


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**Факультет технологии и товароведения**

**Технологии переработки растениеводческой продукции**

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой ТПРП

 В.И. Манжесов

9. 10. 2015 г.

**Фонд оценочных средств**

по дисциплине **Б1.В.ДВ.8.1 «История специальности»**

Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Прикладной бакалавриат  
Профиль: Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов  
Квалификация выпускника: Бакалавр

**1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

| Индекс | Формулировка  | Разделы дисциплины |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|--------|---|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
|        |   | 1                  | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК-9   | способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли | +                  | + | + | + | + | + | + | + | + | +  |

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

**2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины**

| Виды оценок  | Оценки     |         |
|--|------------|---------|
| Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет) | не зачтено | зачтено |

## 2.2 Текущий контроль

| Код  | Планируемые результаты   | Раздел дисциплины | Содержание требования в разрезе разделов дисциплины   | Технология формирования                                     | Форма оценочного средства (контроля) | № Задания   |   |   |
|------|--|-------------------|---|---|--------------------------------------|---|---|---|
|      |  |                   |   |   |                                      | Пороговый уровень (удовл.)  | Повышенный уровень (хорошо)   | Высокий уровень (отлично)   |
| ПК-9 | Знать основные журналы и публикации по своей профессиональной деятельности | 1-10              | Сформированные и систематические знания нормативно-технической документации при производстве продуктов питания из растительного сырья | Лекции<br>Практические<br>Занятия<br>Самостоятельная работа | Устный опрос, тестирование, реферат  | Задания из разделов 3.1-3.2<br>Тесты из задания 3.3<br>Реферат из задания 3.4 | Задания из разделов 3.1-3.2<br>Тесты из задания 3.3<br>Реферат из задания 3.4 | Задания из разделов 3.1-3.2<br>Тесты из задания 3.3<br>Реферат из задания 3.4 |

### 2.3 Промежуточная аттестация

| Код  | Планируемые результаты   | Технология формирования                              | Форма оценочного средства (контроля) | № Задания   |   |   |
|------|--|--|--------------------------------------|---|---|---|
|      |  |  |                                      | Пороговый уровень (удовл.)  | Повышенный уровень (хорошо)   | Высокий уровень (отлично)   |
| ПК-9 | Уметь работать с публикациями по истории развития масложировой промышленности и парфюмерно-косметической отрасли                       | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа | Зачет                                | Задания из разделов 3.1-3.2<br>Тесты из-задания 3.3<br>Реферат из задания 3.4 | Задания из разделов 3.1-3.2<br>Тесты из-задания 3.3<br>Реферат из задания 3.4 | Задания из разделов 3.1-3.2<br>Тесты из-задания 3.3<br>Реферат из задания 3.4 |
|      | Иметь навыки и /или опыт деятельности в посещения тематических выставок и предприятий масложировой и парфюмерно-косметической отраслей | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа | Зачет                                | Задания из разделов 3.1-3.2<br>Тесты из-задания 3.3<br>Реферат из задания 3.4 | Задания из разделов 3.1-3.2<br>Тесты из-задания 3.3<br>Реферат из задания 3.4 | Задания из разделов 3.1-3.2<br>Тесты из-задания 3.3<br>Реферат из задания 3.4 |
|      | Знать основные журналы и публикации по своей профессиональной деятельности   | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа | Зачет                                | Задания из разделов 3.1-3.2<br>Тесты из-задания 3.3<br>Реферат из задания 3.4 | Задания из разделов 3.1-3.2<br>Тесты из-задания 3.3<br>Реферат из задания 3.4 | Задания из разделов 3.1-3.2<br>Тесты из-задания 3.3<br>Реферат из задания 3.4 |

## 2.4 Критерии оценки на зачете

**Зачтено** выставляется, если обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы: знает историю развития технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, знает основные этапы и закономерности исторического развития пищевых производств, аргументировано и логически стройно излагает материал, может применить знания для анализа конкретных ситуаций, профессиональных проблем, а также по итогам проведенного текущего контроля и при выполнении всех практических занятий и самостоятельной работы.

**Не зачтено** выставляется, если обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

## 2.5 Критерии оценки устного опроса

| Оценка     | Критерии   |
|------------|--|
| Зачтено    | выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры   |
| Не зачтено | выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины |

## 2.6 Критерии оценки тестов

| Ступени уровней освоения компетенций | Отличительные признаки  | Показатель оценки сформированной компетенции |
|--------------------------------------|---|--|
| Пороговый                            | Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.                                    | Не менее 55 % баллов за задания теста.       |
| Продвинутый                          | Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал. | Не менее 75 % баллов за задания теста.       |
| Высокий                              | Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.   | Не менее 90 % баллов за задания теста.       |
| Компетенция не сформирована          |   | Менее 55 % баллов за задания теста.          |

## 2.7 Допуск к сдаче зачета

- 1.Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение индивидуальных заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях.

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

### 3.1 Вопросы к зачету

1. Маргарин. Его появление. Производство маргарина в России.
2. Роль ученых, внесших вклад в масложировую отрасль пищевой промышленности.
3. Производство сливочного масла. Возникновение и развитие.
4. История возникновения сельскохозяйственных масличных культур.

5. Хранение сельскохозяйственной продукции – основа роста продуктивности сельскохозяйственного производства.
6. История производства эфирных масел.
7. История кондитерского производства.
8. Масложировое производство, зарождение и развитие. Его основатели.
9. Новые направления развития пищевой промышленности.
10. История основания и развития одного из самых крупных производителей парфюмерно-косметической продукции в России.
11. Парфюмерно-косметическая продукция. История ее производства.
12. Д.С. Бокарев. Его вклад в развитии пищевой промышленности.
13. В.С. Пустовойт. Его вклад в селекцию подсолнечника.
14. Ученые и их деятельность по созданию парфюмерно-косметической продукции.
15. История производства мыла.
16. История эфирных масел. Ароматерапия.
17. История духов.
18. Соя. Ее появление и распространение.
19. Подсолнечник. Его появление и распространение.
20. Итоги развития пищевой и перерабатывающей промышленности за последние пять лет
21. История появления помады и туши для ресниц.
22. История производства майонеза.
23. История фабрики ЗАО ПКФ «Новая Заря». Г.А. Брокар.
24. Получение эфирных масел.
25. Парфюмерия XX в. Ив Сен Лоран. Коко Шанель. Нина Риччи.

### **3.2 Вопросы к экзамену**

Экзамен учебным планом не предусмотрен

### **3.3 Тестовые задания**

1. Изобретатель маргарина:
  - а) Ипполит Меж-Мурье;
  - б) Марко Поло;
  - в) Н. Н. Муравьев;
  - г) Н.В. Верещагин.
2. Первое появление маргарина относят:
  - а) к 1913 г.;
  - б) к 1869 г.;
  - в) к 1800 г.;
  - г) к 1930 г.
3. Первый маргариновый завод был основан:
  - а) к 1801 г.;
  - б) к 1870 г.;
  - в) к 1874 г.;
  - г) к 1815 г.
4. Где был построен первый маргариновый завод в России?
  - а) в г. Харькове;
  - б) в г. Петербурге;
  - в) в г. Евдакове;
  - г) в г. Москве.
5. Кто культивировал подсолнечник и получил подсолнечное масло в слободе Алексеевка?
  - а) В.Л. Юрьев;
  - б) А.Н. Кулибин;
  - в) В.Г. Вольф;
  - г) Д.С. Бокарев.

6. В каком году Д. Бокарев впервые получил из семян подсолнечника масло?
- а) в 1829 г.;
  - б) в 1832 г.;
  - в) в 1842 г.;
  - г) в 1833 г.
7. В каком году был построен при участии Д. Бокарева первый конный маслобойный завод?
- а) в 1829 г.;
  - б) в 1833 г.;
  - в) в 1842 г.;
  - г) в 1835 г.
8. Ф.С. Венцлавович внесла вклад в ....
- а) рафинацию масла;
  - б) выведение сорта подсолнечника Харьковский 100;
  - в) классификацию подсолнечника;
  - г) определение структуры жиров.
9. Р. Вагнер внес вклад в ...
- а) рафинацию масла;
  - б) выведение сорта подсолнечника Харьковский 100;
  - в) классификацию подсолнечника;
  - г) определение структуры жиров.
10. В.Г. Вольф внес вклад в ...
- а) рафинацию масла;
  - б) выведение сорта подсолнечника Харьковский 100;
  - в) классификацию подсолнечника;
  - г) определение структуры жиров.
11. В.С. Пустовой внес вклад в ...
- а) селекцию подсолнечника;
  - б) получение патента на процесс производства маргарина;
  - в) классификацию подсолнечника;
  - г) определение структуры жиров.
12. В каком году французский химик Ипполит Меж-Мурье получил искусственное масло (маргарин)?
- а) в 1869 г.;
  - б) в 1874 г.;
  - в) в 1842 г.;
  - г) в 1861 г.
13. Производство майонеза «Провансаль» в СССР началось в ...
- а) 1930 г.;
  - б) 1936 г.;
  - в) 1945 г.;
  - г) 1940 г.
14. В каком году Карл Габеркорн построил завод по переработке аниса, фенхеля, кориандра, полыни в слободе Алексеевка?
- а) в 1897 г.;
  - б) в 1914 г.;
  - в) в 1905 г.;
  - г) в 1900 г.
15. Какой город имел специализацию «парфюмерия» и свой устав?
- а) г. Грасс;
  - б) г. Париж;
  - в) г. Москва;
  - г) г. Петербург.
16. В каком году был изобретен пульверизатор?

а) в 1897 г.;

б) в 1870 г.;

в) в 1905 г.;

г) в 1830 г.

17. Кто из парфюмеров основал фабрику в г. Москве, которая в дальнейшем возродилась как «Новая Заря»?

а) Альфонс Рале;

б) Пьер Франсуа Паскаль Гарлен;

в) Брий Саверен;

г) Генрих Брокар.

18. Кто создал одеколон Шипр?

а) Ив Сен Лоран;

б) Пьер Франсуа Паскаль Гарлен;

в) Франсуа Коти;

г) Габриэль Шанель.

19. В каком году Габриэль Шанель выпустила духи «Шанель №5»?

а) в 1932 г.;

б) в 1940 г.;

в) в 1911 г.;

г) в 1821 г.

20. В каком году была основана фабрика «Уральские самоцветы» (ныне концерн «Калина»)?

а) в 1973 г.;

б) в 1942 г.;

в) в 1913 г.;

г) в 1950 г.

21. С какого года ведет свою историю предприятие парфюмерно-косметической отрасли «Невская косметика»?

а) в 1865 г.;

б) в 1893 г.;

в) в 1841 г.;

г) в 1839 г.

22. ОАО «Косметическое объединение «Свобода»» основано в ....

а) в 1865 г.;

б) в 1893 г.;

в) в 1840 г.;

г) в 1843 г.

23. В каком году была основана фабрика «Новая Заря»?

а) в 1864 г.;

б) в 1893 г.;

в) в 1841 г.;

г) в 1839 г.

24. ООО «Северное Сияние» было основано в...

а) в 1839 г.;

б) в 1860 г.;

в) в 1911 г.;

г) в 1890 г.

25. Кто запатентовал процесс получения кальцинированной соды?

а) Никола Леблан;

б) Пьер Франсуа Паскаль Гарлен;

в) Брий Саверен;

г) Генрих Брокар.



### Ситуационные задачи

Задание 1. Игра «Улучшение качества продукции пищевой отрасли: исторический опыт советского периода (60-90-е гг.) и современность».

Задание 2. Игра «Продовольственная безопасность: альтернативные подходы».

Задание 3. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы. Первый этап зеленой революции.

Задание 4. Возникновение основ пищевых производств (X-XVII вв.)

Задание 5. Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX-начало XX вв.).

Задание 6. Пищевая промышленность после отмены крепостного права (вторая половина XIX в.).

Задание 7. Чрезвычайная продовольственная ситуация в период гражданской войны и вооруженной интервенции (1918-1920гг.).

Задание 8. Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.).

Задание 9. Промышленная индустриализация и коллективизация сельского хозяйства (первая половина 30-х годов).

Задание 10. Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.).

Задание 11. Хозяйственная реформа и динамика продовольственной сферы (1965-1981 гг.).

Задание 12. Агропромышленный комплекс и продовольственные вопросы: вхождение в XXI век (80-е гг. –начало XXI в.).

### 3.4 Реферат

| № п/п | Тема реферата   |
|-------|---|
| 1     | Роль отечественных и зарубежных ученых в развитии масложировой промышленности.        |
| 2     | История производства синтетических моющих средств                                     |
| 3     | История ЗАО «Невская косметика»   |
| 4     | Современное развитие масложирового производства                                       |
| 5     | Обзор российского рынка парфюмерно-косметической продукции                            |
| 6     | Масложировая промышленность. Зарождение и развитие                                    |
| 7     | История ООО «Северное Сияние»   |
| 8     | Д.С. Бокарев. Его биография и вклад в развитие масложирового производства             |
| 9     | История хранения масличных культур  |
| 10    | Пищевые добавки и модифицированные продукты. Польза или вред для здоровья человека    |
| 11    | История духов, туалетных и парфюмированных вод, отдушек                               |
| 12    | История производства эфирных масел  |
| 13    | История мыла  |
| 14    | Растительные масла. История их производства   |
| 15    | Подсолнечник. Его появление. Культивирование. Селекция                                |
| 16    | Соя. Ее появление. Культивирование. Селекция  |
| 17    | История производства крема  |
| 20    | Роль отечественных и зарубежных ученых в появлении парфюмерно-косметической продукции |

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

##### **4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся**

Информация о формах, периодичности и проверке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации изложено в Положении П ВГАУ 1.1.05 – 2014

##### **4.2 Методические указания по проведению текущего контроля**

|    |  |  |
|----|--|--|
| 1  | Сроки проведения текущего контроля                       | На практических занятиях   |
| 2  | Место и время проведения текущего контроля               | В учебной аудитории в течение практических занятий   |
| 3  | Требования к техническому оснащению аудитории            | в соответствии с ОПОП и рабочей программой   |
| 4  | Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля | Чурикова С.Ю.  |
| 5  | Вид и форма заданий                                      | Собеседование  |
| 6  | Время для выполнения заданий                             | в течение занятия  |
| 7  | Возможность использования дополнительных материалов.     | Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами   |
| 8  | Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты     | Чурикова С.Ю.  |
| 9  | Методы оценки результатов                                | Экспертный   |
| 10 | Предъявление результатов                                 | Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия                           |
| 11 | Апелляция результатов                                    | В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ |