

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

Факультет технологии и товароведения

Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой

В.И. Манжесов



30 августа 2017 г.

Фонд оценочных средств

по дисциплине **Б1.В.ДВ.01.01 «Исторические аспекты производственно-технологических процессов в сельском хозяйстве»**

Направление: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Прикладной бакалавриат

Профиль: Технология производства и переработки продукции растениеводства
Квалификация выпускника: Бакалавр

Рецензент: Руководитель ИП «Глава КФХ Пивоваров Владимир Георгиевич» Пивоваров В.Г.

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ПК-2	готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	+	+	+
ПК-4	готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	+	+	+
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства			

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-2	знать основные типы и виды животных, используемых в производственных и технологических процессах сельскохозяйственного о производства	1-3	Сформированные и систематические знания исторического развития производства основных сельскохозяйственных культур, животных	Лекции Практические Занятия Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3 Реферат из задания 3.4, вопросы раздела 3.5	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3 Реферат из задания 3.4, вопросы раздела 3.5	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3 Реферат из задания 3.4, вопросы раздела 3.5
ПК-4	знать этапы исторического развития общества в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	1-3	Сформированные и систематические знания исторических производственно-технологических аспектов в области производства и переработки продукции растениеводства и животноводства	Лекции Практические Занятия Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3 Реферат из задания 3.4, вопросы раздела 3.5	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3 Реферат из задания 3.4, вопросы раздела 3.5	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3 Реферат из задания 3.4, вопросы раздела 3.5
ПК-5	знать историю развития технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	1-3	Сформированные и систематические знания технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Лекции Практические Занятия Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3 Реферат из задания 3.4, вопросы раздела 3.5	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3 Реферат из задания 3.4, вопросы раздела 3.5	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3 Реферат из задания 3.4, вопросы раздела 3.5

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-2	<p>знать основные типы и виды животных, используемых в производственных и технологических процессах сельскохозяйственного производства</p> <p>уметь оценивать роль основных типов и видов животных в инновационных производственно-технологических процессах в сельском хозяйстве</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности в правильности оценки адаптационных и продуктивных качеств животных разных пород в производственных и технологических процессах сельскохозяйственного производства</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3
ПК-4	<p>знать этапы исторического развития общества в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>уметь анализировать основные этапы развития сельскохозяйственного производства</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности анализа исторического развития АПК для реализации технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3
ПК-5	<p>знать историю развития технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p> <p>уметь рационально организовать технологию производства, хранения и переработку продукции растениеводства и животноводства на основе знаний исторического развития агропромышленного комплекса</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности контроля за состоянием производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3

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 домашних 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. История возникновения и развитие молочной отрасли пищевой промышленности.
2. Ассортимент молочной продукции. История появления сыра, йогурта и др.
3. Мороженое. История его производства.
4. Роль отечественных ученых в развитие молочного дела.

5. История возникновения и развитие мясоперерабатывающей отрасли пищевой промышленности.
6. Процесс переработки скота. Переход кустарного производства к промышленному.
7. Маргарин – аналог сливочного масла. Первые маргариновые заводы. История производства растительных масел.
8. Роль ученых, внесших вклад в масложировую отрасль пищевой промышленности.
9. Производство сливочного масла. Возникновение и развитие.
10. История консервирования.
11. История сахарного производства.
12. История возникновения сельскохозяйственных культур.
13. Хранение сельскохозяйственной продукции – основа роста продуктивности сельскохозяйственного производства.
14. Спиртовое производства. Зарождение и развитие.
15. История производства пива.
16. История производства вина.
17. История кондитерского производства.
18. Производство макарон. Зарождение и развитие.
19. Роль отечественных ученых в развитии различных отраслей пищевой промышленности.
20. Сыроделие. Возникновение промысла и его развитие.
21. Мукомольное производство – одно из самых древнейших производств. Зарождение и развитие.
22. Производство кормов от кормовых смесей до комбикормов.
23. Основные этапы развитие мукомольного, крупяного и комбикормового производств в нашей стране.
24. Новые направления развития пищевой промышленности.
25. История основания и развития одного из самых крупных пищевых предприятий России.
26. Н.Н. Муравьев – основатель молочного дела в России.
27. Д.С. Бокарев. Его вклад в развитии пищевой промышленности.
28. Возникновение и развитие производства безалкогольных напитков.
29. Ученые и их деятельность по созданию и развитию отдельных отраслей пищевой промышленности.
30. Итоги развития пищевой и перерабатывающей промышленности (2010-2015 гг.).

3.2 Вопросы к экзамену

Экзамен учебным планом не предусмотрен

3.3 Тестовые задания

1. Кто является основателем молочного дела в России?
 - а) И.И. Мечников;
 - б) Н.Н. Муравьев;
 - в) В.П. Бурашов;
 - г) Н. Аппер.
2. Основатель первой школы молочного хозяйства в России:
 - а) Н.Н. Муравьев;
 - б) Н.В. Верещагин;
 - в) А.А. Калантар;
 - г) В.П. Бурашов.
3. Герметичную тару для консервирования изобрел:
 - а) Я.С. Есипов;
 - б) Ф.Х. Ахард;
 - в) А.Я. Данилевский;
 - г) Н. Аппер.
4. Способ приготовления хлеба был открыт:

- а) в V в.;
 - б) 5-6 тыс. лет до н. э.;
 - в) в I в. н. э.;
 - г) 10 тыс. лет до н. э.
5. Способ приготовления хлеба возник:
- а) в Древнем Египте;
 - б) в Древней Греции;
 - в) на Руси;
 - г) в Европе.
6. Когда на Руси стали выпекать хлеб из ржаной муки?
- а) в XVI в.;
 - б) в XI в.;
 - в) в XVIII в.;
 - г) в V в.
7. Первое появление мороженого относят:
- а) к 1292 г.;
 - б) к I в. н.э.;
 - в) к X в.;
 - г) к III тысячелетию до н.э.
8. Где появилось первое мороженое?
- а) в Европе;
 - б) в Античном Риме;
 - в) в Китае;
 - г) в Италии.
9. Появление первых трудов о замороженных десертах относят:
- а) к XVIII в.;
 - б) к XVII в.;
 - в) к X в.;
 - г) к VI в.
10. Мороженое продавали только летом:
- а) до конца XV в.;
 - б) до середины XV в.;
 - в) до середины XVIII в.;
 - г) до конца XVIII в.
11. Кто привез в Венецию первые рецепты замороженного десерта?
- а) Марко Поло;
 - б) Гиппократ;
 - в) Рене Антуан Реомюр;
 - г) Франческо Прокопио.
12. В каком году выдан патент русскому купцу Ивану Излеру?
- а) в 1800 г.;
 - б) в 1845 г.;
 - в) в 1610 г.;
 - г) в 1912 г.
13. В каком году в Париже появилось первое сливочное мороженое?
- а) в 1535 г.;
 - б) в 1825 г.;
 - в) в 1774 г.;
 - г) в 1614 г.
14. Изобретатель маргарина:
- а) Ипполит Меж-Мурье;
 - б) Марко Поло;
 - в) Н.Н. Муравьев;

г) Н.В. Верещагин.

15. Первое появление маргарина относят:

а) к 1913 г.;

б) к 1869 г.;

в) к 1800 г.;

г) к 1930 г.

16. Первый маргариновый завод был основан:

а) в 1801 г.;

б) в 1870 г.;

в) в 1874 г.;

г) в 1815 г.

17. Где был построен первый маргариновый завод в России?

а) в Харькове;

б) в Петербурге;

в) в Евдаково;

г) в Москве.

18. Первый сыродельный завод в России был построен:

а) в 1795 г.;

б) в 1800 г.;

в) в 1813 г.;

г) в 1875 г.

19. Кому принадлежит первая попытка снабжения городского населения молоком?

а) А.Д. Гриценко;

б) Н.В. Верещагину;

в) А.В. Чичкину;

г) А.А. Калантару.

20. Первый маслодельный завод в России был построен:

а) в 1905 г.;

б) в 1915 г.;

в) в 1805 г.;

г) в 1893 г.

21. Первый маслодельный завод в России был построен в городе:

а) Харьков;

б) Москва;

в) Петербург;

г) Кургане.

22. К какому периоду относят существование в России житного двора?

а) XVIII в.;

б) XIX в.;

в) XV в.;

г) X в.

23. Я.Я. Никитинский внес свой вклад в развитие отрасли:

а) хлебопечения;

б) хранения;

в) мукомолья;

г) виноделия.

24. Кем были завезены семена кукурузы в Европу?

а) Петом I;

б) Марко Поло;

в) Христофором Колумбом;

г) Никитой Хрущевым.

25. В каком году появилось шампанское?

а) в 1750 г.;

- б) в 1283 г.
- в) в 1515 г;
- г) в 1668 г.

26. В каком году был основан в Воронеже Всесоюзный научно-исследовательский институт комбикормовой промышленности?

- а) в 1946 г.;
- б) в 1976 г;
- в) в 1950 г.;
- г) в 1968 г.

27. Кто запатентовал жестяные банки?

- а) Питер Дюран;
- б) Николай Аппер;
- в) Ловиц;
- г) Маргграф.

28. Первый консервный завод в России был построен:

- а) в 1815 г;
- б) в 1870 г.;
- в) в 1650 г;
- г) в 1905 г.

29. Когда появился первый сахар?

- а) в V в.;
- б) в I в. до н.э.;
- в) в XII в.;
- г) в X в.

30. Первое упоминание о пиве у славян относят:

- а) в I в. н.э.;
- б) в IX в.;
- в) в 448 г.;
- г) в 1484 г.

31. Кто способствовал развитию сахарного производства в России?

- а) Екатерина II;
- б) Петр I;
- в) Николай II;
- г) Петр III.

32. К какому веку относят появление кристаллического сахара из свеклы?

- а) в XV в.;
- б) в XIX в.;
- в) в X в.;
- г) в XVIII в.

33. Чьи труды не внесли вклада в развитие сахарного производства?

- а) Н. Аппера;
- б) Маргграфа;
- в) Ловица;
- г) Я.С. Есипова.

34. Первый в России завод по производству сахара был построен:

- а) в 1656 г.;
- б) в 1756 г.;
- в) в 1802 г.;
- г) в 1907 г.

35. В каком году Россия впервые экспортировала свекловичный сахар?

- а) в 1912 г.;
- б) в 1756 г.;
- в) в 1676 г.;

г) в 1869 г.

36. Кто является основоположником свеклосахарного производства в России?

а) М.О. Зуев;

б) Я.С. Есипов;

в) Н.В. Верещагин;

г) А.А. Щумиков.

37. Первый завод по промышленной переработке костей в России был построен:

а) в 913 г.;

б) в 1907 г.;

в) в 1873 г.;

г) в 1956 г.

38. В каком веке появились первые ветряные мельницы в Понтийском царстве?

а) во I вв. до н.э.;

б) в в. н.э.;

в) в -V вв. до н.э.;

г) в X в.

39. В каком веке в Европе стали использовать силу ветра?

а) в X в.;

б) в XV в.;

в) в XVIII в.;

г) в XII в.

40. Появление первой кондитерской фабрики в России относят:

а) к 1867 г.;

б) к 1890 г.;

в) к 1905 г.;

г) к 1760 г.

41. Молочный шоколад появился:

а) в 1705 г.;

б) в 1876 г.;

в) в 1905 г.;

г) в 1760 г.

42. Кто изобрел молочный шоколад?

а) Даниель Петер;

б) Ловиц;

в) Маргграф;

г) Н. Аппер.

43. Дата основания Самарской кондитерской фабрики относится:

а) к 1790 г.;

б) к 1898 г.;

в) к 1913 г.;

г) к 1805 г.

44. Кто культивировал подсолнечник и получил подсолнечное масло в Белгородской области?

а) В.Л. Юрьев;

б) А.Н. Кулибин;

в) В.Г. Вольф;

г) Д.С. Бокарев.

45. В каком году был основан пивзавод им. А. Невского?

а) в 1550 г.;

б) в 1635 г.;

г) в 1795 г.;

г) в 1808 г.

Ключ к тестам

№ вопроса		№ вопроса	
1	А	21	В
2	Г	22	Б
3	Г	23	В
4	Г	24	Б
5	Б	25	Б
6	А	26	А
7	Б	27	В
8	А	28	А
9	Б	29	А
10	Г	30	В
11	Б	31	В
12	Б	32	Г
13	А	33	В
14	Г	34	Г
15	В	35	Б
16	А	36	Б
17	Б	37	Б
18	Б	38	Б
19	В	39	А
20	А	40	Г

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	История консервирования
2	Пивоварение. Зарождение и развитие
3	Роль отечественных и зарубежных ученых в развитии пищевой промышленности
4	Квас. Первое упоминание и дальнейшее развитие его производства

5	История ОАО «Эфко»
6	История виноделия
7	История фабрики «Красный Октябрь»
8	История производства мясных и молочных консервов
9	Производство детского питания. История. Перспективы развития
10	История производства ряженки, кефира, простокваши, варенца и йогурта
11	Масложировая промышленность. Зарождение и развитие
12	Кондитерская промышленность. Зарождение и развитие
13	Сырделие. Зарождение и развитие
14	Колбасы. Сосиски. Сардельки. Технология и история их производства.
15	Производство безалкогольных напитков и минеральных вод. Зарождение и развитие
16	Мясоперерабатывающие предприятия. История и перспектива их развития
17	Н.В. Верещагин – основатель молочного дела в России. Его жизнь и деятельность в развитии молочной промышленности
18	Д.С. Бокарев. Его биография и вклад в развитие масложирового производства
19	Переработка зерна. Основные этапы развития мукомольной, крупяной и комбикормовой промышленности
20	Пищевые добавки и модифицированные продукты. Польза или вред для здоровья человека
21	Я. С. Есипов – основоположник свеклосахарного производства в России
22	Мороженое. История его производства
23	Обзор российского рынка производства алкогольной продукции
24	Водка. История ее появления
25	История создания и производства майонеза
26	История производства эфирных масел
27	Перерабатывающая промышленность 21-го века
28	История пищевых и перерабатывающих производств Воронежской области
29	Перерабатывающая промышленность в довоенный период советской власти (1917-1941 гг.)
30	Перерабатывающая промышленность в послевоенный период (1945-1960 гг.)

3.5 Вопросы к семинарским занятиям

1. Назовите основные причины возникновения земледелия.
2. Назовите основные очаги возникновения земледелия.
3. Расскажите о земледелии шумер, Древнего Египта, Древней Индии, Древнего Китая.
4. Расскажите о состоянии сельского хозяйства и уровне развития агрономии в Древней Греции и Древнего Рима. Перечислите основные достижения античной науки по вопросам производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
5. Расскажите о состоянии земледелия в Западной Европе в период Средневековья.
6. Разработка теории минерального питания растений. Значение работ А. Тэера, Ю. Либиха, Ж. Б. Буссенго, Дж.Б. Лоза в становлении теории минерального питания растений.
7. Вклад российских ученых в развитии отечественной агрономии (М. В. Ломоносова, А. Т. Болотова, И. М. Комова, М. Г. Ливанова).
8. Вклад М. Г. Павлова, А. В. Советова, И. А. Стебута, В. В. Докучаева, П. А. Костычева, Н. М. Сибирцева, А. Н. Энгельгардта в формировании аграрных наук в России.
9. Вклад Д. Н. Прянишникова, Н. М. Тулайкова в развитии отечественной агрономии.
10. Роль Н. И. Вавилова, В. Р. Вильямса, И. В. Мичурина в развитии отечественной аграрной науки.
11. Расскажите об истории возникновения систем земледелия.
12. Эволюция орудий труда в сельском хозяйстве.
13. История возникновения хлеба. Расскажите об истории хлебопечения.
14. Расскажите об истории ржаного хлеба на заквасках из муки грубого помола, как символе национальной самобытности Руси.
15. История совершенствования орудий труда для производства зерна.

16. История совершенствования орудий мукомольного производства.
17. История производства макаронных изделий.
18. История появления картофеля в России. Какое значение имело возделывание этой культуры в Европе.
19. Вклад российских ученых в развитии картофелеводства.
20. История переработки картофеля
21. Расскажите о технологии превращения крахмала в сахар. Значение работ химика Кирхгофа.
22. История переработки овощей и фруктов.
23. История появления подсолнечника в культуре.
24. Вклад отечественных ученых в создании высокомасличных сортов подсолнечника.
25. История переработки подсолнечника в России. Вклад Даниила Семёновича Бокарева в переработке подсолнечника в России.
26. История производства оливкового масла.
27. Расскажите об истории возникновения сахарной свеклы и ее возделывания.
28. Вклад отечественных ученых в создании высокосахаристых и высокотехнологичных сортов сахарной свеклы.
29. История переработки сахарной свеклы в России.
30. История переработки сахарной свеклы в ЦЧР.
31. Одомашнивание животных в разных регионах мира.
32. Развитие животноводства в средние века.
33. Изменения животных, произошедшие под воздействием одомашнивания.
34. Наука о кормлении сельскохозяйственных животных и проблемы, которые она изучает.
35. История развития технологий производства животноводческой продукции
36. Каково социально-экономическое значение молочной промышленности?
37. Обозначьте основные проблемы, стоящие перед молочной промышленностью на современном этапе.
38. Приведите состав молочной промышленности и охарактеризуйте основные производства.
39. История производства сыра.
40. История производства животного масла.
41. Социально-экономическое значение мясной промышленности.
42. История развития мясного животноводства.
43. Расскажите об основных этапах развития мясной промышленности.
44. Расскажите об истории консервирования мясопродуктов.
45. История развития колбасного производства.
46. Обозначьте основные проблемы, стоящие перед мясной промышленностью на современном этапе.
47. Расскажите о нарушениях пищевого статуса населения РФ и в чем вы видите причину этого.
48. В чем состоит концепция создания пищевых продуктов функционального действия и какова роль технолога.
49. Расскажите роль пищевых волокон в питании человека и в чем их значение.
50. Каковы пути создания продуктов функционального назначения.

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

4.1 Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся II ВГАУ 1.1.01 – 2017, Положение о фонде оценочных средств II ВГАУ 1.1.13 – 2016

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