

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б2.О.02(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ
ПРАКТИКА**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.02 Продукты питания из
растительного сырья**

**Профиль подготовки (специализация) Технологии производства масложировой
продукции**

Квалификация выпускника магистр

1. Перечень компетенций и их формирование в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи	Знать: решения проблемных ситуаций и задач Уметь: анализировать и находить информацию в сложных ситуациях Владеть: навыками анализа и методиками решений в проблемных ситуациях	устный опрос
	УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки	Знать: варианты решения проблемных ситуаций Уметь: оценивать достоинства и недостатки различных вариантов решения Владеть: методикой решения проблемных ситуаций	устный опрос
	УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Знать: логичное построение и оценку различных мнений и интерпретаций Уметь: формировать собственное суждение Владеть: логичными и аргументированными суждениями и оценками	устный опрос

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение	Знать: принципы и методы декомпозиции задач, действующие правовые нормы. Уметь: определять круг задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. Владеть: практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	устный опрос
	УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: принципы и методы анализа имеющихся ресурсов и ограничений. Уметь: выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. Владеть: практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	устный опрос
	УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного	Знать: показатели влияющие на	устный опрос

	качества и за установленное время	качество и скорость выполнения проектов Уметь: решать конкретные задачи, поставленные в рамках разработки проекта Владеть: методическим аппаратом решения конкретных задач деятельности с учетом выделенного времени.	
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Определяет и оценивает последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество	Знать: современные методы разработки в области технологий и влияние их на качество Уметь: определять и оценивать последствия применений современных технологий Владеть: современными методами технологических определения качества продукции	устный опрос
	ОПК-3.2 Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата	Знать: современные разработки в области технологии производства продуктов питания Уметь: оценивать и определять эффективность принятых решений Владеть: методикой оценки эффективности полученных результатов	устный опрос
	ОПК-3.3 Понимает важность разработки новых	Знать: риски связанные с новыми	устный опрос

	технологических решений и риски, связанные с качеством	технологическими решениями Уметь: определять влияние новых технологических решений на качество Владеть: методикой оценки качества продукции	
ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ОПК-5.1 Использует научные знания для решения приоритетных технологических задач	Знать: теорию и практику производства основных продуктов питания Уметь: решать технологические задачи Владеть: методикой решения производственных задач на научной основе	устный опрос
	ОПК-5.2 Реализует навыки исследовательской деятельности для решения приоритетных технологических задач	Знать: методику проведения исследований в области технологии Уметь: применять результаты исследований для решения технологических задач Владеть: навыками исследовательской деятельности для решения технологических задач	устный опрос
	ОПК-5.3 Обеспечивает проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ для решения технологических задач	Знать: современные знания в области технологий и организация производства продуктов питания Уметь: реализовывать современные знания для решения задач в	устный опрос

		области продуктов питания Владеть: практическими навыками при решении задач на производстве	
ПК-3 Способен использовать программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций по переработке продукции растениеводства;	ПК-3.1 Находит и использует программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производственного процесса	Знать: приоритетное направления управления и планирования производственным процессом Уметь: находить и использовать необходимую информацию в приоритетных направлениях Владеть: информационными технологиями при управлении и планировании производственным процессом	устный опрос

2. Шкала оценивания.

Шкалы оценивания и система оценок представлены в локальном нормативном акте ВУЗа Положении «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация» утвержденным решением Ученого совета университета 20 июля 2016г., протокол № 11

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 2.1 - УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
УК-1.1 Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи	1.Перечислите основные задачи рациональной организации труда 2.Что такое нормирование на перерабатывающих предприятиях. Его сущность, задачи 3.Опишите каково назначение подготовительно- прессового цеха. 4. Расскажите о назначении цеха экстракции.

	5. Укажите назначение цехов гидратации и рафинации. 6. Как организуется труд работников отделения грануляции и складов. 7. Охарактеризуйте понятие "маркетинговый контроль" и из каких элементов он состоит 8. Дайте определение понятия "Внутрицеховая кооперация" 9. Дайте определение понятия "Внутрибригадная кооперация труда" 10. Охарактеризуйте понятие экономические методы управления персоналом 11. Охарактеризуйте понятие социально-психологические методы управления персоналом 12. Охарактеризуйте административный метод управления персонала 13. Перечислите принципы управления персоналом 14. Назовите методы решения управленческих задач. 15. Какими нормами пользуются для определения необходимых количеств материальных средств на перерабатывающих предприятиях. 16. Перечислите задачи складского хозяйства. 17. Дайте определение понятия "Межцеховая кооперация" 18. Перечислите задачи маркетинга на предприятии 19. Охарактеризуйте понятие "комплекс маркетинга" и из каких элементов он состоит 20. Охарактеризуйте понятие "маркетинговый контроль" и из каких элементов он состоит
УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки	21. Назовите роль и задачи снабжения. 22. Укажите виды и источники снабжения на предприятиях. 23. Перечислите из каких операций складывается периодический способ производства 24. Опишите каковы на современном этапе основные направления в области развития производства масложировой продукции. 25. Какие направления деятельности объединяет комплекс маркетинга в сфере АПК и в чем их основное содержание. 26. Сколько и какие подходы к определению понятия «новый товар» в сфере АПК. 27. Опишите способы управления производственными затратами 28. Дайте определение понятия "Издержкостоемость"

	29. Дайте определение централизованной и децентрализованной поставке 30. Что входит в обязанности санитарной службы на предприятиях 31. Перечислите классификацию нестандартных ситуаций на предприятии 32. Охарактеризуйте основные причины возникновения нестандартных ситуаций 33. Перечислите шаги решений, если аварийная ситуация на предприятии уже произошла 34. Опишите как происходит ликвидация аварийных ситуаций на предприятии 35. Перечислите организационно-управленческие решения, используемых в нестандартных ситуациях 36. Охарактеризуйте парадигмы «рациональных» и «эмоциональных» решений 37. Опишите требования, предъявляемые к критериям при разработке управленческих решений 38. Охарактеризуйте свойства внешней среды организации, учитываемые при принятии решений 39. Перечислите аналитические методы разработки решений производственных ситуаций 40. Охарактеризуйте сущность и виды ответственности руководителя при принятии управленческих решений в нестандартных ситуациях
УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	41. Охарактеризуйте понятие "Управление качеством продукции" 42. Перечислите основные принципы управления качеством 43. Опишите основные функции управления качеством 44. Опишите исходные данные необходимые для оценки уровня качества продукции 45. Опишите на основании требований каких стандартов в РФ осуществляется управление безопасностью пищевой продукции 46. Перечислите, что в себя включает производственный контроль 47. Опишите задачи производственного контроля 48. Охарактеризуйте производственный контроль на этапе хранения пищевой продукции 49. Дайте определение терминов «спред» и «смеси топлёные». 50. Назовите перспективным направления развития ассортимента спредов

	41.Опишите на какой стадии жизненного цикла продукции осуществляется государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технического регламента 52.Опишите какие схемы обязательной сертификации установлены для подтверждения соответствия продуктов переработки масло семян 53.Опишите контроль качества технологического процессов при обработке масло семян на заводе 54.Опишите как соблюдается принцип товарного соседства при хранении маргариновой продукции 55.Назовите основные направления развития ассортимента майонезной продукции. 56.Поясните почему майонезы считают продуктом повышенной пищевой и биологической ценности 57.Представьте классификацию майонезной продукции 58.Дайте определение термина «майонез» 59.Напишите в чем заключается сущность расслаивания майонеза 60.Аргументируйте с какой целью в состав продукта вводят стабилизаторы
--	---

Таблица 2.2 - УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение	1.Дайте характеристику масложировым и масложировым предприятиям. Приведите перечень услуг, предоставляемых ими. 2.Перечислите объекты и цеха, входящие в состав МЭЗ. 3.Перечислите основную нормативную и технологическую документацию, используемую на предприятиях 4.Охарактеризуйте для чего нужны нормативные документы на продукцию. 5.Опишите какие разделы должны входить в нормативные и технологические документы на продукцию. 6.В чём заключается сущность оперативного планирования 7.Как осуществляется расчёт сырья для производства готового продукта.

	8.Как осуществляется оперативное планирование на маслопрессовым цехе. 9.Охарактеризуйте оперативное планирование на цехах экстракции и рафинации. 10.Из каких элементов состоит оперативное планирование на производстве. Охарактеризуйте их. 11.Назовите факторы, влияющие на улучшение условий труда. 12.Охарактеризуйте требования предъявляемые к производственному персоналу 13.Дайте определение подготовительно-заключительного, основного, вспомогательного времени, времени обслуживания. 14.Дайте характеристику процессов предпродажной подготовки. 15.Опишите, что необходимо предпринять при выявлении штаффа на маргарине в торговом зале 16.Охарактеризуйте условия транспортирования и поставки маргариновой продукции. 17.Какие физико-химические показатели качества майонезов регламентированы в нормативных документах, дайте им характеристику 18.Что относится к дефектам майонеза, дайте им характеристику 19.Опишите причины возникновения качественных дефектов майонеза 20.Перечислите показатели безопасности майонезной продукции, регламентируемые ТР ТС 024/2011.
УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	22.Назовите базисные нормы, в соответствии с которыми проводят расчет за заготавливаемые семена подсолнечника 22.На чем основан метод определения влажности масличных семян? С какой целью его проводят? 23.Опишите порядок определения влажности семян подсолнечника 24.Методика определения сорной примеси в семенах масличных 25.Опишите как определяется содержание сорной примеси в анализируемой пробе 26.Методика определения содержания поврежденных семян в анализируемой пробе 27.Опишите способы и пути снижения потерь растворителя при получении растительных масел экстракцией. 28.Опишите теоретические основы процесса дистилляции мисцеллы 29.Дайте определение понятию "Центрифугирование"

	30.Характеристика основных растворителей, применяемых в промышленности 31.Характеристика основных методов экстракции масла из масличного сырья 32.Охарактеризуйте какие требования предъявляются к растворителям 33.Опишите принцип действия оборудования, используемого для экстракции масла. 34.Какое оборудование используют для получения мезги и их характеристика 35.Опишите принцип работы шнековых прессов 36.Какие типовые технологические схемы применяют для получения масел прессованием. 37.Опишите какие результаты достигаются в процессе "жарения" 38.Основные типы машин и их характеристика, используемые для обрушивания семян 39.Охарактеризуйте по каким показателям оценивается работа обрушивающих машин. 40.Какие машины применяют для измельчения масличных семян и их характеристика
УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	40.Опишите как проводят выкладку маргаринов 41.Охарактеризуйте условия хранения спредов. 42.Какие показатели качества относятся к органолептическим, дайте характеристику 43.Опишите как производится определение запаха и вкуса майонеза 44.Опишите как производится определение запаха и вкуса спреда 45.Опишите как производится определение запаха и вкуса маргарина 47.Что означает логистический подход к работе предприятия и его значение 48.Какие необходимо решать задачи и выполнить работы для обеспечения сырьем предприятия 49.Как организуется материально-техническое снабжение предприятий 50.Назовите последовательно складские операции 51.В чем сущность оперативного планирования на предприятиях с полным производственным циклом 52.Как ведется оперативный контроль за работой производства 53.Из каких стадий состоит технологический процесс подготовки семян к переработки 54.Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют предприятия 55.Какое значение имеет рациональная организация снабжения

	56.Опишите какие требования предъявляются к микроклимату цехов 57.Какие правила должны соблюдаться в случае вынужденного хранения оставшейся продукции 58.Опишите,что учитывают при организации транспортирования и хранения семян подсолнечника 59.Какие технические требования предъявляют к семенам подсолнечника при заготовках и поставках 60.Охарактеризуйте ограничительные нормы для поставляемых семян подсолнечника.
--	---

Таблица 2.3 - ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
ОПК-3.1 Определяет и оценивает последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество	1.Какие нежелательные примеси и полезные для организма вещества удаляются из растительных масел в процессе рафинации? Дайте им характеристику 2.Охарактеризуйте современную пластиковую тару. 3.Назовите критерии классификации растительных масел 4.Дайте понятие пищевая ценность растительного масла 5.Охарактеризуйте органолептические показатели растительного масла, регламентируемые ГОСТом 6.Охарактеризуйте понятие "гидротированное масло" 7.Опишите какие требования предъявляют к условиям хранения растительных масел 8.Какие пищевые ароматизаторы используют в производстве маргаринов. Ответ поясните. 9.Опишите порядок расчета кислотного числа масла 10.От чего зависит содержание свободных жирных кислот в семенах и как они влияют на качество масла. Дайте пояснение. 11.Опишите методику определения масличности семян на рефрактометре 12.Что понимают под масличностью семян, дайте определение 13.Приведите формулу для определения влажности семян и поясните значение неизвестных 14.Укажите причины возникновения дефектов качества растительных масел

	15.Для каких видов растительных масел наличие отстоя является признаком нестандартности. Дайте пояснение. 16.Какие возможные дефекты масло приобретает во время хранения. Укажите причины их возникновения. 17.Изменение каких физико-химических показателей качества масел имеют наибольшее значение в практике товароведения. Ответ поясните. 18.Укажите физико-химические показатели масла, регламентируемые ГОСТ (приведите конкретный пример) 19.Назовите показатели, характеризующие состав (природу) масла. 20.Как взаимосвязаны органолептические и физико- химические показатели качества масла. (Приведите пример)
ОПК-3.2 Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата	21.Какие рецептурные компоненты майонеза выполняют роль эмульгаторов и почему. 22.Назовите показатели, характеризующие интенсивность гидролитического распада жиров. Сущность и методика их определения. 23.Опишите в чем особенность состава рапсового масла 24.Опишите как получают льняное масло 25.Опишите как получают рыжиковое масло 26.Дайте определение понятию "модификация растительных масел и (или) жиров". 27.Дайте определение показателя преломления. 28.Опишите с какой целью, и в каких случаях определяют показатель преломления масел. 29.Опишите последовательность определения показателя преломления растительного масла на рефрактометре. 30.Охарактеризуйте порядок работы на рефрактометре ИРФ-454. 31.Каким методом можно определить отсутствие и содержание мыла в маслах, его сущность. 32.Охарактеризуйте основные этапы определения мыла титрованием спирто-бензинового раствора. 33.Опишите последовательность вычисления качественного метода. 34.Опишите методику определения консистенции майонезов 35.Опишите методику определения внешнего вида и цвета майонезов 36.Опишите методику определения запаха и вкуса майонезов 37.Опишите методику определения внешнего вида и цвета маргарина

	38.Опишите методику определения запаха и вкуса маргарина 39.Опишите методику определения запаха и вкуса спреда 40.Опишите методику определения внешнего вида и цвета спреда
ОПК-3.3 Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством	41.Дайте определение соапстока, фосфатидного концентрата. 42.Опишите как проводят определение содержания влаги и летучих веществ в растительных маслах. 43.Опишите порядок определения массовой доли нежирных примесей. 44.Объясните, что представляет собой зола в растительных маслах. 45.Опишите последовательность определения золы в растительных маслах. 46.Опишите порядок расчета массовой доли золы в испытуемом масле. 47.Назовите формулу для определения количества живых насекомых отдельно по видам. Поясните каждый показатель. 48.Перечислите наиболее распространенные виды вредителей для подсолнечника. Дайте им биологическую характеристику 49.Опишите методику определения зараженности в средней пробе, отобранной от каждого слоя 50.Перечислите степени зараженности семян клещами. Дайте характеристику 51.Опишите порядок определения содержания в семенах подсолнечника пустых, испорченных, поджаренных и поврежденных семян 52.Опишите как определяется содержание сорной и масличной примеси в анализируемой пробе 53.Поясните с какой целью, и какими способами проводится определение запаха, цвета и вкуса семян подсолнечника 54.Опишите методику определения массовой доли влаги майонеза (ускоренный метод) 55.Опишите методику определения массовой доли жира майонеза (ускоренный метод) 56.Опишите методику определения кислотности майонеза 57.Опишите методику определения стойкости эмульсии майонеза 58.Опишите методику определения кислотного числа масла в семенах 59.Опишите методику определения пораженности белой или серой гнилью масло семян

	60.Опишите методику определения влажности масло семян.
--	--

Таблица 2.4 - ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
ОПК-5.1 Использует научные знания для решения приоритетных технологических задач	1.Укажите виды растительных масел согласно техническому регламенту. 2.На какую масложировую продукцию не распространяется технический регламент.Дайте его характеристику 3.Что является объектами технического регулирования масложировой продукции 4. Дайте определение технологических процессов производства масложировой продукции. 5.Укажите методы идентификации масложировой продукции. 6.Какие требования безопасности к масложировой продукции необходимо соблюдать 7.Какие требования предъявляются к производственному контролю масложировой продукции 8.За счет чего должна быть обеспечена безопасность пищевой масложировой продукции в процессе ее производства 9.Какие требования предъявляются к маркировке растительного масла 10.Назовите требования к упаковке масложировой продукции. 11.Приведите технологическую схему производства маргарина. 12.Укажите особенности производства мягкого наливного маргарина. 13.Опишите чем отличается технология производства жидкого маргарина 14.В каких формах осуществляется оценка соответствия масложировой продукции 15.Какие процессы обеспечивают безопасность маргариновой продукции в процессе ее производства 16.Охарактеризуйте как изменяется гарантийный срок хранения маргарина при добавлении консервантов 17.Какие требования к процессу хранения маргариновой продукции регламентированы в ТР ТС 024/2011 18.Приведите физико-химические показатели качества маргаинов

	19.Приведите физико-химические показатели качества спредов 20.Приведите физико-химические показатели качества рафинированного подсолнечного масла
ОПК-5.2 Реализует навыки исследовательской деятельности для решения приоритетных технологических задач	21.Перечислите пороки вкуса и запаха рафинированного подсолнечного масла 22.Перечислите пороки вкуса и запаха нерафинированного подсолнечного масла 23.Перечислите пороки вкуса и запаха маргарина 24.Перечислите пороки вкуса и запаха спреда 25.Перечислите пороки цвета и внешнего вида нерафинированного подсолнечного масла. Дайте им характеристику 26.Перечислите пороки цвета и внешнего вида рафинированного подсолнечного масла. Дайте им характеристику 27.Дайте определение, что такое экспертиза качества продукции 28.Дайте определение, что такое маркировка и что в нее входит 29.Что в себя включает экспертиза майонеза 30.Что в себя включает экспертиза нерафинированного подсолнечного масла 31.Что в себя включает экспертиза рафинированного подсолнечного масла. 32.Что в себя включает экспертиза маргариновой продукции 33.Что в себя включает экспертиза спреда 34.Дайте характеристику примесей, присутствующих в сырых растительных маслах. 35.В чем заключается первичная очистка масел 36.Какие схемы существуют для первичной очистки растительных масел 37.Способы и пути снижения потерь растворителя при получении растительных масел экстракцией 38.Основные источники потерь растворителя в маслоэкстракционном производстве. 39. Опишите необходимость обезвреживания шротов некоторых масличных культур 40.Охарактеризуйте какой обработке необходимо подвергать прессовой жмых и шрот перед хранением
ОПК-5.3 Обеспечивает проведение научно- исследовательских и научно -производственных работ для решения технологических задач	41.Назовите общие принципы приемки масличного сырья и отбора проб 42.Охарактеризуйте физические свойства масличных семян, которые необходимо учитывать при организации хранения семян. 43.Порча семян при хранении, ее признаки и способы предотвращения 44.Дайте определение, что такое критическая влажность и от чего зависит эта величина

	45.Опишите необходимость сушки масличных семян и виды сушки в технологии производства растительных масел. 46.Опишите необходимость отделения оболочки от ядра при переработке масличных семян 47.Напишите какие механические воздействия необходимо применять для обрушивания семян с различными свойствами 48.Напишите цель измельчения масличных семян и характер изменений в составе и структуре, происходящих при этом 49.Охарактеризуйте теоретические основы процесса измельчения семян и ядер 50.Напишите цель операции приготовления мезги в технологии производства растительных масел. 51.Опишите какие физико-химические процессы протекают при приготовлении мезги. 52.Опишите какие биохимические изменения имеют место в мятке при влаготепловой обработке. 53.Характеристика прессового способа получения масел. 54.Опишите чем обусловлено широкое использование экстракции при получении растительных масел 55.Опишите каким образом осуществляют подготовку материала к экстракции 56.Опишите какие факторы и каким образом влияют на процесс экстракции 57.Опишите каким образом осуществляют очистку мисцеллы от твердых примесей 58. Опишите основные промышленные способы дистилляции мисцеллы 59.Охарактеризуйте какой обработке необходимо подвергать прессовой жмых и шрот перед хранением 60.Опишите необходимость обезвреживания шротов некоторых масличных культур
--	--

Таблица 2.5 - ПК-3 Способен использовать программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций по переработке продукции растениеводства;

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
ПК-3 .1 Находит и использует программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производственного процесса	1. Опишите концепцию системы обеспечения безопасности и качества продовольствия в Российской Федерации 2. Опишите государственное нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и сырья 3. Опишите обязательную информация о товаре

	4. Опишите мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов. 5. Опишите требования к высокотехнологичному оборудованию. 6. Опишите современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством 7. Опишите цель и задачи применения высокотехнологичных энергосберегающих технологий. 8.Опишите энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование 9. Опишите основные направления развития высокотехнологичных производств продуктов питания. 10. Опишите принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания 11. Опишите теоретические основы управления качеством 12. Как классифицируются факторы, влияющие на качество масложировой продукции в процессе хранения 13. Дайте характеристику факторам, различающимся по месту протекания процесса. 14. Охарактеризуйте влияние условий выращивания подсолнечника на качество масло семян. 15.Опишите инновационные технологии производства продуктов питания из растительного сырья 16. Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания из растительного сырья 17. Опишите в чем заключаются факторы изменения качества продукции при ее транспортировке 18. Опишите как влияет послеуборочная доработка семян подсолнечника на ее качество при хранении. 19. Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня производства 20. Разработка взаимосвязанных организационных, технических мероприятий, методов и средств, направленных на установление, обеспечение, сохранение, поддержание необходимого уровня качества продукции на всех стадиях ее жизненного цикла 21.Назовите какие газовые среды используют для хранения? Как их классифицируют?
--	---

	22.Опишите как создаются регулируемая и модифицированная газовые среды? В чем их особенности? 23.Как влияет измененный состав атмосферы на качество и продолжительность хранения. 24.В чем заключается влияние относительной влажности воздуха на качество продукции при хранении 25.Охарактеризуйте, что такое температура застывания растительных масел 26.Охарактеризуйте, что такое температура вспышки растительных масел 27.Охарактеризуйте, что такое йодное число 28.Охарактеризуйте, что собой представляют фосфатиды 29.Опишите для чего используют гуще ловушки 30.Опишите какой состав имеет фосфатидная эмульсия 31.Опишите как осуществляется низкотемпературная очистка растительных масел 32.В чем сущность количественно-качественного учета масличных семян 33.Какие показатели качества масличных семян используют при количественно-качественном учете 34.Как рассчитывается размер убыли масличных семян в зависимости от снижения сорной примеси 35.Как рассчитывается размер убыли масличных семян в зависимости от снижения влажности 36.От чего зависит размер естественной убыли масличных семян при хранении 37.Что собой представляет рекуперация растворителя 38.Что собой представляет регенерация растворителя 39.Что собой представляют тостеры 40.Что собой представляет агрегирование частиц мятки 41.Опишите каково влияние технологических приемов самого процесса хранения 42.Охарактеризуйте основные биологические особенности масла семян, которые необходимо учитывать при ее хранении. 43.Опишите в чем заключаются биотические и абиотические факторы сохранности продукции 44.Опишите каково влияние абиотических факторов на продукцию при хранении 45.Охарактеризуйте микробиологические процессы, возможные при хранении масла семян 46.Опишите как влияет температура на процессы хранения
--	---

	47.Опишите, что происходит с продукцией при ее переохлаждении и замерзании 48.Как рассчитывается естественная убыль масличных семян до 3 месяцев хранения 49.Как рассчитывается естественная убыль масличных семян свыше 3-х месяцев хранения 50.Как рассчитываются общие потери масла с лузгой 51.Как рассчитываются общие потери масла со жмыхом (шротом) 52.Как рассчитываются неучтенные потери масла 53.Дайте характеристику какие виды адсорбентов используют в маслоэкстракционном производстве 54. Какие основные виды потерь растворителя в маслоэкстракционном производстве существуют 55.Опишите с какой периодичностью определяют содержание лузги в чистых семенах 56.Опишите с какой периодичностью определяют содержание фосфолипидов при очистке масел 57.Опишите для чего используется шламовыпариватель 58.В чем сущность работы дефлегматоров 59.На чем основан адсорбционный способ рекуперации растворителя 60.Какие способы конденсации паров растворителя существуют
--	---

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения компетенций

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

Таблица 3 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов, контрольных работ, курсовых работ (проектов), индивидуальных домашних заданий, эссе, расчетно-графических работ, тестирование

Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен или зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование
--------------------------	--	---

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один –два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;

допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;

- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;

- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.

- продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;

- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;

- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Письменная форма приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или всей дисциплины. Контрольная работа – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы – от 30 минут до 2 часов, от одного дня до нескольких недель в случае внеаудиторного задания). Как правило, контрольная работа предполагает наличие определенных ответов и решение задач.

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

- ☐ соответствие предполагаемым ответам;

- ☐ правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.);

- ☐ логика рассуждений;

- ☐ неординарность подхода к решению;

- правильность оформления работы.

Расчетно-графическая работа - средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю.

Критерии оценки:

- ☐ понимание методики и умение ее правильно применить;

- ☐ качество оформления (аккуратность, логичность, для чертежно-графических работ соответствие требованиям единой системы конструкторской документации);

- ☐ достаточность пояснений.

Курсовой проект/работа является важным средством обучения и оценивания образовательных результатов. Выполнение курсового проекта/работы требует не только знаний, но и многих умений, являющихся компонентами как профессиональных, так и общекультурных компетенций (самоорганизации, умений работать с информацией (в том числе, когнитивных умений анализировать, обобщать, синтезировать новую информацию), работать сообща, оценивать, рефлексировать).

Критерии оценки содержания и результатов курсовой работы могут различаться в зависимости от ее характера:

–реферативно-теоретические работы – на основе сравнительного анализа изученной литературы рассматриваются теоретические аспекты по теме, история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, анализ подходов к решению проблемы с позиции различных теорий и т.д.;

–практические работы – кроме обоснований решения проблемы в теоретической части необходимо привести данные, иллюстрацию практической реализации теоретических положений на практике (проектные, методические, дидактические и иные разработки);

–опытно-экспериментальные работы – предполагается проведение эксперимента и обязательный анализ результатов, их интерпретации, рекомендации по практическому применению.

Примерные критерии оценивания курсовых работ/проектов складываются из трех составных частей:

1) оценка процесса выполнения проекта, осуществляемая по контрольным точкам, распределенным по времени выполнения проекта (четыре контрольные точки или еженедельно), проводится по критериям:

☐ умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с планом,

☐ самостоятельность,

☐ активность интеллектуальной деятельности,

☐ творческий подход к выполнению поставленных задач,

☐ умение работать с информацией,

☐ умение работать в команде (в групповых проектах);

2) оценка полученного результата (представленного в пояснительной записке):

☐ конкретность и ясность формулировки цели и задач проекта, их соответствие теме;

☐ обоснованность выбора источников (полнота для раскрытия темы, наличие новейших работ

–журнальных публикаций, материалов сборников научных трудов и т.п.);

☐ глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;

☐ соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;

☐ наличие элементов новизны теоретического или практического характера;

☐ практическая значимость; оформление работы (стиль изложения, логичность, грамотность, наглядность представления информации

–графики, диаграммы, схемы, рисунки, соответствие стандартам по оформлению текстовых и графических документов);

3) оценки выступления на защите проекта, процедура которой имитирует процесс профессиональной экспертизы:

☐ соответствие выступления заявленной теме, структурированность, логичность, доступность, минимальная достаточность;

☐ уровень владения исследуемой темой (владение терминологией, ориентация в материале, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д.);

☐ аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

☐ культура выступления (свободное выступление, чтение с листа, стиль подачи материала и т.д.).

Тестовая форма - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями, может включать задания различных типов а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

- отметка «3», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;
- «4», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;
- «5», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий

Шкала оценивания

Предел длительности контроля	45 мин.
Предлагаемое количество заданий из одного контролируемого подэлемента	30, согласно плана
Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Определенная по разделам, случайная внутри раздела
Критерии оценки:	Выполнено верно заданий
«5», если	(85-100)% правильных ответов
«4», если	(70-85)% правильных ответов
«3», если	(50-70)% правильных ответов

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.).

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу на вопросы и задания билета, который студент вытаскивает случайным образом, отводится время в пределах 30 минут. После ответа на теоретические вопросы билета, как правило, ему преподаватель задает дополнительные вопросы. Компетентностный подход ориентирует на то, чтобы экзамен обязательно включал деятельностный компонент в виде задачи/ситуации/кейса для решения.

В традиционной системе оценивания именно экзамен является наиболее значимым оценочным средством и решающим в итоговой отметке учебных достижений студента. В условиях балльно-рейтинговой системы балльный вес экзамена составляет 25 баллов.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Разработал(и):

Заведующий кафедрой, к.с/х.н.



Яичкин Владимир Николаевич

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 4 от 20.11.2024 г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 3 от 26.11.2024 г.



Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств

Васильев Игорь Владимирович