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

Институт агробиотехнологий и землепользования
Кафедра растениеводства и плодоовощеводства

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009F6009FC37CC019368951F510A235A04
Владелец: Дмитриев Андрей Владимирович
Действителен: с 26.06.2024 до 19.09.2025

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-воспитательной работе и молодёжной политике, доцент
_____ А.В. Дмитриев
«16» мая 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Переработка зерна и хлебопечение»
(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 – 2024

Составитель:
доцент, к.с-х н — Егоров Л.М.
Должность, ученая степень, ученое звание — Ф.И.О.

Оценочные средства обсуждены и одобрены на заседании кафедры растениеводства и плодоовощеводства «24» апреля 2024 года (протокол № 11)

Заведующий кафедрой:
доктор с/х наук, профессор — Амиров М.Ф.
Должность, ученая степень, ученое звание — Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института агробио-технологий и землепользования «24» апреля 2024 года (протокол № 8)

Председатель методической комиссии:
доцент, к.с.-х. н — Сержанова А.Р.
Должность, ученая степень, ученое звание — Ф.И.О.

Согласовано:
Директор — Сержанов И.М.
Ф.И.О.

Протокол ученого совета института № 12 от «24» апреля 2024 года

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

В результате освоения ОПОП бакалавриата по направлению обучения 35.03.07 Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Переработка зерна и хлебопечение»:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения п дисциплине
ПК-2. Способен разрабатывать системы мероприятий и технологий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	ПК-2.2. Разрабатывает мероприятия по улучшению сельскохо-зяйственной продукции, а также почвенного плодородия земель	***Знать:*** организацию - инженерные принципы создания интенсивных технологий в растениеводстве; приемы и методы основ технологии производства и переработки зерна технологии производства и переработки зерна ***Уметь:*** применять инженерные методы в производстве основ технологии производства и переработки зерна **Владеть:** современными методами, используемыми в основе технологии производства и переработки зерна
ПК-4. Способен управлять технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-4.1 Обеспечивает соблюдения технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	***Знать:*** сущность современных способов и методов анализа показателей качества при производстве и переработки зерна ***Уметь*** применять методы оценки показателей качества и безопасности производства и переработки зерна ***Владеть:*** навыками проведения экспертной оценки производства и переработки зерна
	ПК-4.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность растительного сырья и продуктов его переработки	**Знать:** показатели качества и безопасности, общие и характерные для определенного вида сырья и производимой из него продукции; сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции **Уметь:** составлять схему анализа, правильно подбирать методы качественного анализа и технохимического контроля в соответствии с характеристикой сырья или продукта на всех этапах производства **Владеть:** стандартными методиками определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; современными видами приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа качества

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 (интегрированная оценка уровня сформированности компетенций)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценка уровня сформированности			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПК-2.2. Разрабатывает мероприятия по улучшению сельскохозяйственной продукции, а также почвенного плодородия земель	***Знать:*** организацию - инженерные принципы создания интенсивных технологий в растениеводстве; приемы и методы основ технологии производства и переработки зерна	Уровень знаний про организацию - инженерные принципы создания интенсивных технологий в растениеводстве; приемы и методы основ технологии производства и переработки зерна, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний факторов, организации - инженерных принципов создания интенсивных технологий в растениеводстве; приемы и методы основ технологии производства и переработки зерна, много негрубых ошибок	Уровень знаний факторов, организации - инженерных принципов создания интенсивных технологий в растениеводстве; приемы и методы основ технологии производства и переработки зерна, допущены незначительные, ошибки.	Уровень знаний факторов, организации - инженерных принципов создания интенсивных технологий в растениеводстве; приемы и методы основ технологии производства и переработки зерна, без ошибок
	Уметь: применять инженерные методы в производстве основ технологии производства и переработки зерна	Уровень знаний ниже минимальных требований, для применения инженерных методов в производстве основ технологии производства и переработки зерна,	Минимально допустимый уровень знаний для применения инженерных методов в производстве основ технологии производства и переработки зерна,	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, для применения инженерных методов в производстве основ технологии	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме, для применения инженерных методов в

		имели место грубые ошибки	имели место много негрубых ошибок	производства и переработки зерна переработки растительной продукции	производстве основ технологии производства и переработки зерна
	Владеть: современными методами, используемыми в основе технологии производства и переработки зерна	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки владения современными методами, используемыми технологии производства и переработки зерна, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач владения современными методами, используемыми технологии производства и переработки зерна, с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач владения современными методами, используемыми в технологии производства и переработки зерна, с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач владения современными методами, используемыми в технологии производства и переработки зерна, без ошибок и недочетов
ПК-4.1. Обеспечивает соблюдения технологи-ческих процессов производства продуктов питания из растительного сырья	***Знать:*** сущность современных способов и методов анализа показателей качества при производстве и переработки зерна	Уровень знаний о сущности современных способов и методов анализа показателей качества при производстве и переработке зерна ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний о сущности современных способов и методов анализа показателей качества и при производстве и переработке зерна, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний о сущности современных способов и методов анализа показателей качества и при производстве и переработке зерна в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний о сущности современных способов и методов анализа показателей качества при производстве и переработке зерна в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок

	Уметь: применять методы оценки показателей качества и безопасности производства и переработки зерна	При решении стан-дартных задач не продемонстрированы основные умения применять методы оценки показателей качества при производстве и переработке зерна, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения применять методы оценки показателей качества при производстве и переработке зерна, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения применять методы оценки показателей качества и производства и переработки зерна, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения применять методы оценки показателей качества при производстве и переработке зерна, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
.	***Владеть:*** навыками проведения экспертной оценки производства и переработки зерна	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки проведения экспертной оценки продукции производства и переработки зерна, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков проведения экспертной оценки производства и переработки зерна для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки проведения экспертной оценки производства и переработки зерна при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки проведения экспертной оценки производства и переработки зерна при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	

ПК-4.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность растительного сырья и продуктов его переработки	***Знать:*** показатели качества и безопасности, общие и характерные для определенного вида сырья и производимой из него продукции; сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции	Уровень знаний про показатели качества и безопасности, общие и характерные для определенного вида сырья и производимой из него продукции; сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний факторов показателей качества и безопасности, общие и характерные для определенного вида сырья и производимой из него продукции; сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции а, много негрубых ошибок	Уровень знаний факторов, показателей качества и безопасности, общие и характерные для определенного вида сырья и производимой из него продукции; сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции, допущены незначительные, ошибки.	Уровень знаний факторов, показатели качества и безопасности, общие и характерные для определенного вида сырья и производимой из него продукции; сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции, без ошибок
	Уметь: составлять схему анализа, правильно подбирать методы качественного анализа и технохимического контроля в соответствии с характеристикой сырья или продукта на всех этапах производства	Уровень знаний ниже минимальных требований, для составления схемы анализа, правильно подбирать методы качественного анализа и технохимического контроля в соответствии с характеристикой сырья или продукта на всех эта- пах производства, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний для составления схемы анализа, правильно подбирать методы качественного анализа и технохимического контроля в соответствии с характеристикой сырья или продукта на всех этапах производства, имели место много негрубых ошибок	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, составления схемы анализа, правильно подбирать методы качественного анализа и технохимического контроля в соответствии с характеристикой сырья или продукта на всех этапах производства	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме, составления схемы анализа, правильно подбирать методы качественного анализа и технохимического контроля в соответствии с

					характеристикой сырья или продукта на всех этапах производства
.	***Владеть:*** стандартными методиками определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; современными видами приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа качества	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; современными видами приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа качества, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор базовых навыков владения определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; современными видами приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа качества имели место много негрубых ошибок	Продемонстрированы базовые навыки владения определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; современными видами приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа качества допущены незначительные, ошибки.	Продемонстрированы навыки владения определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; современны- ми видами приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа качества 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

ПК-2.2. Разрабатывает мероприятия по улучшению сельскохозяйственной продукции, а также почвенного плодородия земель	
Задания закрытого типа	1. Какие типы пшеницы используют для производства хлебопекарной муки? 1. все типы, 2. I, III, IV, 3. VI, II, 4. только – VI. 2.На сколько классов подразделяют пшеницу в соответствии с качеством? 1. 3 класса, 2. 6 классов, 3. 8 классов, 4. 4 класса. 3. Газоудерживающая способность муки зависит от: 1.стекловидности, 2.количества и качества клейковины,

	3.натуры, 4.плотности зерна. 4.Массовая доля влаги в клейковине: 1. 50%, 2. 15%, 3. 70%, 4. 85%. 5.Классификация зерна ржи произведена по признаку: 1.высевания, 2.сорта, 3.вызревании, 4.цвета. 6.К мукомольным свойствам зерна относят: 1.запах, 2.влажность, 3.стекловидность, 4.физиологические свойства теста. 7.Состояние зерновой массы оценивают по показателю: 1.масса 1000 зерен, 2.зараженность вредителями, 3.крупность зерна, 4.зольность. 8.Газоудерживающая способность муки зависит от: 1.стекловидности, 2.количества и качества клейковины, 3.натуры, 4.плотности зерна. 9. Что не относится к сорной примеси? 1.зерна других культурных растений, 2.минеральная примесь, 3.ядовитые семена сорных растений, 4.фузариозные зерна. 10.Что не относится к зерновой примеси? 1.зерна, частично поврежденные морозом, 2.зерна других культурных растений, 3.зерна, зараженные пыльной головней, 4.зерна, поврежденные сушкой. Тип заданий: закрытый 11.Содержание сорной примеси в зерне должно быть не выше: 1. 2%, 2. 4%, 3. 5%, 4. 10%. 12.Содержание спорыньи и головни должно быть не более: 1. 4%, 2. 3%, 3. 2%, 4. 1%. 13. Вставьте пропущенное слово. Зерно используемое для производства муки содержит в большем количестве … . а): белки б): жиры в): углеводы Правильный ответ: в

<table>
<tr><td></td><td>
14. Укажите последовательность установки технологического оборудования в зерноочистительном отделении мельницы.
А. Бункера для отволаживания
Б. Бункера для неочищенного зерна
В. Оборудование для очистки зерна
Г. оборудование для увлажнения зерна
Правильный ответ
<table>
<tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td><td>Г</td></tr>
</table>

15. Найти соответствие:
При выполнении заданий В1 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.
Укажите, к какой фракции относятся плоские зерна кукурузы алибровании в кукурузокалибровочной машине КСК-1.
<table>
<tr><td>А. 1-ая фракция</td><td>1 средние</td></tr>
<tr><td>Б. 2-ая фракция</td><td>2 большие</td></tr>
<tr><td>В. 3-яя фракция</td><td>3 мелкие</td></tr>
<tr><td>Г. 4-ая фракция</td><td>4 тонкие</td></tr>
</table>
Правильный ответ:
<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr>
<tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Задания открытого типа</td><td>
1. Вставьте пропущенное слово. Для очистки зерна от примесей используют … сита с треугольными, круглыми и продолговатыми отверстиями.
а): металлотканые
б): шелковые
в): капроновые
Правильный ответ: а
2. Вставьте пропущенные кондиционирования зерна … и … .
а): теплое и холодное
б): горячее и мокрое
в): холодное и горячее
Правильный ответ: в
3. Для чего примняется яичный белок, отделенный от желтка, в мучных кондитер-ских изделиях?
4. Чему равна влажность пшеничной муки ?
5.Из какой части зерна в основном вырабатывается мука?
</td></tr>
<tr><td colspan="2">ПК-4.1 Обеспечивает соблюдения технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</td></tr>
<tr><td>Задания закрытого типа</td><td>
1 .Для выделения из зерновой смеси коротких и длинных примесей применяют:
1.сепараторы,
2.триеры,
3.вальцевые станки,
4.аэродинамические сепараторы.
Тип заданий: закрытый
14. При какой влажности не возможно измельчить зерно в муку?
1.выше 10%,
2.выше 12%,
3.выше 14%,
</td></tr>
</table>

4.выше 18%.

2..При какой температуре происходит интенсивное улучшение хлебопекарных свойств (созревание) пшеничной муки.

1. 5 – 10 ° С.
2. 10 – 12 ºС.
3. 12 – 15 ºС.
4. 15 – 17 ºС.
5. 20 – 30 ºС.

3. Какое количество влаги содержится в мякише пшеничного хлеба.

1. 42 – 48 %.
2. 36 – 38 %.
3. 25 - 30 %.
4. 27 – 31 %.
5. 30 – 36 %.

4. Какова должна быть пористость для пшеничного хлеба в зависимости от сорта муки и способа выпечки.

1. 56 – 60 %.
2. 55 – 70 %.
3. 56 – 65 %.
4. 58 – 68 %.
5. 60 – 62 %.

5.Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?

1. сахар
2.соль
3. патока

6.Каков срок хранения хлеба ржаного из обойной муки (нефасованного)?

1. 94 часа
2. 36 часов
3. 120 часов

7.Способы приготовления ржаного теста

1. на заквасках и с использованием добавок
2. безопарный
3. опарный

8.Дефектами мякиша хлеба являются

1. липкость и неравномерная пористость
2. закал
3. неправильная форма
4. шероховатая поверхность

9. Для чего производят расстойку теста?

1. для придания аромата тесту
2. для снижения кислотности
3.для разрыхления теста

10. На сколько классов подразделяют пшеницу в соответствии с качеством?

1 3 класса,
2 6 классов,
3 8 классов,
4 4 класса.

11. Манную крупу вырабатывают из зерна:

1 ячменя,
2 проса,
3 пшеницы,
4 овса.

12. Крупа – это:

1 мука крупного помола,

<table>
<tr><td></td><td>
2 выделенное цельное или крупнодробленое ядро зерна,
3 выделенное крупнодробленое ядро зерна,
4 только дробленое ядро.
13. Вставьте пропущенное слово.
Мукомольная промышленность для производства хлебопекарной муки использует …вида зерна.
а): четыре
б): три
в): два
Правильный ответ: в

14. В данном задании выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.
В результате ГТО (гидротермической обработки) увеличивается:
А расход электроэнергии;
Б количество клейковины;
В зольность муки;
Г выход муки;
Д выход отрубей;
Е белизна муки.

<table><tr><td>в</td><td>г</td><td>е</td></tr></table>
15. Найти соответствие:
При выполнении задания установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.
Укажите конструктивные элементы машины мокрого шелушения А1-БМШ:
<table>
<tr><td>А.Бичевой ротор</td><td>1 трубчатое кольцо</td></tr>
<tr><td>Б. Смывающее устройство</td><td>2 чугунные розетки</td></tr>
<tr><td>В. Ситовой цилиндр</td><td>3 электродвигатель</td></tr>
<tr><td>Г. Привод</td><td>4 кольцевой канал</td></tr>
<tr><td>Д. Выпускное устройство для сточных вод</td><td>5 чешуйчатое сито</td></tr>
</table>
Правильный ответ:
<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr>
<tr><td>4</td><td>2</td><td>5</td><td>3</td><td>1</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Задания открытого типа</td><td>1. Что из себя представляет мука пшеничная– это
2. Основным сырьем для изготовления теста являются –
3. Вспомогательным (дополнительным) сырьем для изготовления теста являются -
4. Какая зерновая культура в основном используется для производства муки для кондитерских изделий?
5. Какое содержание крахмала в муке ?</td></tr>
<tr><td colspan="2">ПК-4.2 Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность растительного сырья и продуктов его переработки</td></tr>
<tr><td>Задания закрытого типа</td><td>1. Что такое натурная масса зерна?
1 объемная масса,
2 масса с тарой,
3 масса без тары,</td></tr>
</table>

	4 масса без сорной примеси. 2. Массовая доля влаги в клейковине: 1 50%, 2 15%, 3 70%, 4 85%. 3. Влажность шлифованного пшена не должна превышать: 1 14%, 2 20%, 3 15,5%, 4 12%. 4. Влажность рисовой крупы не должна быть выше: 1 12%, 2 16%, 3 15,5%, 4 17%. 5. Классификация зерна ржи произведена по признаку: 1 высевания, 2 сорта, 3 вызревании, 4 цвета. 6. К хлебопекарным свойствам зерна относят: 1 засоренность, 2 зараженность, 3 количество и качество клейковины, 4 цвет. 7. К мукомольным свойствам зерна относят: 1 запах, 2 влажность, 3 стекловидность, 4 физиологические свойства теста. 8.Состояние зерновой массы оценивают по показателю: 1 масса 1000 зерен, 2 зараженность вредителями, 3 крупность зерна, 4 зольность. 9.Газоудерживающая способность муки зависит от: 1 стекловидности, 2 количества и качества клейковины, 3 натуры, 4 плотности зерна. 10.Число падения это: 1 время опускания мешалки в калиброванной пробирке вискозиметра, 2 количество зерен прошедших через сито, 3 сход с сита, 4 дефекты теста. 11.Что не относится к сорной примеси? 1 зерна других культурных растений, 2 минеральная примесь, 3 ядовитые семена сорных растений, 4 фузариозные зерна. 12.Что не относится к зерновой примеси? 1 зерна, частично поврежденные морозом, 2 зерна других культурных растений, 3 зерна, зараженные пыльной головней, 4 зерна, поврежденные сушкой. 13.Установите соответствие между соотношением пшеничной

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
хлебопекарной муки и ее цветом, к которому оно относится.

<table>
<tr><th>Вид муки</th><th>Цвет муки</th></tr>
<tr><td>А) Мука экстра
Б) Мука высшего сорта
В) крупчатка
Г) Мука первого сорта
Д) Мука второго сорта
Е) Обойная мука</td><td>1) белый цвет или белый с кремовым оттенком
2) белый цвет или белый с кремовым оттенком
3) белый цвет с желтоватым оттенком
4) белый с желтоватым оттенком
5) сероватый оттенок
6) белый с желто ватым или сероватым оттенками с заметными частицами оболочек зерна</td></tr>
</table>
Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам:
<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

14.Установите соответствие между соотношением пшеничной хлебопекарной муки и содержанием клейковины, к которому оно относится.

<table>
<tr><th>Вид муки</th><th>Содержание клейковины</th></tr>
<tr><td>А) Мука экстра
Б) Мука высшего сорта
В) крупчатка
Г) Мука первого сорта
Д) Мука второго сорта
Е) Обойная мука</td><td>1) не менее 28 %
2) не менее 28%
3) не менее 30%
4) не менее 30 %
5) до 25 %
6) не менее 20 %</td></tr>
</table>
Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам:
<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

15. Укажите правильную последовательность замешивания теста
1. Мука
2. Вода
3.Дрожжи
4. Соль
</td>
</tr>
<tr>
<td>Задания открытого типа</td>
<td>
1. Назовите наименования основной группы сырья для хлебопечения.
2. Пористость хлеба – это…
3. Дефект хлебобулочного изделия в виде плотных участков мякиша, не содержащих пор – это
4. Назовите наиболее распространенные болезни пшеничного хлеба.
5. Чем определяется сорт хлеба и хлебобулочных изделий?
</td>
</tr>
</table>

3.2. Типовые вопросы

ПК-2.2.Разрабатывает мероприятия по улучшению сельскохозяйственной продукции, а также почвенного плодородия земель

1 Каково значение хлебобулочных изделий в питании?
2 Назовите виды вырабатываемых хлебобулочных изделий.
3 Охарактеризуйте технологический процесс приготовления хлеба.
4 В чем заключается биологическая сущность производства хлебобулочных изделий?
5 Дайте характеристику основного и дополнительного сырья в хлебопечении.
6 Дайте характеристику хлебопекарных свойств пшеничной муки.
7 Каковы отличительные особенности хлебопекарных свойств ржаной муки?
8 Какие способы приготовления пшеничного теста вы знаете?
9 В чем состоят особенности производства ржаного хлеба?
10 Как зависит качество хлеба от биохимических и микробиологических процессов, происходящих в тесте при брожении и выпечке?
11 Как можно ускорить процесс созревания теста?
12 Как формируются вкус и аромат хлеба в процессе тестоведения и выпечки?
13 Какие процессы происходят при выпечке хлеба?
14 По каким показателям оценивают качество хлеба?
15 Как определяют органолептические показатели качества хлеба?
16 Какие дефекты могут возникнуть в процессе приготовления хлеба?
17 Какие дефекты внешнего вида вы знаете?
18 Назовите дефекты мякиша.
19.Какие болезни хлеба вы знаете?
20Гидротермическая обработка (ГТО) зерна крупяных культур.

ПК-4.1 Обеспечивает соблюдения технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

1 Продукты мукомольного производства.
2 Краткие сведения о зерне как объекте переработки в муку.
3 Составные части зерна и их технологическое значение.
4 Операции подготовки зерна к помолу.
5 Формирование помольных партий.
6 Очистка зерна от примесей.
7 Гидротермическая обработка зерна.
8 Основные операции размола зерна в муку.
9 Измельчение зерна при производстве муки.
10 Сортирование продуктов измельчения зерна.
11 Просеивание промежуточных продуктов измельчения зерна в рассевах.
12 Виды помолов пшеницы и ржи.
13 Помолы пшеницы и ржи в обойную муку.
14 Сортовые помолы пшеницы.
15 Сортовые помолы ржи.
16 Хранение муки.
17 Характеристика крупяного сырья и ассортимент крупы.
18 Особенности строения и химического состава крупяного зерна.
19 Пищевая и биологическая ценность крупяного зерна.
20 Подготовка зерна к переработке на крупы.

ПК-4.2 Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность растительного сырья и продуктов его переработки

1 Калибрование и шелушение зерна крупяных культур.
2Сортирование продуктов шелушения зерна крупяных культур.

3 Шлифование и полирование крупы.
4 Производство пшена.
5 Производство гречневой крупы.
6 Производство рисовой крупы.
7 Производство овсяных продуктов.
8 Производство ячменной крупы.
9 Производство гороховой крупы.
10 Производство кукурузной крупы.
11 Новые виды крупяных продуктов.
12 Контроль технологического процесса производства крупы.
13 Контроль качества сырья и готовой продукции на крупозаводах.
14 Промышленное масличное сырье.
15 Требования к качеству масличного сырья.
16 Подготовительные операции при переработке масличного сырья.
17 Измельчение ядра и семени при переработке масличного сырья.
18 Приготовление мезги (жарение) при переработке масличного сырья.
19 Извлечение масла прессованием.
20 Получение растительных масел методом экстракции.

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.

Лабораторные и 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).