


**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  
14. 12 .2015 г.

**Фонд оценочных средств**

по дисциплине **Б1.В.ДВ.3.1 «История специальности»**

Направление: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Прикладной бакалавриат

Профиль: Технология производства и переработки продукции растениеводства

Технология производства и переработки продукции животноводства

Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной продукции

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	11	12	13	14	15
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
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)
ОК-2	Знать основные этапы и закономерности исторического развития пищевых производств	1-15	Сформированные и систематические знания исторического развития пищевых производств и 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	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из-задания 3.3 Реферат из задания 3.4	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из-задания 3.3 Реферат из задания 3.4
ПК-5	Знать историю развития технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	1-15	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	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из-задания 3.3 Реферат из задания 3.4	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из-задания 3.3 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)	
ОК-2	Уметь анализировать основные этапы сельскохозяйственного производства	основные этапы развития	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

	Иметь навыки и /или опыт деятельности анализа исторического развития АПК для формирования гражданской позиции обучающегося	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
	Знать основные этапы и закономерности исторического развития пищевых производств	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	Уметь рационально организовать хранение и реализацию продукции растениеводства и животноводства	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
	Иметь навыки и /или опыт деятельности контроля за состоянием хранящейся продукции растениеводства и животноводства	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
	Знать историю развития технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	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. Способ приготовления хлеба возник:
  - а) в Древнем Египте
  - б) в Древней Греции
  - в) на Руси
  - г) в Европе
2. 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.
3. Появление первых трудов о замороженных десертах относят:
  - а) к XVIII в.
  - б) к XVII в.
  - в) к X в.
  - г) к VI в.
4. 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
5. Первое появление маргарина относят:
- а) к 1913 г.
  - б) к 1869 г.
  - в) к 1800 г.
  - г) к 1930 г.
6. Где был построен первый маргариновый завод в России?
- а) в Харькове
  - б) в Петербурге
  - в) в Евдаково
  - г) в Москве
7. Кому принадлежит первая попытка снабжения городского населения молоком?
- а) А.Д. Гриценко
  - б) Н.В. Верещагину
  - в) А.В. Чичкину
  - г) А.А. Калантару
8. Первый маслодельный завод в России был построен в городе:
- а) Харьков
  - б) Москва
  - в) Петербург
  - г) Кургане
9. Я.Я. Никитинский внес свой вклад в развитие отрасли:
- а) хлебопечения
  - б) хранения
  - в) мукомолья
  - г) виноделия
10. В каком году появилось шампанское?
- а) в 1750 г.
  - б) в 1283 г.
  - в) в 1515 г.
  - г) в 1668 г.
11. Кто запатентовал жестяные банки?
- а) Питер Дюран
  - б) Николай Аппер
  - в) Ловиц
  - г) Маргграф
12. Когда появился первый сахар?
- а) в V в.
  - б) в I в. н.э.
  - в) в XII в.
  - г) в X в.
13. Чьи труды не внесли вклада в развитие сахарного производства?
- а) Н. Ашпера
  - б) Маргграфа
  - в) Ловица
  - г) Я.С. Есипова
14. В каком году Россия впервые экспортировала свекловичный сахар?
- а) в 1912 г.
  - б) в 1756 г.
  - в) в 1676 г.

г) в 1869 г.

15. 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.

16. 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.

17. Молочный шоколад появился:

а) в 1705 г.

б) в 1876 г.

в) в 1905 г.

г) в 1760 г.

18. Дата основания Самарской кондитерской фабрики относится:

а) к 1790 г.

б) к 1898 г.

в) к 1913 г.

г) к 1805 г.

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

а) в 1550 г.

б) в 1635 г.

в) в 1795 г.

г) в 1808 г.

20. Кто изобрел молочный шоколад?

а) Даниель Петер

б) Ловиц

в) Маргграф

г) Н. Аппер

21. Основатель первой школы молочного хозяйства в России:

а) Н.Н. Муравьев

б) Н.В. Верещагин

в) А.А. Калантар

г) В.П. Бурашов

22. 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.

23. Где появилось первое мороженое?

а) в Европе

б) в Античном Риме

в) в Китае

г) в Италии

24. Мороженое продавали только летом:

а) до конца XV в.

б) до середины XV в.

в) до середины XVIII в.

г) до конца XVIII в.

25. 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.

26. Изобретатель маргарина:

а) Ипполит Меж-Мурье

б) Марко Поло

в) Н.Н. Муравьев

г) Н.В. Верещагин

27. Первый маргариновый завод был основан:

а) в 1801 г.

б) в 1870 г.

в) в 1874 г.

г) в 1815 г.

28. Первый сыродельный завод в России был построен:

а) в 1795 г.

б) в 1800 г.

в) в 1813 г.

г) в 1875 г.

29. Первый маслодельный завод в России был построен:

а) в 1905 г.

б) в 1915 г.

в) в 1805 г.

г) в 1893 г.

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

а) XVIII в.

б) XIX в.

в) XV в.

г) X в.

31. Кем были завезены семена кукурузы в Европу?

а) Петом I

б) Марко Поло

в) Христофором Колумбом

г) Никитой Хрущевым

32. 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.

33. 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.

34. 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.

35. 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.

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

а) во I вв. до н.э.

б) в II-I в. н.э.

в) в VI-V вв. до н.э.

г) в X в.

38. Появление первой кондитерской фабрики в России относят:

а) к 1867 г.

б) к 1890 г.

в) к 1905 г.

г) к 1760 г.

39. Кто изобрел молочный шоколад?

а) Даниель Петер

б) Ловиц

в) Маргграф

г) Н. Аппер

40. 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

**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	История производства синтетических моющих средств
28	Обзор российского рынка парфюмерно-косметической продукции
29	История духов, туалетных и парфюмированных вод, отдушек
30	История мыла.

#### **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 П ВГАУ 1.1.01 – 2017, Положение о фонде оценочных средств П 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