МИНИСТЕРСТВОСЕЛЬСКОГОХОЗЯЙСТВАРОССИЙСКОЙФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕГОСУДАРСТВЕННОЕБЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГООБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО КАЗАНСКИЙ ГАУ)

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины им. Н.Э.Баумана»
Кафедра технологии производства и переработки сельхозпродукции

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
и цифровизации, доцент
_____ А.В. Дмитриев
«___» _____ 2025г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.10 Переработка зерна и хлебопечение
(Оценочные средства и методические материалы)

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-2025 г.

Составитель: доцент, к. с.-х. н. Саляхов А.Ш.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции «14» апреля 2025 года (протокол № 8)

Заведующий кафедрой:

д. с.-х. н., профессор Гайнуллина М.К.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института «Казанская академия ветеринарной медицины им. Н.Э.Баумана» «22» апреля 2025 года (протокол № 1)

Председатель методической комиссии:

д. вет. н., профессор Асрутдинова Р.А.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Согласовано:
Директор Равилов Р.Х.

Протокол Ученого совета института № 2 от «23» апреля 2025 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», направленность (профиль) «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 по дисциплине
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства и растениеводства	ПК-6.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства и растениеводства	**Знать**: особенности зерна как объекта хранения и переработки; основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки зерна; приемы и методы основ технологии переработки зерна и хлебопечения. **Уметь**: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции технологии переработки зерна и хлебопечения. **Владеть**: современными методами, используемыми в основе технологии переработки зерна и производстве хлебобулочных изделий.
ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-7.1 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	**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

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-6.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства и растениеводства	**Знать:** особенности зерна как объекта хранения и переработки; основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки зерна; приемы и методы основ технологии переработки зерна и хлебопечения.	Уровень знаний про особенности зерна как объекта хранения и переработки; основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки зерна; приемы и методы основ технологии переработки зерна и хлебопечения, имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний особенностей зерна как объекта хранения и переработки; основного ассортимента и требований к качеству продукции переработки зерна; приемов и методов основ технологии переработки зерна и хлебопечения, много негрубых ошибок.	Уровень знаний особенностей зерна как объекта хранения и переработки; основного ассортимента и требований к качеству продукции переработки зерна; приемов и методов основ технологии переработки зерна и хлебопечения, допущены незначительные, ошибки.	Уровень знаний особенностей зерна как объекта хранения и переработки; основного ассортимента и требований к качеству продукции переработки зерна; приемов и методов основ технологии переработки зерна и хлебопечения, без ошибок и недочетов.
	Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции	Умение подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции	Продемонстрированы основные умения подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его	Продемонстрированы все основные умения подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его	Продемонстрированы все основные умения подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его

	технологии переработки зерна и хлебопечения.	технологии переработки зерна и хлебопечения ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки.	качества и ассортимента получаемой продукции технологии переработки зерна и хлебопечения, имели место много негрубых ошибок.	качества и ассортимента получаемой продукции технологии переработки зерна и хлебопечения, имелись некоторые недочеты	качества и ассортимента получаемой продукции технологии переработки зерна и хлебопечения, без ошибок и недочетов.
	Владеть: современными методами, используемыми в основе технологии переработки зерна и производстве хлебобулочных изделий.	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки современными методами, используемыми в основе технологии переработки зерна и производстве хлебобулочных изделий, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач владения современными методами, используемыми в основе технологии переработки зерна и производстве хлебобулочных изделий, с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач владения современными методами, используемыми в основе технологии переработки зерна и производстве хлебобулочных изделий, с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач владения современными методами, используемыми в основе технологии переработки зерна и производстве хлебобулочных изделий, без ошибок и недочетов
ПК-7.1 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	***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	Минимально допустимый уровень знаний о сущности современных способов и методов анализа показателей качества и при производстве и	Уровень знаний о сущности современных способов и методов анализа показателей качества и при производстве и	Уровень знаний о сущности современных способов и методов анализа показателей качества при производстве и

		требований, имели место грубые ошибки	переработке зерна, допущено много негрубых ошибок	переработке зерна в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	переработке зерна в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
	Уметь: применять методы оценки показателей качества и безопасности производства и переработки зерна	При решении стандартных 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,	Имеется минимальный набор навыков проведения экспертной оценки производства и переработки зерна для решения стандартных задач с	Продемонстрированы базовые навыки проведения экспертной оценки производства и переработки зерна при решении стандартных задач	Продемонстрированы навыки проведения экспертной оценки производства и переработки зерна при решении нестандартных

		имели место грубые ошибки	некоторыми недочетами	с некоторыми недочетами	задач 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.

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 Типовые контрольные задания

ПК-6.1. Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства и растениеводства

Задания открытого 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.

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

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: б,в, а, г

15. Найти соответствие 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.

А. 1-я фракция	1 средние
Б. 2-я фракция	2 большие
В. 3-я фракция	3 мелкие
Г. 4-я фракция	4 тонкие

Задания открытого типа

1. Вставьте пропущенное слово. Для очистки зерна от примесей используют … сита с треугольными, круглыми и продолговатыми отверстиями.
Правильный ответ: металлотканые
2. Вставьте пропущенные слова. Кондиционирование зерна бывает … и … .
Правильный ответ: холодное и горячее
3. В мучных кондитерских изделиях яичный белок, отделенный от желтка применяется для …
Правильный ответ: в качестве пенообразователя
4. Влажность пшеничной муки должна составлять … %.
Правильный ответ: не более 15 %
5. Мука вырабатывается в основном из … зерна.
Правильный ответ: эндосперм

ПК-7.1 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Задания закрытого типа

1.Для выделения из зерновой смеси коротких и длинных примесей применяют:
1.сепараторы,
2.триеры,
3.вальцевые станки,
4.аэродинамические сепараторы.
2. При какой влажности не возможно измельчить зерно в муку?
1.выше 10%,
2.выше 12%,
3.выше 14%,
4.выше 18%.
2..При какой температуре происходит интенсивное улучшение хлебопекарных свойств (созревание) пшеничной муки.
1. 5 – 10 º 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 закваскахи 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,
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.
15. Что такое натурная масса зерна?
1 объемная масса,
2 масса с тарой,
3 масса без тары,
4 масса без сорной примеси.
16. Массовая доля влаги в клейковине:
1 50%,
2 15%,
3 70%,
4 85%.
17. Влажность шлифованного пшена не должна превышать:
1 14%,
2 20%,
3 15,5%,
4 12%.
18. Влажность рисовой крупы не должна быть выше:
1 12%,
2 16%,
3 15,5%,
4 17%.
19. Классификация зерна ржи произведена по признаку:
1 высевания,
2 сорта,
3 вызревании,
4 цвета.
20. К хлебопекарным свойствам зерна относят:
1 засоренность,
2 зараженность,
3 количество и качество клейковины,
4 цвет.
21. К мукомольным свойствам зерна относят:
1 запах,
2 влажность,
3 стекловидность,
4 физиологические свойства теста.
22.Состояние зерновой массы оценивают по показателю:
1 масса 1000 зерен,
2 зараженность вредителями,
3 крупность зерна,
4 зольность.
23.Газоудерживающая способность муки зависит от:
1 стекловидности,
2 количества и качества клейковины,
3 натуры,
4 плотности зерна.
24.Число падения это:
1 время опускания мешалки в калиброванной пробирке вискозиметра,
2 количество зерен прошедших через сито,
3 сход с сита,

4 дефекты теста.
25.Что не относится к сорной примеси?
1 зерна других культурных растений,
2 минеральная примесь,
3 ядовитые семена сорных растений,
4 фузариозные зерна.
26.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.
27.Установите соответствие между соотношением пшеничной хлебопекарной муки и ее цветом, к которому оно относится.

Вид муки	Цвет муки
а) мука экстра б) мука высшего сорта в) крупчатка г) мука первого сорта д) мука второго сорта е) обойная мука	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 цвет с желтоватым или сероватым оттенком с заметными частицами оболочек зерна

28. 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:

А. Бичевой ротор	1 трубчатое кольцо
Б. Смывающее устройство	2 чугунные розетки
В. Ситовой цилиндр	3 электродвигатель
Г. Привод	4 кольцевой канал
Д. Выпускное устройство	5 чешуйчатое сито

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

Вид муки	содержание клейковины
а) мука экстра б) мука высшего сорта в) крупчатка г) мука первого сорта д) мука второго сорта е) обойная мука	1) не менее 28 % 2) не менее 28 % 3) не менее 30% 4) не менее 30 % 5) до 25 % 6) не менее 20 %

30. Укажите правильную последовательность замешивания теста
1. Мука
2. Вода
3. Дрожжи
4. Соль

Задания открытого типа

1. Что из себя представляет мука пшеничная – это …

2. Основным сырьем для изготовления теста являются – …
3. Вспомогательным (дополнительным) сырьем для изготовления теста являются - …
4. Повторное кратковременное (1…2 мин.) перемешивание теста с целью удаления продуктов брожения, называется … .
5. Назовите наименования основной группы сырья для хлебопечения.
6. Пористость хлеба – это…
7. Дефект хлебобулочного изделия в виде плотных участков мякиша, не содержащих пор – это …
8. Наиболее распространенные болезни пшеничного хлеба: …
9. Способность приготовленного из муки теста образовывать диоксид углерода, называется … .

3.2 Типовые вопросы

ПК-6.1. Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства и растениеводства

Каково значение хлебобулочных изделий в питании?

1. Назовите виды вырабатываемых хлебобулочных изделий.
2. Охарактеризуйте технологический процесс приготовления хлеба.
3. В чем заключается биологическая сущность производства хлебобулочных изделий?
4. Дайте характеристику основного и дополнительного сырья в хлебопечении.
5. Дайте характеристику хлебопекарных свойств пшеничной муки.
6. Каковы отличительные особенности хлебопекарных свойств ржаной муки?
7. Какие способы приготовления пшеничного теста вы знаете?
8. В чем состоят особенности производства ржаного хлеба?
9. Как зависит качество хлеба от биохимических и микробиологических процессов,
10. 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?
20. Гидротермическая обработка (ГТО) зерна крупяных культур.

ПК-7.1 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

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.
21. Калибрование и шелушение зерна крупяных культур.
22. Сортирование продуктов шелушения зерна крупяных культур.
23.Шлифование и полирование крупы.
24. Производство пшена.
25. Производство гречневой крупы.
26. Производство рисовой крупы.
27. Производство овсяных продуктов.
28.Производство ячменной крупы.
29. Производство гороховой крупы.
30. Производство кукурузной крупы.
31. Новые виды крупяных продуктов.
32. Контроль технологического процесса производства крупы.
33. Контроль качества сырья и готовой продукции на крупозаводах.
34. Промышленное масличное сырье.
35. Требования к качеству масличного сырья.
36. Подготовительные операции при переработке масличного сырья.
37. Измельчение ядра и семени при переработке масличного сырья.
38. Приготовление мезги (жарение) при переработке масличного сырья.
39. Извлечение масла прессованием.
40. 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 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%правильныхответов
Хорошо	71-85%
Удовлетворительно	51-70%

Неудовлетворительно	Менее51 %

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).