



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО КАЗАНСКИЙ ГАУ)

Институт агrobiотехнологий и землепользования
Кафедра растениеводства и плодоовощеводства

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-
воспитательной работе и
молодежной политике, доцент
А.В. Дмитриев
2023 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Технология производства и переработки технических культур

(Оценочные средства и методические материалы)
приложение к рабочей программе дисциплины

Направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) подготовки

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения
очная, заочная

Казань – 2023

Составитель:

доцент, к.с.-х.н

Должность, ученая степень, ученое звание



Подпись

Егоров Леонид Михайлович

Ф.И.О.

Оценочные средства обсуждены и одобрены на заседании кафедры
«27» апреля 2023 года (протокол № 11)

Заведующий кафедрой:

доктор с/х наук, профессор

Должность, ученая степень, ученое звание



Подпись

Амиров Марат Фуатович

Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института агробио-
технологий и землепользования «2» мая 2023 года (протокол № 8)

Председатель методической комиссии:

доцент, к.с.-х.н

Должность, ученая степень, ученое звание



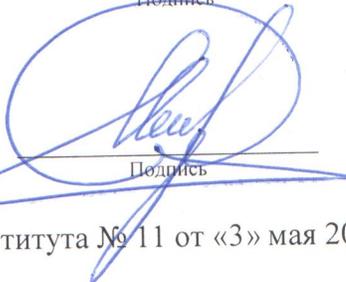
Подпись

Даминова Аниса Илдаровна

Ф.И.О.

Согласовано:

Директор



Подпись

Сержанов Игорь Михайлович

Ф.И.О.

Протокол ученого совета института № 11 от «3» мая 2023 года

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения ОПОП бакалавриата по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Технология производства и переработки технических культур»:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенция	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ПК-3 Способен реализовать техно-логии производства продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>ПК-3.1 Реализует технологии производства продукции растениеводства</p>	<p>Знать: основы разработки и внедрения технологии производства основных технических культур Уметь: использовать основные приемы технологии производства технических культур Владеть: современными методами решения стандартных задач в области производства основных видов технических культур</p>
<p>ПК-4 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства</p>	<p>ПК-4.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства</p>	<p>Знать: основные и современные методы, используемые в технологии производства и переработки технических культур Уметь: применять практические навыки для организации технологии производства и переработки технических культур Владеть: навыками использования технологии производства и переработки технических культур</p>
<p>ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и обеспечивать безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ПК-6.1 Владеет методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>Знать: методы анализа показателей качества и безопасности сырья технических культур и продуктов его переработки Уметь: использовать методы анализа показателей качества и безопасности сырья технических культур и продуктов его переработки в процессе хранения и переработки Владеть: современными методами анализа показателей качества и безопасности сырья технических культур и продуктов его переработки при его хранении и переработке</p>

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 2.1 – Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПК-3.1 Реализует технологии производства продукции растениеводства	Знать: основы разработки и внедрения технологии производства основных технических культур	Уровень знаний ниже минимальных требований знаний технологии производства и переработки технических культур, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний организации технологии производства и переработки технических культур, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки организации технологии производства и переработки технических культур, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки организации технологии производства и переработки технических культур, без ошибок
	Уметь: использовать основные приемы технологии производства технических культур	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения применять методы технологии производства и переработки технических культур, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения применять технологии производства и переработки технических культур, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения применять методы технологии производства и переработки технических культур, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения применять технологии производства и переработки технических культур, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
	Владеть: современными методами решения	При решении стандартных задач не	Имеется минимальный набор навыков для	Продемонстрированы базовые навыки при	Продемонстрированы навыки при решении

	стандартных задач в области производства основных видов технических культур	продемонстрированы базовые навыки владения современными методами, используемыми технологии производства и переработки технических культур, имели место грубые ошибки	решения стандартных задач владения современными методами, используемыми технологии производства и переработки технических культур, с некоторыми недочетами	решении стандартных задач владения современными методами, используемыми в технологии производства и переработки технических культур, с некоторыми недочетами	нестандартных задач владения современными методами, используемыми в технологии производства и переработки технических культур, без ошибок и недочетов
ПК-4.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства	Знать: основные и современные методы, используемые в технологии производства и переработки технических культур	Уровень знаний основных и современных методов, технологии производства и переработки технических культур ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний основных и современных методов, используемые в технологии производства и переработки технических культур; допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний основных и современных методов, используемые технологии производства и переработки технических культур; в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний основных и современных методов, используемые в технологии производства и переработки технических культур; в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
	Уметь: применять практические навыки для организации технологии производства и переработки технических культур	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения применять практические навыки для организации технологии производства и переработки технических культур,	Продемонстрированы основные умения применять практические навыки для организации технологии производства и переработки технических культур, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения применять практические навыки для организации технологии производства и переработки технических культур, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены	Продемонстрированы все основные умения применять практические навыки для организации технологии производства и переработки технических культур, решены все основные задачи с отдельными

		имели место грубые ошибки		все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
	Владеть: навыками использования технологии производства и переработки технических культур	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки использования технологии производства и переработки технических культур, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков использования технологии производства и переработки технических культур для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки использования технологии производства и переработки технических культур при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки использования технологии производства и переработки технических культур при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
ПК-6.1 Владеет методами анализа показателей качества и безопасности сырья сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: методы анализа показателей качества и безопасности сырья технических культур и продуктов его переработки	Уровень знаний методов анализа свойств, состава, пищевой ценности и показателей безопасности производства и переработки технических культур ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний методов анализа свойств, состава, пищевой ценности и показателей безопасности производства и переработки технических культур, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний методов анализа свойств, состава, пищевой ценности и показателей безопасности производства и переработки технических культур в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний методов анализа свойств, состава, пищевой ценности и показателей безопасности производства и переработки технических культур в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
	Уметь: использовать методы анализа показателей качества и безопасности сырья технических культур и продуктов его	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных	Продемонстрированы основные умения осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов; умеет подбирать методы	Продемонстрированы все основные умения осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов; умеет правильно подбирать	Продемонстрированы все основные умения осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов; умеет правильно подбирать

	переработки в процессе хранения и переработки	материалов; не умеет подбирать методы анализа в соответствии с характеристикой сырья или продукта на всех этапах производства, имели место грубые ошибки	анализа в соответствии с характеристикой сырья или продукта на всех этапах производства с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	методы анализа в соответствии с характеристикой сырья или продукта на всех этапах производства, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	методы анализа в соответствии с характеристикой сырья или продукта на всех этапах производства, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
	Владеть: современными методами анализа показателей качества и безопасности сырья технических культур и продуктов его переработки при его хранении и переработке	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки владения методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, материалов, готовой продукции, имели место грубые ошибки	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков владения методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, материалов, готовой продукции	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки владения методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, материалов, готовой продукции с некоторыми недочетами	При решении нестандартных задач продемонстрированы хорошие навыки владения методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, материалов, готовой продукции без ошибок и недочетов

Описание шкалы оценивания

1. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного программного материала по дисциплине, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.

2. Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного программного материала по дисциплине в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности,

знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе на экзамене, но в основном обладающему необходимыми знаниями для их устранения при корректировке со стороны экзаменатора.

3. Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание программного материала по дисциплине, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.

4. Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала по дисциплине, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний.

5. Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».

6. Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».

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

Таблица 3.1 – Типовые контрольные задания соотнесенные с индикаторами достижения компетенций

Индикатор достижения компетенции	№ заданий (вопросов, билетов, тестов и пр.) для оценки результатов обучения по соотнесенному индикатору достижения компетенции
ПК-3.1	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в закрытой форме: №№ 1-7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в открытой форме: №№1-23
ПК-4.1	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в закрытой форме: №№ 8-14 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в открытой форме: №№24 46
ПК-6.1	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в закрытой форме: №№ 15-21 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в открытой форме: №№47-69

Комплект примерных вопросов для промежуточной аттестации по итогам прохождения дисциплины:

3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в закрытой форме

1. Температура хранения картофеля.
 1. Температура 5- 7 °С.
 2. Температура 2- 4 °С.
 3. Температура 8- 9 °С.
 4. Температура 7- 8 °С.
 5. Температура 9-10 °С.
2. Относительная влажность воздуха для хранения картофеля.
 1. Относительная влажность воздуха – 70 – 78 %.
 2. Относительная влажность воздуха – 85 – 90 %.
 3. Относительная влажность воздуха – 74 – 79 %.
 4. Относительная влажность воздуха – 80 – 82 %.
 5. Относительная влажность воздуха –82 – 84 %.
3. Температура хранения капусты белокочанной.
 1. Температура -1 - 0°С.

2. Температура +1 +2°C.
 3. Температура +2 +3°C.
 4. Температура +3 +4°C.
 5. Температура +4 +5°C.
4. Относительная влажность воздуха для хранения капусты белокочанной.
 1. Относительная влажность воздуха –90–96 %.
 2. Относительная влажность воздуха –87–88 %.
 3. Относительная влажность воздуха –85–87 %.
 4. Относительная влажность воздуха –84–86 %.
 5. Относительная влажность воздуха –82–84 %.
 5. Температура хранения моркови.
 1. Температура 0 °С.
 2. Температура + 2 °С.
 3. Температура + 2 °С.
 4. Температура + 3 °С.
 5. Температура +4 °С.
 6. Относительная влажность воздуха для хранения моркови.
 1. Относительная влажность воздуха –90–95 %.
 2. Относительная влажность воздуха –98–99 %.
 3. Относительная влажность воздуха –97–98 %.
 4. Относительная влажность воздуха –67–80 %.
 5. Относительная влажность воздуха –70–85 %.
 7. Температура хранения корнеплодов.
 1. Температура +2 °С.
 2. Температура 0 °С.
 3. Температура + 4 °С.
 4. Температура + 6 °С.
 5. Температура +3 °С.
 8. Относительная влажность воздуха для хранения корнеплодов.
 1. Относительная влажность воздуха –68–73 %.
 2. Относительная влажность воздуха –90–95 %.
 3. Относительная влажность воздуха –69–80 %.
 4. Относительная влажность воздуха –70–85 %.
 5. Относительная влажность воздуха –90–95 %.
 9. Типы хранилищ по построению.
 1. Подземный, надземный.
 2. Подземный, углубленный.
 3. Надземный, полууглубленный, углубленный.
 4. Надземный, углубленный.
 5. Полууглубленный, подземный.
 10. Оптимальное содержание диоксида углерода при хранении картофеля в буртах и траншеях.
 1. Диоксида углерода 6 – 7 %.
 2. Диоксида углерода 8 – 9 %.
 3. Диоксида углерода 9 – 10 %.
 4. Диоксида углерода 10 – 11 %.
 5. Диоксида углерода 2 – 3 %.
 11. Оптимальное содержание кислорода при хранении картофеля в буртах и траншеях.

Ответы:

 1. Кислорода 20 - 22 %.
 2. Кислорода 22 - 24 %.
 3. Кислорода 24 - 26 %.
 4. Кислорода 26 - 28 %.
 5. Кислорода 16 - 18 %..
 12. Оптимальная температура хранения сахарной свеклы.
 1. Температура +2+3°C.
 2. Температура +2+3°C.
 3. Температура -1 -3°C.
 4. Температура 0 +2°C.
 5. Температура -5 -6°C.
 13. Оптимальная относительная влажность воздуха хранения сахарной свеклы в кагате.
 1. Относительная влажность воздуха в кагате –83-85 %.
 2. Относительная влажность воздуха в кагате –85-87 %.

3. Относительная влажность воздуха в кагате –87-88 %.
 4. Относительная влажность воздуха в кагате –90-95 %.
 5. Относительная влажность воздуха в кагате –88-89 %.
14. Оптимальное содержание диоксида углерода в кагатах при хранении сахарной свеклы.
1. Диоксида углерода 0,25 %.
 2. Диоксида углерода 0,25-0,3 %.
 3. Диоксида углерода 0,18-0,2 %.
 4. Диоксида углерода 0,3-0,32 % .
 5. Диоксида углерода 0,32-0,35 %.
15. Оптимальное содержание кислорода в кагатах при хранении сахарной свеклы.
1. Кислорода 22-24 %.
 2. Кислорода 23-25 %.
 3. Кислорода 18-20 %.
 4. Кислорода 25-27 %.
 5. Кислорода 27-30 %.
16. Рекомендуемая (оптимальная) температура воды для экстракции сахара из стружек в диффузионных аппаратах сахарного завода.
1. 70-75 °С.
 2. 76-77 °С.
 3. 76-78 °С.
 4. 77-79 °С.
 5. 77-80 °С.
17. Допустимое содержание сахарозы в жоме.
1. Не более 0,2-0,3 % массы свеклы.
 2. Не более 3 % массы свеклы.
 3. Не более 10 % массы свеклы.
 4. Не более 7 % массы свеклы.
 5. Не более 5 % массы свеклы..
18. В чем заключается предварительная и основная дефекации диффузионного сока при производстве сахара?
1. В обработке сока горячей водой.
 2. В обработке сока при температуре воды 50 °С.
 3. В обработке сока известью.
 4. В обработке сока при температуре воды 80 °С
 5. В обработке сока при температуре воды 90 °С.
19. В чем заключается процесс сатурации диффузионного сока при производстве сахара?
- Ответы:*
1. Обработка водой при t 40 °С.
 2. Обработка водой при t 50 °С.
 3. Обработка водой при t 55 °С.
 4. Удаление из сока как растворенную, так и связанную известь.
 5. Обработка водой при t 60 °С.
20. В чем заключается сульфитация диффузионного сока при производстве сахара?
1. Обработка водой при t 50 °С.
 2. Обработка водой при t 65 °С.
 3. Обработка водой при t 70 °С.
 4. Удаление извести.
 5. Обработка диффузионного сока диоксидом серы.
21. Для получения кристаллов сахара при обработке паром до какой концентрации сухих веществ в сиропе (соке) доводят в выпарных аппаратах?
1. В выпарных аппаратах до 71-72 %.
 2. В выпарных аппаратах до 72-73 %.
 3. В выпарных аппаратах до 74-75 %.
 4. В выпарных аппаратах до 75-76 %.
 5. В выпарных аппаратах доводят до 65-70 %.

3.2. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в открытой форме

1. Что такое «вредный азот»?
2. Методика получения мезги для определения сахара и сухого вещества в корнеплодах сахарной свеклы.
3. Значение содержания сухого вещества в корнеплодах сахарной свеклы.
4. Методы определения сухого вещества корнеплодов.
5. Методы определения сахара в корнеплодах сахарной свеклы.
6. Что такое доброкачественность свекловичного сока и для чего ее определяют?
7. Каким образом определяют?
8. Какого качества корни сахарной свеклы подлежат приемке на сахарный завод?
9. Способы расчета сахарного завода с поставщиком корней сахарной свеклы.
10. В каком случае поставщик выплачивает штраф заводу?
11. Какая свекла относится к некондиционной?
12. Как влияют некондиционные корни сахарной свеклы на процесс хранения и переработки?
13. Назвать ассортимент выпускаемого в РФ сахара.
14. Перечислить основные стадии производства сахара-песка.
15. Перечислить основные стадии производства сахара-рафинада.
16. Дать оценку органолептическим показателям качества сахара-песка.
17. Какие органолептические показатели качества используются при характеристике сахара-рафинада?
18. Перечислить основные стадии производства сахара-песка.
19. Каковы принципиальные отличия в стадиях производства сахара-песка и сахара-рафинада?
20. Дать понятия основным технологическим приемам и продуктам при производстве сахара: противоточная диффузия в свекловичной стружке, диффузионный сок, дефекация, сатурация, сульфитация, утфель, клерс.
21. Что такое партия льносолумы?
22. Что понимают под общей и технической длиной стебля льна-долгунца?
23. Что такое горстевая длина льносолумы?
24. Как определяется пригодность льносолумы?
25. Изложить методику определения цвета льносолумы.
26. В каких единицах выражается показатель «разрывное усилие соломы льна-долгунца»?
27. Как определяется толщина стебля льна и как влияет толстостебельность льна на вычисление номера льносолумы?
28. Что понимают под термином «техническое волокно»?
29. Какие микроорганизмы являются инициаторами росы и водной мочки лубяных культур?
30. Из каких фаз складывается процесс тепловой мочки льна? Охарактеризуйте каждую из них.
31. Какие факторы оказывают влияние на скорость протекания процесса тепловой мочки льна?
32. От чего зависит качество тресты и волокна, получаемого в процессе тепловой мочки льна?
33. Какой из методов получения тресты наиболее широко применяется на практике и почему?
34. В чем состоят преимущества и недостатки химических и физико-химических методов приготовления тресты?
35. Какие показатели качества лубяных культур нормируются государственными стандартами? Что понимают под термином «номер»?
36. соломы, тресты и волокна лубяных культур?
37. На какие группы согласно государственным стандартам подразделяется хмель?
38. Из какой части растения состоит сырье хмеля?

39. Перечислите сортовые показатели хмеля.
40. Какие показатели качества хмеля являются основными?
41. Какие показатели качества хмелевого сырья нормируются го-сударственными стандартами?
42. О чем свидетельствует обсемененность шишек хмеля?
43. Что является самой ценной частью хмеля для пивоваренной промышленности?
44. На какой показатель при пивоварении влияет степень зрелости шишек хмеля?
45. Какие напитки относят к слабоалкогольным и почему?
46. Что служит сырьем для приготовления пива?
47. Что такое солод? Какова технология получения солода?
48. Что такое несоложеное сырье и для чего оно используется в пивоварении?
49. Назовите требования к пивоваренному ячменю.
50. Что такое сусло и какие операции проводят с суслом при изго-товлении пива?
51. При каких условиях и сколько времени проводится выдержка недозрелого пива?
52. Для чего карбонизируют и пастеризуют пиво?
53. Какие качества пива можно определить органолептически?
54. Физико-химические показатели при оценке пива.
55. Перечислить дефекты пива.
56. При каких условиях хранится пиво и каков срок хранения у его разных сортов?
57. Что такое «ломка» табака?
58. Как определяют техническую зрелость листьев табака?
59. Каково соотношение урожая листьев табака в зависимости от яруса расположения их?
60. Как проводится уборка листьев табака?
61. Особенности уборки растений махорки.
62. Охарактеризуйте товарные сорта неферментированного табач-ного сырья.
63. Какие виды неферментированного махорочного сырья Вы знае-
64. те?
65. Каково значение влажности табачного сырья в табачном произ-водстве?
66. Каковы органолептические показатели влажности листьев та-
67. бака?
68. Что называют комбикормом, комбикормом-концентратом, пол-норационнм комбикормом?
69. Что включается в рецепт белково-витаминных добавок?

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Лекции оцениваются по посещаемости, активности, умению выделить главную мысль.

Практические занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, активности работы в аудитории, правильности выполнения заданий, уровня подготовки к занятиям.

Самостоятельная работа оценивается по качеству и количеству выполненных домашних работ, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета и экзамена.

Критерии оценки экзамена в тестовой форме: количество баллов или удовлетворительно, хорошо, отлично. Для получения соответствующей оценки на

экзамене по курсу используется накопительная система балльно-рейтинговой работы студентов. Итоговая оценка складывается из суммы баллов или оценок, полученных по всем разделам курса и суммы баллов полученной на экзамене.

Критерии оценки уровня знаний студентов с использованием теста на зачете по учебной дисциплине

Оценка	Характеристики ответа студента
Отлично	86-100 % правильных ответов
Хорошо	71-85 %
Удовлетворительно	51- 70%
Неудовлетворительно	Менее 51 %

Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно». Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно»

Количество баллов и оценка неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично определяются программными средствами по количеству правильных ответов к количеству случайно выбранных вопросов.

Критерии оценивания компетенций следующие:

1. Ответы имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);

2. Более 75 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);

3. Не менее 50 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);

4. Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла (неудовлетворительно).

