влажности для зерна пшеницы (2 балла).

Практико-ориентированные задачи

Типовое задание репродуктивного уровня (оценка умений):

Характеристика кислотного числа (2 балла).

Типовое задание реконструктивного уровня (умения, навыки):

Рассчитать требуемый объем для партии маслосемян 4 т с показателем натурности 560 г/л (3 балла).

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Определить класс партии озимой пшеницы, если: Натура 755 г/л, кол-во клейковины 25% (I группа), стекловидность 60% (3 балла).

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

Вопросы к зачету

1. Какие вопросы освещает дисциплина?
2. Что входит в задачи курса?
3. Укажите ряд факторов, от которых зависит качество растительного сырья, производимого в сельском хозяйстве.
4. Чем обусловлено значение хранения продукции растениеводства?
5. Какими причинами диктуется необходимость хранения продукции растениеводства?
6. Каковы задачи в области хранения продукции растениеводства?
7. Виды потерь при хранении продукции растениеводства.
8. Потери вследствие различных биологических процессов.

9. Потери в качестве.
10. Дайте определение ГСС.
11. Что входит в стандартизацию в с.-х. производстве?
12. Назовите объекты стандартизации.
13. Дайте определение стандартизации.
14. Что является результатом конкретной работы по стандартизации?
15. На основе чего разрабатывают стандарты?
16. Дайте определение комплексной стандартизации.
17. Дайте определение опережающей стандартизации.
18. Основные цели стандартизации.
19. Основные задачи стандартизации.
20. Характеристика международных стандартов.
21. Характеристика региональных стандартов.
22. Характеристика государственных стандартов.
23. Кондиции на посевной материал.
24. Заготовительные кондиции.
25. Дайте определение понятия «партия зерна».
26. Дайте определение понятия «точечная проба».
27. Дайте определение понятия «среднесуточная проба».
28. Дайте определение понятия «средняя проба».
29. Дайте определение понятия «объединенная проба».
30. Дайте определение понятия «базисные кондиции».
31. Дайте определение понятия «ограничительные кондиции».
32. Правила отбора проб зерна из мешков.
33. Правила отбора проб зерна, поставляемого автомобильным транспортом.
34. Правила отбора проб зерна из насыпи в складах.
35. Основные показатели качества зерна.
36. Дайте определение понятия «навеска».
37. Дайте определение понятия «оперативные сутки».
38. Дайте определение понятия «стекловидное зерно».
39. Дайте определение понятия «тип зерна».
40. Классификация показателей качества зерна и порядок проведения анализов.
41. Технологические и биохимические особенности дефектного зерна.
42. Морфологические и биохимические особенности дефектного зерна.
43. Характеристика несвойственных зерну запахов.
44. Характеристика сорбционных запахов.
45. Характеристика запахов разложения.
46. Причины изменения цвета зерна и связь этого показателя с другими качествами.
47. Признаки свежести зерна.
48. Дайте определение понятия объемная масса зерна.
49. Назовите объемную массу зерна основных культур (пшеница, ячмень, овес).
50. Технологическое значение объемной массы зерна.
51. Методика определения натурности зерна. Факторы, влияющие на натурность зерна.
52. Рассчитать требуемый объем для партии зерна озимой пшеницы 4 т с показателем натурности 760 г/л.

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

Тематика рефератов

1. Стандартизация и качество продукции растениеводства в сельском хозяйстве.
2. Стандартизация зерна и семян на примере предприятия.
3. Формирование и реализация партий продовольственного зерна.
4. Технология послеуборочной обработки товарного зерна на току.
5. Технология послеуборочной обработки семенного зерна на току в хозяйстве.
6. Технология хранения и реализация товарного зерна в хозяйстве, ХПП.
7. Технология хранения и реализация семенного зерна в хозяйстве, ХПП, элеваторе.
8. Технология сушки товарного зерна.
9. Защита хлебопродуктов от вредителей в хозяйстве, на ХПП или элеваторе.
10. Уборка, подработка, хранение и реализация кукурузы.
11. Уборка, подработка, хранение и реализация семян однолетних и многолетних трав.
12. Технология получения, хранения и реализация семян овощных культур.
13. Технология производства муки на мельнице государственного типа.
14. Технология производства ржаного и пшеничного хлеба.
15. Требования к сырью и технология производства крупы.