

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФГБОУ ВО «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА «АГРОНОМИЯ»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.06 ПЕРЕРАБОТКА ЗЕРНА И ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ

Направление подготовки (бакалавриат)

**35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Квалификация выпускника

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Магас, 2024

Результаты освоения дисциплины (модуля) «Переработка зерна и хлебопечение»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
ПК-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПК-1.1. Реализует технологии производства продукции растениеводства ПК-1.2. Определяет физиологическое состояние растений при производстве продукции растениеводства	Знать: - технологии производства продукции растениеводства Уметь: - реализовывать технологии производства продукции растениеводства Владеть: - методами реализации технологий производства продукции растениеводства
ПК-5	Способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-5.1. Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ПК-5.2. Рационально эксплуатирует современное технологическое оборудование предприятий по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции ПК-5.3. Реализует биотехнологические процессы при	Знать: - технологии хранения переработки продукции растениеводства; - нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства Уметь: - обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства Владеть:

		<p>переработке и хранении сельскохозяйственной продукции</p> <p>ПК-5.4. Реализует технологии получения продуктов с заданными функциональными свойствами при переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p>ПК-5.5 .Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя пищевые добавки и улучшители</p> <p>ПК-5.6. Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, участвуя в проектировании и модернизации оборудования перерабатывающих предприятий;</p> <p>ПК-5.7. Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, выбирая способы управления и средства автоматизации с учетом требований технологического процесса и безопасности труда</p> <p>ПК-5.8. Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, зная закономерности протекания процессов и</p>	<p>- микробиологическими методами лабораторного анализа образцов продукции растениеводства и животноводства</p>
--	--	--	---

		проводит расчеты основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратурного оформления процессов ПК-5.9 Реализует технологии переработки и хранения при производстве полуфабрикатов из сельскохозяйственной продукции	
--	--	--	--

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов
Контроль освоения компетенций

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые разделы	Компетенции, компоненты которых контролируются
1.	Собеседование, тестирование, зачет	Технология переработки зерна в муку и крупы	Знать: - технологии хранения переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства Уметь: - обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства Владеть: -микробиологическими методами лабораторного анализа образцов продукции растениеводства и животноводства

2.	Собеседование, тестирование , зачет	Основы хлебопечения	Знать: - технологии хранения переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства Уметь: - обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства Владеть: -микробиологическими методами лабораторного анализа образцов продукции растениеводства и животноводства
----	-------------------------------------	---------------------	--

6.3. Перечень вопросов к зачету .

- 1.Отбор проб и выделение навесок для анализа зерна.
2. Определение количества и качества клейковины.
3. Натурная масса зерна. Определение силы пшеницы.
- 4.Определение органолептических и физико-химических показателей качества муки.
5. Определение качества печёного хлеба.
6. Определение качества зерна пшеницы.
7. Определение качества зерна ржи.
8. Подготовка зерна к помолу.
9. Обработка зерна сухим и влажным способами.
10. Гидротермическая обработка зерна.
11. Основные операции размола зерна в муку.
12. Ассортимент и качество вырабатываемой муки.
13. Виды размолов пшеницы и ржи.
14. Способы производства и ассортимент хлебобулочных изделий.
15. Характеристика сырья используемого в хлебопечении.
16. Хранение и подготовка муки для хлебопечения.
17. Приготовление теста.
18. Способы приготовления теста.
19. Обработка и раздел теста.
20. Выпечка хлеба.
21. Показатели качества хлеба.

22. Болезни хлеба.
23. Дефекты хлеба.
24. Определение поврежденности зерен пшеницы клопами-черепашками.
25. Производство пшеничной крупы.

Наименование оценочного средства		Этап (уровень) освоения компетенции	Общие требования к результатам аттестации в форме зачета	Планируемые результаты обучения
Текущий контроль	Промежуточная аттестация			
Устный опрос, тестирование, собеседование	зачет	Первый (пороговый уровень)	Теоретическое содержание курса освоено большей частью, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных рабочей учебной программой учебных заданий выполнены, отдельные из выполненных заданий содержат ошибки	Знать: - технологии хранения переработки продукции растениеводства; - нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства
Устный опрос, тестирование, собеседование	зачет	Второй (продвинутый уровень)	Теоретическое содержание курса освоено в целом без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, предусмотренные рабочей учебной программой учебные задания выполнены с отдельными неточностями	Знать: - технологии хранения переработки продукции растениеводства; - нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства Уметь: - обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства

Устный опрос, тестирование, собеседование	зачет	Третий (высокий уровень)	Теоретическое содержание курса освоено полностью без пробелов, системно и глубоко, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей учебной программой учебные задания выполнены безупречно	Знать: - технологии хранения переработки продукции растениеводства; - нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства Уметь: - обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства Владеть: - микробиологическим и методами лабораторного анализа образцов продукции растениеводства и животноводства
Устный опрос, тестирование, собеседование	зачет	Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы	Теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые навыки работы не сформированы или сформированы отдельные из них, большинство предусмотренных рабочей учебной программой учебных заданий не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками	Планируемые результаты обучения не достигнуты