

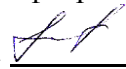
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет технологии и товароведения

Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

Манжесов В.И. 
«30» августа 2017

Фонд оценочных средств

**по дисциплине Б1.Б.20 «ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ»**

для направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль подготовки бакалавров «Технология жиров, эфирных масел и
парфюмерно-косметических продуктов»
прикладной бакалавриат

Воронеж

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины					
		1	2	3	4	5	6
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	+	+	+	+	+	+
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	+	+	+	+	+	+
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	+	+	+	+	+	+
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	+	+	+	+	+	+

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

2.1 Шкала оценивания ответов на зачете

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале	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)
ОПК-2	- знать: 1) современные методы определения качества сырья; 2) прогрессивные методы определения качества готовой продукции; 3) показатели безопасности сырья и продуктов питания	1-6	Сформированные и систематические знания в области оценки качества сырья и готовой продукции, свободной ориентацией в информационных источниках и научной литературе, применением современного измерительного оборудования и методов исследования для контроля качества сырья и параметров технологических процессов	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3
ПК-1	- знать: 1) теоретические основы технологии производства муки и крупы, хлеба, технологии переработке плодов и овощей, технологии пива и этилового спирта; 2) ассортимент продукции; 3) характеристику основных процессов и оптимальные условия их проведения	1-6	Сформированные и систематические знания в области производства продуктов питания из растительного сырья (муки, хлеба, растительных масел, пива, этилового спирта и др.), направленные на обеспечение качества готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3
ПК-4	- знать: теоретические основы технологии производства муки и крупы, хлеба, кондитерских, макаронных изделий, комбикормов; характери-	1-6	Сформированные и систематические знания в области производства продуктов питания из растительного сырья (муки, хлеба, растительных	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3

	ку основных процессов и оптимальные условия их проведения		масел, пива, этилового спирта и др.), направленные на обеспечение качества готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации					
ПК-10	- знать: основные этапы производства и переработки растительного сырья в аспекте влияния на качество и снижение экологической безопасности сырья;	1-6	Сформированные и систематические знания в области производства продуктов питания из растительного сырья (муки, хлеба, растительных масел, пива, этилового спирта и др.), направленные на обеспечение качества готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-2	- знать: 1) современные методы определения качества сырья; 2) прогрессивные методы определения качества готовой продукции; 3) показатели безопасности сырья и продуктов питания	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачтено	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3
	- уметь: 1) использовать информаци-	Лекции	Зачтено	Вопросы из	Вопросы из	Вопросы из раз-

	онные, компьютерные и сетевые технологии для поиска информации о качестве сырья и готовой продукции; 2) применять современные методы исследования для исследования качества сырья и продуктов питания	Лабораторные занятия Самостоятельная работа		раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	дела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3
	- иметь навыки и /или опыт деятельности: 1) в определении физико-химических показателей, показателей качества сырья и готовых изделий; 2) в выборе оптимальной технологии производства продукции с точки зрения ее качества и выхода	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачтено	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3
ПК-1	- знать: 1) теоретические основы технологии производства муки и крупы, хлеба, технологии переработке плодов и овощей, технологии пива и этилового спирта; 2) ассортимент продукции; 3) характеристику основных процессов и оптимальные условия их проведения	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачтено	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3
	- уметь: 1) применять знания теоретических основ технологии к ведению процессов производства продуктов питания; 2) составлять принципиальные технологические схемы производства различных продуктов и отдельных технологических участков	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачтено	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3
	- иметь навыки и /или опыт деятельности: 1) в определении органолептических и физико-химических показателей	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачтено	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3

	качества продуктов питания из растительного сырья; 2) в выявлении дефектов различных продуктов питания			ния 3.3	ния 3.3	
ПК-4	- знать: теоретические основы технологии производства муки и крупы, хлеба, кондитерских, макаронных изделий, комбикормов; характеристику основных процессов и оптимальные условия их проведения	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачтено	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3
	уметь: - составлять принципиальные технологические схемы производства различных продуктов и отдельных технологических участков	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачтено	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3
	- иметь навыки в выборе оптимальной технологии производства продуктов питания с точки зрения качества и выхода готовой продукции	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачтено	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3
ПК-10	- знать: основные этапы производства и переработки растительного сырья в аспекте влияния на качество и снижение экологической безопасности сырья;	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачтено	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3
	- уметь: осуществлять подбор технологического оборудования, направленного на снижение негативного воздействия на окружающую природную среду; питания из растительного сырья; выбирать способ утилизации отходов и вторичных ресурсов пищевых пред-	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачтено	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3

	приятый					
	- иметь навыки: организации экологически безопасных технологических процессов производства продуктов	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачтено	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты и ситуац. задачи из задания 3.3

2.4 Критерии оценки на зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
Зачтено	обучающийся должен иметь твердые знания по предмету, аргументировано излагать материал, уметь применить знания в практической ситуации. Хорошо ориентироваться в аппаратурно-технологических схемах, знать параметры технологических процессов производства, уметь анализировать возникающие изменения в технологическом процессе и находить правильное компоновочное решение технологических линий производства и переработки растениеводческой продукции, решает ситуационные задачи
Не зачтено	При ответе 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 пробелы в знаниях основного учебно-программного материала

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	Обучающийся не отражает знания основного материала	Менее 55 % баллов за задания теста

2.7 Критерии оценки типового задания

Оценка	Характеристика решения задачи
--------	-------------------------------

Не зачтено	Задача понята правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; однако есть существенные неточности при установлении параметров и содержания правового регулирования, выборе соответствующих правовых норм и (или) нормативных правовых актов; задача решена не полностью или в чрезмерно общем виде
Зачтено	Задача понята правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; допустимы небольшие неточности при установлении параметров и содержания правового регулирования, выборе соответствующих правовых норм и (или) нормативных правовых актов. В целом, задача решена полно и конкретно, получен верный ответ

2.8 Допуск к сдаче зачета

К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие все задания самостоятельной работы и практических занятий, а также при выполнении заданий текущего контроля.

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. Ассортимент муки пшеничной хлебопекарной, основные показатели качества муки по нормативной документации.
2. Ассортимент муки ржаной хлебопекарной, основные показатели качества муки по нормативной документации.
3. Ситовое сепарирование. Устройство и принцип действия воздушно-ситового сепаратора.
4. Вибропневматическое сепарирование. Камнеотделительные машины.
5. Устройство и принцип действия концентратора, магнитный сепаратор.
6. Куколеотборочные и овсюгоотборочные машины.
7. Дальнейшие операции по обработке поверхности зерна (сухой и мокрый способ очистки) и гидротермической обработке зерна (ГТО) в подготовительном отделении мельницы.
8. Драной процесс, его структура. Измельчение. Назначение сортировочного процесса.
9. Процесс обогащения промежуточных продуктов размола зерна в ситовечных машинах. Продукты первого и второго качества. Назначение шлифовочного процесса.
10. Структура размольного процесса. Вымол оболочечных продуктов.
11. Ассортимент крупы и показатели ее качества.
12. Пищевая ценность крупы.
13. Основные принципы построения технологических процессов производства крупы (очистка зерна от примесей, ГТО. Калибрование фракций зерна).
14. Основные принципы построения технологических процессов производства крупы (шелушение зерна, сортирование продуктов шелушения, шлифование крупы, полирование крупы, контроль крупы и побочных продуктов).
15. Подготовка зерна овса к переработке, ГТО овса.
16. Переработка зерна овса в шлифованную крупу.
17. Классификация и характеристика овсяных хлопьев.
41. Производство хлопьев Геркулес.
18. Технология толокна.
19. Ассортимент хлебобулочных изделий.

20. Функциональные продукты питания. Роль углеводов, белков, витаминов в питании человека.
21. Функциональные ингредиенты, их значение в питании человека.
22. Роль жиров, органических кислот и минеральных веществ в питании человека и степень удовлетворения потребности в них за счет потребления хлеба.
23. Основное и дополнительное сырье при производстве хлеба. Подготовка сы-рья к производству. Замес полуфабрикатов и их брожение.
24. Спиртовое и молочно-кислое брожение.
25. Разделка теста (основное назначение тестоделения и округления).
26. Основное назначение предварительной расстойки и формования заготовок в технологии хлеба.
27. Основное назначение окончательной расстойки при производстве хлебобулочных изделий.
28. Выпечка хлеба.
29. Хранение хлебобулочных изделий
30. Производство формового мармелада.
31. Производство жележных мармеладов.
32. Технология производства халвы
33. Классификация мучных кондитерских изделий.
34. Технология производства сдобного печенья.
35. Ассортимент макаронных изделий
36. Подготовка сырья при производстве макаронных изделий.
37. Основные стадии макаронного производства
38. Очистка сырья от минеральных, органических и металломагнитных примесей при производстве комбикормов.
39. Гидротермическая обработка сырья в комбикормовом производстве.
40. Дробление, измельчение и шелушение сырья при производстве комбикормов.
41. Дозирование и смешивание компонентов комбикормов.
42. Производство прессованных комбикормов.
43. Способ гранулирования комбикормов.

3.2 Вопросы к экзамену

Учебным планом не предусмотрены.

3.3 Тестовые задания

1. Оптимальная температура расстойки теста, °C: 1) 34-35; 2) 35-38; 3) 38-40; 4) 40-42?
2. Содержание редуцирующих веществ пектино-сахарного сиропа при производстве формового жележного мармелада: 1) 8-11; 2) 20-24; 3) 12-16; 4) 16-20 %?
3. Число падений для муки ржаной сеяной должно составлять, с, не менее:
1) 150; 2) 130; 3) 105; 4) 140?
4. Процесс в технологии мукомольного производства, обеспечивающий сортирование крупок и дунстов по качеству:
1) драной; 2) сортировочный; 3) шлифовочный; 4) ситовеечный?
5. Содержания сухих веществ агаро-сахаро-паточного сиропа при производстве зефира, %: 1) 65-69; 2) 84-85; 3) 70-74; 4) 75-80?
6. Содержание минеральной примеси в крупе гречневой допускается, %, не более:
1) 0,01; 2) 0,03; 3) 0,05; 4) 1,0?
7. Каково содержание белка в соевой муке, %: 1) 30-33; 2) 47-50; 3) 33-35; 4) 54-56?
8. Массовая доля влаги для сахарного печенья, %, не более:
1) 25; 2) 10; 3) 16; 4) 20?
9. Зольность муки пшеничной хлебопекарной 1 сорта составляет, %, не более:
1) 1,25; 2) 0,75; 3) 2,0; 4) 0,55?

10. Пектин как сырье для производства зефира получают на основе:
1) овощей; 2) фруктов; 3) рогов и костей животных?
11. Содержание минеральной примеси в крупе гречневой составляет, %, не более:
1) 0,09; 2) 0,05; 3) 0,1; 4) 0,15?
12. Допустимое отклонение в массе штучного образца хлеба (0,5-1,0 кг) должно составлять, %, не более: 1) 2,0; 2) 2,5; 3) 3,0; 4) 3,5?
13. Температура уваренного пектино-сахарного сиропа при производстве желевого формового мармелада, °С:
1) 50-55; 2) 85-87; 3) 57-62; 4) 65-70?
14. Щелочность печенья должна быть не более, град:
1) 0,5; 2) 1,0; 3) 2,5; 4) 2,0?
15. В соответствии с НТД зольность муки ржаной обдирной должна составлять, %, не более: 1) 1,45; 2) 2,0; 3) 1,75; 4) 0,75?
16. Каково значение давления пара при гидротермической обработке зерна овса, МПа:
1) 0,15-0,20; 2) 0,2-0,25; 3) 0,3-0,35; 4) 0,05-0,1?
17. Содержание клейковины в муке пшеничной хлебопекарной 1 сорта, %, не менее:
1) 30; 2) 20; 3) 28; 4) 25?
18. Допустимый уровень максимального содержания свинца в хлебобулочных изделиях, мг/кг, не более: 1) 0,1 %; 2) 0,2; 3) 0,35; 4) 0,5?
19. Для действия каких ферментов оптимальной является температура 64-70 °С:
1) глюкоамилаза; 2) α-амилаза; 3) β-амилаза; 4) эндопептидаза?
20. Средняя крупка (продукты размола зерна) имеет размер частиц, мм:
1) 0,25-0,32; 2) 0,32-0,45; 3) 0,4-0,63; 4) 0,56-1,15?
21. Сладость фруктозы, %: 1) 74; 2) 130; 3) 173; 4) 32,1?
22. Намокаемость сахарного печенья по НТД равна, %:
1) 120 %; 2) 150 %; 3) 140 %; 4) 180?
23. Температура воздуха для подсушивания формового мармелада — 50-55 °С:
1) 57-62; 2) 50-55; 3) 63-70; 4) 71-75?
24. Желатин как сырье для производства зефира получают на основе:
1) овощей; 2) рогов и костей животных; 3) фруктов?
25. Зольность муки ржаной обдирной, %, не более: 1) 1,45; 2) 2,0; 3) 1,75; 4) 0,75?
26. Конечная влажность желевого формового мармелада, %:
1) 15-17; 2) 18-21; 3) 22-23; 4) 24-26?
27. Массовая доля золы в печенье, %, не более:
1) 0,7; 2) 0,1; 3) 0,5; 4) 0,3?
28. Оптимальная температура брожения пшеничного теста, °С:
1) 32-34; 2) 35-38; 3) 28-32; 4) 26-28?
29. Кислотность мякиша пшеничного хлеба из муки высшего сорта составляет, град, не более: 1) 4-4,5; 2) 3-3,5; 3) 3,5-4; 4) 4,5-5?
30. Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы, должна составлять не более:
1) 1,0; 2) 2,0; 3) 4,0; 4) 3,0?
31. Точность работы тестоделительной машины, %, не более:
1) 1,5; 2) 2,0; 3) 2,5; 4) 3,0?
32. Агар как сырье для производства зефира получают на основе:
1) овощей; 2) рогов и костей животных; 3) морских водорослей; 4) фруктов?
33. Кислотность хлеба из пшеничной муки высшего и 1 сорта, град, не более:
1) 2-2,5; 2) 3-3,5; 3) 3,5-4,5; 4) 1-2?
34. Оптимальная температура для действия α-амилазы при затирании является, °С:
1) 70; 2) 52; 3) 40; 4) 62-64?
35. Обязательные компоненты реакции меланоидинообразования:
1) белки; 2) жиры; 3) углеводы; 4) аминокислоты?

36. Массовая доля сорбиновой кислоты в повидле, %, не более:
1) 0,1; 2) 0,15; 3) 0,05; 4) 0,08?
37. Готовая зефирная масса перед формованием содержит % СВ:
1) 60-64; 2) 65-70; 3) 71-72; 4) 75-80?
38. Какой процесс в технологии мукомольного производства обеспечивает максимальное образование крупок и дунстов:
1) драной; 2) сортировочный; 3) шлифовочный; 4) ситовечный?
39. Массовая доля растворимых СВ в стерилизованном повидле, %, не менее:
1) 61; 2) 59; 3) 55; 4) 65?
40. Определение влажности мякиша хлеба определяют высушиванием навески в сушильном шкафу при температуре, °С: 1) 120; 2) 130; 3) 140; 4) 150?
41. Массовая доля бензойной кислоты в повидле, %, не более:
1) 0,1; 2) 0,05; 3) 0,15; 4) 0,08?
42. Намокаемость сдобного печенья, %, не менее: 1) 180; 2) 130; 3) 120; 4) 150?
43. В соответствии со стандартами зольность муки пшеничной хлебопекарной 2 сорта должна составлять, %, не более:
1) 1,25; 2) 0,75; 3) 2,0; 4) 0,55?
44. Влажность гречневой крупы должна быть, %, не более: 1) 14,5; 2) 15,0; 3) 14,0; 4) 13,5?
45. Оптимальной температурой расстойки теста является, °С:
1) 34-35; 2) 35-38; 3) 38-40; 4) 40-42?
46. Микроорганизмы в консервированных продуктах обычно погибают в том случае, если содержание уксусной кислоты составляет, %: 1) 0,5; 2) 1,0; 3) 2,0; 4) 1,5?

3.4 Типовые ситуационные задачи

1. Вы работаете технологом на хлебопекарном предприятии. Директор предприятия поставил задачу расширения ассортимента продукции лечебно-профилактического назначения. Задание: предложите варианты по изменению ассортимента.

2. Вы работаете технологом на предприятии по переработке плодов и ягод. Директор предприятия поставил задачу устранения потемнения ягод клубники при размораживании. Задание: сформулируйте мероприятия для решения поставленной задачи.

3. Вы работаете технологом на предприятии по производству макаронных изделий. Задание: сформулируйте мероприятия для повышения прочности готовой продукции.

4. Вы работаете технологом на хлебопекарном предприятии. Задание: сформулируйте мероприятия для получения тонкой глянцевой корочки для батончиков.

3.5 Реферат

Не предусмотрен

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

1. Положение о фонде оценочных средств П ВГАУ 1.1.13 – 2016
2. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017,

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На лабораторных занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение лабораторных занятий
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОП ВО и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Тертычная Т.Н.
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	Тертычная Т.Н.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ

4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
1	3	24	2
2	3	25	1
3	1	26	1
4	4	27	2
5	2	28	3
6	3	29	2
7	2	30	4
8	1	31	2
9	2	32	3
10	2	33	2
11	2	34	1
12	3	35	4
13	2	36	3
14	4	37	3
15	1	38	1
16	4	39	1
17	1	40	2
18	3	41	2
19	2	42	4
20	3	43	1
21	3	44	3
22	4	45	2
23	2	46	3