

Приложение 1 к РПД

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

«Контроль качества продукции растениеводства при хранении»

Кафедра:	Товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	35.04.04 «Агрономия»
Направленность (профиль)	Контроль качества продукции на всех этапах технологического цикла производства
Квалификация	магистр
Форма обучения:	очная

Махачкала, 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по направлению: **35.04.04 Агрономия**, направленность/профиль **«Контроль качества продукции на всех этапах технологического цикла производства»**, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **35.04.04 Агрономия** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 26.07. 2017 г. № 708 г. с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

1.1. Общая трудоемкость дисциплины для студентов заочной форм обучения составляет 5 зачетных единиц (180 академических часов).

Виды учебной работы	Всего часов/ з.е.	Курс
		2
Общая трудоемкость, час зачетные единицы	180 5	180 5
Аудиторные занятия, в т. ч.	60(8)*	60(8)*
лекции	20(2)*	20(2)*
практические занятия	40 (6)*	40(6)*
Самостоятельная работа, в т. ч.	120	120
реферат	40	40
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	40	40
самостоятельное изучение тем	40	40
Промежуточная аттестация, зачёт		зачёт

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	шкала по традиционной пятибалльной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ПК - 2 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях				
ИД-2 ПК - 2 – Обоснование специализации и видов выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации				
Знания	имеет фрагментарные знания по данной компетенции	знает принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственной продукции; технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства	знает принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственной продукции; технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства	знает принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственной продукции; технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства
Умения	отсутствуют умения, предусмотренные данной компетенцией	умеет обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства с ошибками	умеет обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки	умеет обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства на хорошем

			продукции растениеводства с несущественным и	уровне
Навыки	отсутствует или имеет фрагментарны енавыки, предусмотрен ных дан- ной компетенцией	владеет технологиями хранения сельскохозяйственн ой продукции с ошибками	владеет технологиями хранения сельскохозяйств енной продукции и с несущественным и ошибками	владеет технологиями хранения сельскохозяйствен ной продукции на хорошем уровне
ИД-4 ПК-2 - Организовывать контроль качества и безопасности растениеводческой продукции				
Знания	имеет фрагментарны е знаний по данной компетенции	знает принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственн ой продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственн ой продукции; технологии хранения и пере- работки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства	знает принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйстве нной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйствен ной продукции; технологии хранения и пере- работки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и пере-работки продукции растениеводства	знает принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйств енной про дукции; нормативную документацию в области хра нения сельскохозяйств енной про дукции; тех ноологии хранения и пере- работки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства

Умения	отсутствует умения, предусмотренных данной компетенцией	умеет обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства с ошибками	умеет обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства с несущественными	умеет обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства на хорошем уровне
Навыки	отсутствует или имеет фрагментарные навыки, предусмотренных данной компетенцией	владеет технологиями хранения сельскохозяйственной продукции с ошибками	владеет технологиями хранения сельскохозяйственной продукции и с несущественными ошибками	владеет технологиями хранения сельскохозяйственной продукции на хорошем уровне

2. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1 Контроль качества продукции при хранении зернобобовых и овощных культур	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.2	Тест по разделу 1. Рефераты	Письменно

	ПК-4.3		
Современные методы и техническое обеспечение контроля при хранении	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.2 ПК-4.3	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Контроль качества продукции при хранении зернобобовых	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.2 ПК-4.3	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Контроль качества продукции культур	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.2 ПК-4.3	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2 Контроль качества продукции при хранении плодово-ягодной продукции	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.2 ПК-4.3	Тест по разделу 2. Рефераты	Письменно
Легкость и сохраняемость плодово-ягодной продукции	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.2 ПК-4.3	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Контроль качества продукции при хранении плодов	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.2 ПК-4.3	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Контроль качества продукции при хранении винограда	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.2 ПК-4.3	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа

2.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

2.1.1. Вопросы для контрольной работы

Тема 1: Современные методы и техническое обеспечение контроля при хранении.

1. Качество продукции, свойство продукции.
2. Методы оценки качества растительной продукции: органолептические, лабораторные, расчетные, экспертные и социологические.
3. Состав службы технического контроля.
4. Обеспечение стабильности качества продукции.

Тема 2: Контроль качества продукции при хранении зернобобовых.

1. Технологические особенности послеуборочной обработки и хранения зернобобовых культур.
2. Контроль качества продукции при хранении зернобобовых культур.
3. Требования к безопасности продуктов переработки зерна, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

Тема 3: Контроль качества продукции при хранении овощных культур.

1. Контроль качества продукции при хранении овощных культур.
2. Техническое и санитарное состояние камеры.
3. Исправность и наличие свидетельства (клейм или протоколов) о поверке контрольно-измерительных приборов.
4. Обеспечивающих измерение значений параметров условий и режима хранения (путем внешнего осмотра).
5. Температуру и относительную влажность воздуха при хранении.
6. Температуру картофеля в ящичных поддонах (с помощью средств измерений).

Тема 4 : Легкость и сохраняемость плодово-ягодной продукции.

1. Биологические факторы сохраняемости плодов и овощей.
2. Легкость плодов и овощей, условия выращивания.
3. Доброкачественность закладываемой на хранение продукции.

Тема 5: Контроль качества продукции при хранении плодов.

1. Контроль качества продукции при хранении плодово-ягодной продукции.
2. Техническое и санитарное состояние камеры при хранении плодово-ягодной продукции.
3. Исправность и наличие свидетельства (клейм или протоколов) о поверке контрольно-измерительных приборов.
4. Обеспечивающих измерение значений параметров условий и режима хранения (путем внешнего осмотра).
5. Температуру и относительную влажность воздуха при хранении плодов – ягодной продукции.
6. Температуру плодово-ягодной продукции в ящиках (с помощью средств измерений).

Тема 6: Контроль качества продукции при хранении винограда.

1. Контроль качества продукции при хранении винограда.
2. Техническое и санитарное состояние камеры.
3. Исправность и наличие свидетельства (клейм или протоколов) о поверке контрольно-измерительных приборов.
4. Обеспечивающих измерение значений параметров условий и режима хранения (путем внешнего осмотра),

5. Температуру и относительную влажность воздуха при хранении винограда.
6. Температура винограда в ящиках (с помощью средств измерений).

2.1.2. Тесты для текущего контроля знаний студентов (с ключом ответов)

Тестовые вопросы и задания для проведения текущей и промежуточной аттестации включает 20 заданий: задания с единственным вариантом ответа (40%), с множественным выбором (20%), с развернутым ответом (20%), на установление соответствия (20%).

1. Что не является объектом стандартизации в отрасли растениеводства?

1. Термины и определения
2. Эталоны показателей качества
3. Оборудование и инвентарь
4. Продукция и полуфабрикаты

2. Примером комплексной стандартизации в сельском хозяйстве является ...

1. Специальный нормативный документ в отрасли растениеводства
2. Международный или региональный стандарт
3. Стандарт на крупные зерно- и овощехранилища, построенные по типовому проекту
4. Взаимосвязь стандартов на семена, удобрения, пестициды, машины, продукцию и т.д.

3. Разработка и установка повышенных по отношению к уже достигнутому на практике уровню норм, требований, которые согласно прогнозам экономического развития будут оптимальными в будущем называется ...

1. Стратегией стандартизации
2. Опережающей стандартизацией
3. Прогнозированием стандартизации

4. . Какие из перечисленных ниже аббревиатур не относятся к категории стандартов?

1. ГОСТ
2. СТБ
3. СТП
4. Нет правильного ответа

5. К какому уровню стандартизации относятся документы с индексом СТ?

1. Фирменному
2. Международному
3. Региональному
4. Национальному

6. При послеуборочной обработке и во время хранения растениеводческой продукции возникают физические и биологические потери. Какую из перечисленных ниже потерь относят к биологическим?

1. Испарение влаги у моркови
2. Самосогревание пшеницы на току

3. Травмирование корнеплодов сахарной свёклы
4. Подмерзание клубней картофеля в хранилище
7. **К какой группе потерь относят подмерзание клубней картофеля в сетках?**
 1. Технологические
 2. Биологические
 3. Физические
 4. Биохимические
8. **Качество различных партий зерна характеризуют 3 группы показателей. Какой показатель является обязательным для всех партий, используемых на любые цели?**
 1. Натурная масса зерна
 2. Всхожесть зерна
 3. Содержание белка (клейковины) в зерне
 4. Влажность зерна
9. **Качество различных партий зерна характеризуют 3 группы показателей. К какой группе относится показатель количество и качество клейковины в зерне мягкой пшеницы?**
 1. Обязательные для партий, которые заготавливают на продовольственные цели
 2. Дополнительные показатели качества зерна
 3. Обязательные для всех партий, которые принимают на любые цели
 4. Редко учитываемые показатели качества зерна
13. **Какие показатели качества можно не определять у продовольственной**
 1. Всхожесть семян
 2. Плёнчатость зёрен
 3. Все ответы правильные
14. **Сколько всего модификаций консервирования, т.е. повышения сохранности растениеводческой продукции применяют на практике?**
 1. Шестнадцать
 2. Четырнадцать
 3. Двенадцать
 4. Десять
15. **Что по современной классификации принципов и модификаций консервирования (по Я.Я.Никитинскому) понимают под термином ксеро-анабиоз?**
 1. Хранение зерна без доступа воздуха
 2. Хранение зерна в сухом состоянии
 3. Хранение зерна после обработки консервантами
 4. Хранение зерна в охлаждённом виде
16. **Что по современной классификации принципов и модификаций консервирования (по Я.Я.Никитинскому) понимают под термином ацидоанабиоз?**
 1. Добавление к овощным маринадам уксусной эссенции
 2. Замораживание овощей и плодов в морозильниках
 3. Замачивание яблок с солодом в дубовых бочках
 4. Нагревание паром овощей и плодов до температуры 75 °С
17. **Как по современной классификации принципов и модификаций консервирования называют маринование томатов и огурцов?**
 1. Аноксианабиоз
 2. Наркоанабиоз

3. Криоанабиоз
4. Адидоанабиоз

18. Какое физическое свойство облегчает затаривание зерна в мешки и выгрузку в закрома?

1. Скважистость
2. Сыпучесть
3. Сорбция
4. Самосортирование

19. Сколько в сумме компонентов выделяют в составе зерновых масс?

1. Один
2. Три
3. Пять
4. Семь

20. Какой из приведенных ниже компонентов у зерновых масс является не постоянным?

1. Воздух из смеси кислорода и углекислого газа
2. Сапрофитные микроорганизмы
3. Битые и щуплые зёрна основной культуры
4. Мелкая органическая смесь

21. У какой культуры период после уборочного дозревания сопоставимо более короткий? Он более короткий у....

1. Озимой ржи
2. Узколистного люпина
3. Гороха
4. Ярового ячменя

22. Послеуборочное дозревание зерновых масс следует ускорить, в первую очередь, чтобы ...

1. Увеличить урожайность зерна и семян
2. Повысить качество пивоваренного ячменя
3. Ускорить процесс размола зерна в муку
4. Повысить скорость отдачи влаги у зерна при сушке

23. По какой причине не может возникнуть самосогревание зерновых масс во время хранения?

1. Выгрузки тёплого зерна на холодный пол закрома
2. Размещения зерна у боковых стен хранилища
3. Размножения клещей в мешках с зерном
4. Хранения чистого зерна в сухом состоянии

24. Какого вида самосогревания не бывает у зерновых масс во время хранения?

1. Очагового
2. Волнообразного
3. Сплошного
4. Пластового

25. По какой причине в хранилище может возникнуть низовое пластовое самосогревание зерновых масс?

1. Выгрузки тёплого зерна на холодный пол
2. Размножения долгоносиков в партии зерна
3. Длительного хранения влажного зерна
4. Скопления примесей в нижней части насыпи

26. Какой вид вредителей хлебных запасов не является насекомым?

1. Гороховая зерновка
2. Амбарная моль
3. Пылевой клещ
4. Зерновой точильщик

27. Какие группы микроорганизмов преобладают у зерновых масс вовремя уборки, а затем вовремя хранения?

1. После уборки – бактерии, а во время хранения – плесневые грибы
2. После уборки – вирусы, а во время хранения – плесневые грибы
3. После уборки – бактерии, а во время хранения – вирусы
4. После уборки – плесневые грибы, а во время хранения – бактерии

28. На сколько фракций делится зерновая масса в машинах первичной очистки от примесей?

1. Две фракции
2. Три фракции
3. 3 Четыре фракции
4. 4 пять фракций

29. Что именно понимают под термином плановая производительность сушилок?

1. Это итоговая масса любой культуры, которую удалось высушить полно-стью за время работы сушилки при снижении ее влажности с 22 до 14 %
2. Это общая масса зерна пшеницы, которую возможно высушить за один час непрерывной работы сушилки при снижении ее влажности с 20 до 14 %
3. Это итоговый объём зерна ячменя, который можно высушить за смену при снижении его влажности с 18 до 14 %
4. Это номинальная масса кукурузы, которая станет сухой за один цикл сушилки при снижении ее влажности с 25 до 14 %

30. До какой максимальной температуры можно нагревать семена зерновых культур во время сушки на шахтных сушилках?

1. 35 °С
2. 40 °С
3. 45 °С
4. 50 °С

31. Какой показатель не контролируют во время работы шахтных и барабанных сушилок?

1. Плановую производительность
2. Температуру теплоносителя
3. Температуру нагрева зерна и семян
4. Съём влаги за один цикл сушки

32. Какие установки активного вентилирования используют в сельском хозяйстве?

1. Напольные
2. Бункерные
3. Телескопические
4. Все ответы правильные

33. Для каких целей не рекомендуется применять установки активного вентилирования?

1. Промораживание зерна и семян
2. Охлаждение зерна и семян
3. Сушка зерна и семян
4. Фумигация хранилищ для зерна и семян

34. При активном вентилировании зерна оперируют термином РВЗ. Что он обозначает?

1. Рекомендуемая высота зерна
2. Равновесная влажность зерна
3. Расход воздуха зерном
4. Равнозначный воздушный зазор

КЛЮЧИ к тестам

**по дисциплине «Система управления технологическими процессами
информационные технологии»**

Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ
---------------	-------	---------------	-------	---------------	-------

1.	4	26.		51.	
2.	4	27.		52.	
3.	2	28.		53.	
4.	4	29.		54.	
5.	4	30.		55.	
6.	2	31.		56.	
7.	3	32.			
8.	4	33.			
9.		34.			
10.		35.			
11.		36.			
12.		37.			
13.		38.			
14.		39.			
15.		40.			
16.		41.			
17.		42.			
18.		43.			
19.		44.			
20.		45.			
21.		46.			
22.		47.			
23.		48.			
24.		49.			
25.		50			

2.1.3. Темы рефератов

1. Сохранение продуктов с использованием всех его живых начал(иммунных свойств продуктов) - принцип биоэко.
2. Хранение плодовых овощей.

3. Использование принципа анабиоза.
4. Хранение зеленых овощей.
5. Принцип ценоанабиоза как консервирующее начало и средство получения пищевых и кормовых продуктов.
6. Хранение плодов семечковых, косточковых культур и ягод.
7. Сохранение продуктов на основе прекращения в них жизнедеятельности (принцип абиоза).
8. Сорбционные свойства зерновой массы, ее гигроскопичность.
9. Физиологические свойства зерновых масс.
10. Послеуборочное дозревание зерна.
11. Прорастание зерна при хранении.
12. Микрофлора зерновой массы.
13. Самосогревание зерновых масс.
14. Основные режимы и способы хранения зерновых масс.
15. Характеристика способов хранения зерновых масс
16. Потребительские требования. Технологические требования. Долговечность.
17. Послеуборочная обработка зерновых масс.
18. Особенности стандартизации растениеводческой продукции.
19. Особенности послеуборочной обработки, хранения зерна и семян различных культур.
20. Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объектов хранения.
21. Вредители хлебных запасов и особенности их жизнедеятельности.
22. Факторы, влияющие на качество и легкость картофеля, овощей и плодов.
23. Самосогревание зерновых масс.
24. Режимы хранения картофеля, овощей и плодов.
25. Хранение картофеля и овощей в буртах и траншеях.
26. Характеристика способов хранения зерновых масс
27. Особенности хранения отдельных видов плодоовощной продукции.
28. Послеуборочная обработка зерновых масс.
29. Понятие о пище. Пищевые продукты растительного и животного происхождения.
30. Законы питания и вредные компоненты пищи.
31. Понятие о качестве продуктов питания. Цели и задачи контроля качества пищевых продуктов.
32. Основные химические компоненты продуктов питания, их кратка
33. Отбор и подготовка проб пищевых продуктов.
34. Методы «мокрого» и «сухого» озоления проб пищевых продуктов.
35. Минерализация проб пищевых продуктов с помощью ультразвука.
36. Белки, их свойства и биологические функции. Особенности пробоподготовки для определения их содержания.
37. Качественная идентификация белков в пищевых продуктах.

38. Методы количественного определения белков в пищевых продуктах.
39. Жиры в пищевых продуктах и их биологические функции.
40. Качественная идентификация жиров.
41. Весовые методы определения жиров в пищевых продуктах.
42. Волюмометрический метод определения жиров.
43. Рефрактометрия для определения жиров в пищевых продуктах.
44. Углеводы: свойства, пищевая ценность, биологические функции.
45. Особенности проб подготовки различных пищевых продуктов для определения углеводов.
46. Химические методы определения углеводов.
47. Метод определения углеводов, включённый в ГОСТ.
48. Поляриметрический метод определения углеводов.
49. Определение декстринов и крахмала в пищевых продуктах.
50. Минеральные вещества, входящие в состав пищевых продуктов.
51. Физико-химические методы определения микроэлементов в продуктах питания.
52. Жирорастворимые витамины (характеристика, функции, определение).
53. Водорастворимые витамины (характеристика, функции, определение).
54. Пищевые добавки. Классификация, функции пищевых добавок.
55. Природные токсиканты. Пути их поступления. ПДК и методы контроля.
56. Состояние окружающей среды и качество продуктов питания.
57. «Загрязнители» продуктов питания. Токсичные элементы. Текущий и арбитражный контроль содержания токсичных элементов.
58. Нитраты, нитриты и нитрозо-соединения в пищевых продуктах. Методы их определения.
59. Акриламид - канцероген, который мы съедаем каждый день.
60. Значение и классификация физико-химических методов контроля качества продуктов питания.
61. Требования к методам контроля качества пищевых продуктов. 34. Оптические методы контроля качества пищевых продуктов.
62. Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств.
63. Хроматографические методы контроля качества пищевых продуктов.
64. Электрохимические методы контроля качества пищевых продуктов.
65. Радиометрические методы контроля качества пищевых продуктов.
66. Современные методы анализа в пищевой промышленности. Распределение типов аналитического оборудования в пищевой промышленности.

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: экзамен:

2 курс -зачёт.

На промежуточной аттестации обучающийся оценивается по устному опросу.

Вопросы к экзамену

1. Ассортимент и классификация муки. Требования к качеству.
2. Товароведная характеристика ягод.
3. Требование к упаковке и хранению макаронных изделий.
4. Пищевая ценность муки. Показатели качества.
5. Товароведная характеристика клубнеплодов.
6. Дефекты клубнеплодов.
7. Изменение в муке при хранении. Требования к качеству.
8. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование крупы.
9. Пороки шоколада.
10. Товароведная характеристика ягод.
11. Требования к качеству макаронных изделий и крупы.
12. Показатели качества меда.
13. Общая характеристика плодов и овощей.
14. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование макаронных изделий.
15. Пороки крупы.
16. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование муки.
17. Товароведная характеристика луковых овощей.
18. Дефекты плодов и овощей.
19. Требования к качеству муки и крупы.
20. Товароведная характеристика корнеплодов.
21. Факторы влияющие на качества шоколада.
22. Товароведная характеристика сахара-песка.
23. 23.Товароведная характеристика замороженных плодов и овощей.
24. Общая товароведная характеристика крупы.
25. 25.Товароведная характеристика сахара.
26. Изменения происходящие в муке при хранении.
27. Изменения в макаронных изделиях при хранении.
28. Характеристика плодовых консервов.
29. 29.Требования к сырью для производства макаронных изделий.
30. Классификация плодовых товаров и их характеристика.
31. Классификация макаронных изделий. Требования к качеству.
32. Характеристика пшени, овсяной и ячменной крупы, требования к качеству.
33. Требования к качеству сахара-песка.
34. Пищевая ценность макаронных изделий.
35. Дефекты плодов.
36. Значение свежих плодов и овощей в питании.
37. Характеристика пшени, пшеничной крупы и гороха. Требования к качеству.
38. Товароведная характеристика семечковых плодов.
39. Требования к качеству крупы и муки.
40. Пороки макаронных изделий.
41. Товароведная характеристика сушеных плодов и овощей. 42.Классификация крупы. Требования к качеству.
42. Пороки меда.
43. Товароведная характеристика меда.
44. Оценка качества плодовых консервов.
45. Пороки сушеных плодов.
46. Товароведная характеристика сахара-рафинада.
47. Товароведная характеристика сушеных плодов и овощей.
48. Требования к упаковке и хранению макаронных изделий.

49. Товароведная характеристика шоколада.
50. Товароведная характеристика клубнеплодов.
51. Товароведная характеристика крупы.
52. Товароведная характеристика макаронных изделий.
53. Товароведная характеристика свежих овощей.
54. 55. Товароведная характеристика семечковых плодов.
55. Товароведная характеристика шоколада.
56. Товароведная характеристика крупы.
57. Товароведная характеристика корнеплодов.
58. Товароведная характеристика муки.
59. Товароведная характеристика свежих плодов.
60. Общая характеристика варенных и полукопченых колбас.
61. Товароведная характеристика творога.
62. Дефекты и условия хранения сыров.
63. Морфологический состав мяса.
64. Товароведная характеристика сыров.
65. Перечислите показатели качества колбасных изделий.
66. Товароведная характеристика мяса птицы.
67. Химический состав и пищевая ценность мяса птицы.
68. Дефекты и условия хранения сливочного масла.
69. Классификация мяса птицы. Показатели качества.
70. Товароведная характеристика натуральных пищевых жиров.
71. Дефекты и условия хранения колбас.
72. Товароведная характеристика мороженной рыбы.
73. Общая характеристика и классификация колбасных изделий.
74. Дефекты и условия хранения яиц.
75. Товароведная характеристика икры рыб.
76. Товароведная характеристика коровьего масла.
77. Дефекты и условия хранения молока.
78. Классификация свежего мяса. Условия и сроки хранения.
79. Общая характеристика пищевых жиров. Показатели качества.
80. Дефекты и условия хранения живой рыбы.
81. Показатели качества мяса. Условия и сроки хранения.
82. Товароведная характеристика живой рыбы.
83. Дефекты и условия хранения сыров.
84. Товароведная характеристика сметаны и творога.
85. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов.
86. Химический состав и пищевая ценность мяса.

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Контроль качества продукции растениеводства при хранении» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- **оценка «отлично»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно следственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»:** ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основным и понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет четкую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, точка зрения обучающегося обоснована, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочетов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения экзамена:

- **оценка «отлично»:** обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «удовлетворительно»:** обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценки «неудовлетворительно»:** обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом ответа	
2			
3			
4			

5			
6			
7			
8			
9		задание с множественным выбором	
10			
11			
12			
13		задания с развернутым ответом	
14			
15			
16			
17		задание на установление	
18		соответствия	
19			
20			
	Максимальный балл		
Соответствие оценок и требований к результатам аттестации		Оценка «отлично»	85-100%
		Оценка «хорошо»	70-84%
		Оценка «удовлетворительно»	56-69%
		Оценка «неудовлетворительно»	менее 56%

Министерство сельского хозяйства РФ
Департамент образования и кадровой политики
ФГБОУ ВО
«Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»
Факультет _____

КАФЕДРА _____
Дисциплина « _____ »
Направление подготовки _____
Профиль « _____ »

Экзаменационный билет № 21

- 1.
- 2.
- 3.

Билет составил (а) _____ / _____
Билеты утверждены на заседании кафедры _____,
от _____ протокол № _____
Зав. кафедрой _____ / _____