

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочных средств
1	Технологии хранения и переработки зерна на крупу и муку	ПКО-3	Контрольные вопросы
2	Технологии хранения муки и производства зерномучных изделий	ПКО-3	Контрольные вопросы
3	Технологии хранения и переработки плодов и овощей	ПКО-3	Контрольные вопросы
4	Технологии убоя сельскохозяйственных животных и первичной переработки туш.	ПКО-3	Контрольные вопросы
5	Хранение и технологии переработки мяса.	ПКО-3	Контрольные вопросы
6	Технологии первичной переработки крови, шкур, кишок, жирсырья	ПКО-3	Контрольные вопросы
7	Технологии хранения и переработки рыбы	ПКО-3	Контрольные вопросы
8	Технологии хранения и переработки молока	ПКО-3	Контрольные вопросы
9	Технологии хранения и переработки яйца	ПКО-3	Контрольные вопросы

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

1. Описание оценочных средств по разделам (темам) дисциплины

Тема 1. Технологии хранения и переработки зерна на крупу и муку

1. Жизненные процессы, происходящие в зерне.
2. Условия хранения зерна
3. Приёмы борьбы с повышением влажности и температуры зерна.
4. Очистка зерна от примесей.
5. Гидротермическая обработка зерна.
6. Удаление цветковых плёнок.
7. Удаление плодовых оболочек.
8. Изменение соотношения веществ в крупе по сравнению с зерном.
9. Условия хранения крупы.
10. Изменение соотношения веществ в муке по сравнению с зерном.

Тема 2. Технологии хранения муки и производства зерномучных изделий

1. Условия хранения муки.
2. Изменения, происходящие в муке при хранении.
3. Состав теста хлебобулочных изделий.
4. Способы приготовления теста.
5. Выпечка хлеба.
6. Изменения, происходящие при выпечке.
7. Хранение хлебобулочных изделий.
8. Виды макаронных изделий
9. Технология изготовления макаронных изделий
10. Хранение макаронных изделий

Тема 3. Технологии хранения и переработки плодов и овощей

1. Классификация плодов.
2. Отбор плодов для хранения.
3. Хранение свежих плодов.
4. Способы переработки плодов
5. Хранение продуктов переработки плодов
6. Классификация овощей.
7. Отбор овощей для хранения.
8. Хранение свежих овощей.
9. Способы переработки овощей.
10. Хранение продуктов переработки овощей

Тема 4. Технологии убоя сельскохозяйственных животных и первичной переработки туш.

1. Предубойная выдержка.
2. Приёмы оглушения животных.
3. Обескровливание.
4. Шкуростьёмка.
5. Шпарка.
6. Удаление волосяного или перьевого покрова
7. Нутровка
8. Распиловка.
9. Туалет туш.
10. Оценка туш

Тема 5. Хранение и технологии переработки мяса.

1. Созревание мяса
2. Охлаждение.
3. Заморозка.
4. Низкотемпературное хранение мяса
5. Дефростация.

6. Способы подготовки мяса к переработке
7. Производство колбасных изделий.
8. Производство цельнокусковых изделий из мяса.
9. Производство консервов.
10. Производство полуфабрикатов

Тема 6. Технологии первичной переработки крови, шкур, кишок, жирсырья

1. Дефибринирование крови
2. Стабилизация крови
3. Переработка крови
4. Подготовка шкур
5. Консервирование шкур
6. Подготовка кишечного сырья
7. Консервирование кишок
8. Подготовка жирсырья
9. Извлечение жира
10. Очистка упаковка и хранение жира

Тема 7. Технологии хранения и переработки рыбы

1. Хранение живой рыбы
2. Охлаждение
3. Заморозка.
4. Хранение замороженной рыбы
5. Соление
6. Маринование
7. Сушка
8. Вяление
9. Копчение
10. Изготовление консервов

Тема 8. Технологии хранения и переработки молока

1. Первичная переработка и хранение молока
2. Производство питьевого молока
3. Изготовление сливок
4. Производство кисломолочных напитков
5. Изготовление сметаны
6. Изготовление творога
7. Сухие молочные консервы
8. Жидкие молочные консервы
9. Изготовление масла коровьего
10. Производство сыров

Тема 9. Технологии хранения и переработки яйца

1. Строение куриного яйца
2. Технология сбора яиц
3. Пороки яиц
4. Сортировка по качеству
5. Сортировка по массе
6. Особенности упаковки
7. Хранение
8. Переработка яиц
9. Консервирование продуктов переработки
10. Хранение продуктов переработки

Критерии оценки результатов тестирования:

– оценка «отлично» выставляется студенту, если процент правильных ответов составляет 86-100%;

- оценка «хорошо» – 70-85%;
- оценка «удовлетворительно» – 56-69%;
- оценка «неудовлетворительно» – 55% и менее.

2. Тематика контрольных работ

Вариант 01.

- Вопрос 1. Первичная переработка туш животных
- Вопрос 2. Получение крупы из зерна.

Вариант 02

- Вопрос 1. Созревание мяса, технология охлаждения.
- Вопрос 2. Способы обработки круп для сокращения сроков приготовления.

Вариант 03

- Вопрос 1. Заморозка мяса и субпродуктов
- Вопрос 2. Технологии помола зерна на муку.

Вариант 04

- Вопрос 1. Дефростация мяса и субпродуктов
- Вопрос 2. Приготовление теста для хлебобулочных изделий.

Вариант 05

- Вопрос 1. Изготовление колбасных изделий
- Вопрос 2. Методы выпечки хлеба.

Вариант 06

- Вопрос 1. Технология производства деликатесов из мяса
- Вопрос 2. Технология производства бараночных изделий.

Вариант 07

- Вопрос 1. Изготовление мясных консервов
- Вопрос 2. Особенности технология производства сухарей и хрустящих хлебцев.

Вариант 08

- Вопрос 1. Производство жира из жирсырья животного происхождения
- Вопрос 2. Технология изготовления макаронных изделий.

Вариант 09

- Вопрос 1. Способы охлаждения рыбы,
- Вопрос 2. Изготовление концентратов на зерновой основе.

Вариант 10

- Вопрос 1. Способы заморозки рыбы,
- Вопрос 2. Основы рецептов мочения яблок.

Вариант 11

- Вопрос 1. Хранение, дефростация рыбы.
- Вопрос 2. Изготовление баночных фруктовых консервов.

Вариант 12

- Вопрос 1. Технологии соления и маринования рыбы.
- Вопрос 2. Заморозка плодов.

Вариант 13

- Вопрос 1. Технологии сушки и вяления рыбы.
- Вопрос 2. Особенности сушки плодов.

Вариант 14

- Вопрос 1. Технология копчения рыбы.
- Вопрос 2. Технология изготовления соков.

Вариант 15

- Вопрос 1. Очистка, охлаждение молока
Вопрос 2. Изготовления виноградного вина.

Вариант 16

- Вопрос 1. Термообработка молока.
Вопрос 2. Технология соления овощей.

Вариант 17

- Вопрос 1. Технология производства сливок и сливочного масла.
Вопрос 2. Технология квашения.

Вариант 18

- Вопрос 1. Производство кисломолочных продуктов.
Вопрос 2. Особенности маринования овощей.

Вариант 19

- Вопрос 1. Производство молочных консервов.
Вопрос 2. Способы сушки овощей.

Вариант 20

- Вопрос 1. Технология производства сыров.
Вопрос 2. Баночное консервирование овощей.

Вариант 21

- Вопрос 1. Сбор, сортировка, маркировка и упаковка яиц.
Вопрос 2. Заморозка овощей.

Вариант 22

- Вопрос 1. Технология производства яйцепродуктов.
Вопрос 2. Производство томатной пасты и томатного сока.

Вариант 23

- Вопрос 1. Технологии производства мёда.
Вопрос 2. Изготовление пряностей из растительного сырья.

Вариант 24

- Вопрос 1. Технология первичной переработки и консервирование шкур.
Вопрос 2. Технология получения растительного масла.

Критерии оценивания результатов выполнения контрольных работ:

Выполненная работа представляется на проверку преподавателю, который оценивает её с указанием замечаний и допускает к защите или возвращает студенту на доработку.

Основаниями для возвращения контрольной работы на доработку являются:

- неудовлетворительное качество работы;
- случай, когда работа переписана с другой контрольной работы, либо дословно повторяет текст первоисточника;
- изменение вопросов без согласия преподавателя и уважительной на то причины.

Защита работы производится в виде собеседования. Оценка в виде «зачтено» или «незачтено» ставится по результатам защиты. «Незачтено» ставится, если при собеседовании студент не ориентируется в содержании работы.

Если работа не защищена, студент не допускается к зачёту.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Вопросы к зачёту

1. Жизненные процессы, происходящие в зерне.
2. Условия хранения зерна
3. Приёмы борьбы с повышением влажности и температуры зерна.
4. Очистка зерна от примесей.
5. Гидротермическая обработка зерна.
6. Удаление цветковых плёнок.
7. Удаление плодовых оболочек.
8. Изменение соотношения веществ в крупе по сравнению с зерном.
9. Условия хранения крупы.
10. Изменение соотношения веществ в муке по сравнению с зерном.
11. Условия хранения муки.
12. Изменения, происходящие в муке при хранении.
13. Состав теста хлебобулочных изделий.
14. Способы приготовления теста.
15. Выпечка хлеба.
16. Изменения, происходящие при выпечке.
17. Хранение хлебобулочных изделий.
18. Виды макаронных изделий
19. Технология изготовления макаронных изделий
20. Хранение макаронных изделий
21. Классификация плодов.
22. Отбор плодов для хранения.
23. Хранение свежих плодов.
24. Способы переработки плодов
25. Хранение продуктов переработки плодов
26. Классификация овощей.
27. Отбор овощей для хранения.
28. Хранение свежих овощей.
29. Способы переработки овощей.
30. Хранение продуктов переработки овощей
31. Предубойная выдержка.
32. Приёмы оглушения животных.
33. Обескровливание.
34. Шкуроемка.
35. Шпарка.
36. Удаление волосяного или перьевого покрова
37. Нутровка
38. Распиловка туш.
39. Туалет туш.
40. Оценка туш
41. Созревание мяса
42. Охлаждение мяса.
43. Заморозка мяса.
44. Низкотемпературное хранение мяса
45. Дефростация.
46. Способы подготовки мяса к переработке
47. Производство колбасных изделий.
48. Производство цельнокусковых изделий из мяса.
49. Производство консервов.
50. Производство полуфабрикатов

51. Дефибринирование крови
52. Стабилизация крови
53. Переработка крови
54. Подготовка шкур
55. Консервирование шкур
56. Подготовка кишечного сырья
57. Консервирование кишок
58. Подготовка жирсырья
59. Извлечение жира
60. Очистка упаковка и хранение жира
61. Хранение живой рыбы
62. Охлаждение рыбы
63. Заморозка рыбы
64. Хранение замороженной рыбы
65. Соление рыбы
66. Маринование рыбы
67. Сушка рыбы
68. Вяление рыбы
69. Копчение рыбы
70. Изготовление рыбных консервов
71. Первичная переработка и хранение молока
72. Производство питьевого молока
73. Изготовление сливок
74. Производство кисломолочных напитков
75. Изготовление сметаны
76. Изготовление творога
77. Сухие молочные консервы
78. Жидкие молочные консервы
79. Изготовление масла коровьего
80. Производство сыров
81. Строение куриного яйца
82. Технология сбора яиц
83. Пороки яиц
84. Сортировка яиц по качеству
85. Сортировка яиц по массе
86. Особенности упаковки яиц
87. Хранение яиц
88. Переработка яиц
89. Консервирование продуктов переработки яиц
90. Хранение продуктов переработки яиц

Критерии оценки знаний студентов на зачете:

– «зачтено» выставляется студенту, который твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу, без существенных неточностей отвечает на вопросы, владеет необходимыми навыками и приемами выполнения практических заданий.

– «незачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает принципиальные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические задания.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Задания для оценки сформированности компетенции «ПКО-3»:

Задания закрытого типа:

1. Удаление грубых цветковых плёнок или плодовых оболочек:
 - а) Сортировка
 - б) Шелушение
 - в) Шлифование
 - г) Плющение
2. Операция с тестом перед выпечкой формового хлеба:
 - а) Замес
 - б) Закваска
 - в) Разделка
 - г) Расстойка
3. Наиболее длительное хранение плодов обеспечивают:
 - а) Традиционные технологии
 - б) Регулируемые газовые системы
 - в) Модифицированные газовые системы
4. Первая фаза съёмки шкуры называется
 - а) Опалка
 - б) Забеловка
 - в) Обрядка
 - г) Мездрение
5. Удаление воздуха из тары при производстве консервов:
 - а) Дефростация
 - б) Бланшировка
 - в) Эксгаустирование
 - г) Закатка
6. Способ извлечения жира из жирсырья при помощи растворителя:
 - а) Мокрая вытопка
 - б) Сухая вытопка
 - в) Экстрагирование
 - г) Гидромеханический
7. Обработка рыбы летучими веществами дыма, полученного неполного от сгорания древесины определённых пород деревьев:
 - а) Копчение
 - б) Маринование
 - в) Сушка
 - г) Прессервирование
8. Изготовление сливок из молока осуществляется методом:
 - а) Пастеризации
 - б) Гомогенизации
 - в) Сепарирования
 - г) Ступления
9. Срок хранения куриных яиц при комнатной температуре:
 - а) 20 суток
 - б) 25 суток
 - в) 30 суток
 - г) 35 суток

Задания открытого типа:

1. Способы охлаждения рыбы

2. Изготовления виноградного вина
3. Производство кисломолочных продуктов
4. Технология производства сыров
5. Технологии производства мёда
6. Особенности сушки плодов
7. Заморозка мяса и субпродуктов
8. Методы выпечки хлеба
9. Технологии сушки и вяления рыбы

Правильные ответы ПКО-3:

- 1 б
- 2 г
- 3 б
- 4 б
- 5 в
- 6 в
- 7 а
- 8 в
- 9 б

Составитель



подпись

В.В. Гарт

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

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

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов (<https://edubiotech.ru/file/403>: режим доступа свободный);
2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся (<https://edubiotech.ru/file/104821>: режим доступа свободный).