

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное**  
ФИО: Цыбиков Бэликто Батович **учреждение высшего образования**  
Должность: Ректор **«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**  
Дата подписания: 26.02.2026 16:46:24  
Уникальный программный ключ:  
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8 **Агрономический факультет**

**«СОГЛАСОВАНО»**

Заведующий выпускающей кафедрой  
Ландшафтный дизайн и экология  
к.б.н., доц.

уч. ст., уч. зв.

Доржиева А.С.

подпись

«6 мая 2025г.

**«УТВЕРЖЛЕНО»**

Декан  
Агрономический факультет  
к.с-х.н., доц.

уч. ст., уч. зв.

Манханов А.Д.

подпись

«6 мая 2025г.

**Рабочая программа**  
**Дисциплины (модуля)**  
**Б1.О.33 Хранение, переработка плодов и овощей**  
**Направление 35.03.05 Садоводство**  
**Направленность (профиль) Декоративное садоводство, газоноведение и флористика**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра **Растениеводство, луговоеводство и плодовоовощеводство**

Квалификация бакалавр

Форма обучения заочная

Форма промежуточной аттестации Зачет

Объем дисциплины в З.Е. 3

Продолжительность в часах/неделях 108/0

Статус дисциплины относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП  
в учебном плане является дисциплиной обязательной для изучения

**Распределение часов дисциплины**

Курс 5 Семестр 8	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	10	10
Практические занятия	30	30
Контактная работа	40	40
Сам. работа	68	68
Итого	108	108

Улан-Удэ, 2025г.

Программа дисциплины

**Хранение, переработка плодов и овощей**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.05 Садоводство (приказ Минобрнауки России от 01.08.2017 г. № 737);

составлена на основании учебного плана:

b350305\_o\_4.plx.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 06.05.2025 г. протокол № 9

Программа одобрена на заседании кафедры

**Ландшафтный дизайн и экология**

Протокол № 5 от 20.01.2025 г.

Зав. кафедрой Доржиева А.С.

\_\_\_\_\_   
подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии « Агрономический факультет» от 12.02.2025 г. , протокол №\_7\_\_

Председатель методической комиссии « Агрономический факультет» Матвеева О.А

Внешний эксперт  
(представитель работодателя)

Директор Бурятского научно-исследовательского института сельского хозяйства – филиал  
СФНЦА РАНГ, д.с.-х.н., доцент

Уланов А.К.

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_   
И.О. Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		Утверждаю Заведующий кафедрой Цыбикова О.М.	
		протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
2	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
3	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
4	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
5	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.

**ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

1 Цели: формирование теоретических и практических навыков по хранению и переработке плодов и овощей.

Задачи: изучение основных режимов и способов хранения сырья и продукции; основных технологических процессов переработки плодов и овощей; назначения и характеристики основного технологического оборудования; критериев и методик оценки отдельных технологических операций; методов и режимов хранения овощных, плодово-ягодных культур.

**ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Блок. Часть Б1.О

ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**

1	1 семестр	Почвоведение с основами геологии
2	2 семестр	Общее земледелие
3	2 семестр	Механизация в садоводстве
4	2 семестр	Овощеводство
5	3 семестр	Плодоводство
6	3 семестр	Фитопатология и энтомология
7	3 семестр	Учебная практика
8	3 семестр	Технологическая практика

**ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

**ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;**

**Знать и понимать :**

Уровень 1	Обучающийся не знает и не понимает: основные принципы и способы реализации современных технологий в профессиональной деятельности
Уровень 2	Обучающийся посредственно знает и понимает отдельные принципы и способы реализации современных технологий в профессиональной деятельности. Может допускать ошибки
Уровень 3	Обучающийся хорошо знает и понимает: основные принципы и способы реализации современных технологий в профессиональной деятельности. Может допускать отдельные неточности
Уровень 4	Обучающийся знает и понимает в полной мере основные принципы и способы реализации современных технологий в профессиональной деятельности

**Уметь делать (действовать) :**

Уровень 1	Обучающийся не умеет использовать, нормативные, справочные и др. материалы для обоснования и реализации современных технологий в проф. деятельности
Уровень 2	Обучающийся посредственно умеет: использовать нормативные, справочные и др. материалы для обоснования и реализации современных технологий в проф. деятельности. Может допускать ошибки.
Уровень 3	Обучающийся хорошо умеет: использовать нормативные, справочные и др. материалы для обоснования и реализации современных технологий в проф. деятельности
Уровень 4	Обучающийся умеет: в полной мере использовать нормативные, справочные и др. материалы для обоснования и реализации современных технологий в проф. деятельности

**Владеть навыками (иметь навыки) :**

Уровень 1	Обучающийся не владеет навыками реализации современных технологий в профессиональной деятельности
Уровень 2	Обучающийся слабо владеет навыками реализации современных технологий в профессиональной деятельности. Может допускать ошибки
Уровень 3	Обучающийся хорошо владеет: навыками реализации современных технологий в профессиональной деятельности. Может допускать отдельные неточности
Уровень 4	Обучающийся свободно владеет навыками реализации современных технологий в профессиональной деятельности

**Уровни сформированности компетенций**

компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
-----------------------------	-------------	---------	---------

**Оценки формирования компетенций**

Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
--	--	-----------------------------	------------------------------

**Характеристика сформированности компетенции**

Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
--	--	--	--

**СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем	Вид работ	Курс	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
<b>Раздел 1. Хранение плодов и овощей</b>							
1.1	Биологические особенности овощей и плодов при хранении	Лек	5	2	ОПК-4		лекция -презентация
1.2	Факторы, влияющие на качество и лежкость картофеля овощей и плодов	Пр	5	2	ОПК-4		круглый стол
1.3	Хранилища и способы хранения, размещения продукции	Пр	5	2	ОПК-4		устный опрос
1.4	Биологические особенности овощей и плодов при хранении	Ср	5	8	ОПК-4		конспект и работа с интернет ресурсами
1.5	Хранение картофеля и корнеплодов	Ср	5	8	ОПК-4		работа с литературой и интернет ресурсами
1.6	Факторы, влияющие на качество и лежкость картофеля овощей и плодов	Ср	5	8	ОПК-4		работа с литературой и интернет ресурсами
<b>Раздел 2. Переработка плодов и овощей</b>							
2.1	Переработка овощной продукции.	Лек	5	2	ОПК-4		Лекция-визуализация
2.2	Переработка ягодной продукции	Лек	5	2	ОПК-4	2	лекция-презентация
2.3	Переработка семечковых косточковых плодов	Лек	5	2	ОПК-4		Лекция-презентация
2.4	Переработка овощной продукции. Квашение капусты белокочанной. ГОСТ 34220—2017	Пр	5	2	ОПК-4		устный опрос

2.5	Переработка овощей. Лечо.	Пр	5	2	ОПК-4	2	устный опрос
2.6	Переработка облепихи. Концентрированный сок.	Пр	5	2	ОПК-4		устный опрос
2.7	Сушка овощей и фруктов	Пр	5	2	ОПК-4		устный опрос
2.8	Переработка овощной продукции.	Ср	5	6	ОПК-4		конспект , работа с литературой и интернет ресурсами
2.9	Переработка ягодной продукции	Ср	5	6	ОПК-4		конспект , работа с литературой и интернет ресурсами
2.10	Переработка семечковых косточковых плодов	Ср	5	6	ОПК-4		конспект , работа с литературой и интернет ресурсами
2.11	Переработка овощной продукции. Квашение капусты белокочанной. ГОСТ 34220 —2017	Ср	5	6	ОПК-4		конспект , работа с литературой и интернет ресурсами
2.12	Маринады овощные	Ср	5	6	ОПК-4		конспект , работа с литературой и интернет ресурсами
2.13	Переработка овощей. Лечо.	Ср	5	6	ОПК-4		конспект , работа с литературой и интернет ресурсами
2.14	Переработка облепихи. Концентрированный сок.	Ср	5	6	ОПК-4		конспект , работа с литературой и интернет ресурсами
2.15	Переработка облепихового масла	Ср	5	6	ОПК-4		конспект , работа с литературой и интернет ресурсами
2.16	Переработка ягодной продукции. Варенье. Общие технические условия	Ср	5	6	ОПК-4		конспект , работа с литературой и интернет ресурсами
2.17	Сушка овощей и фруктов	Ср	5	6	ОПК-4		конспект , работа с литературой и интернет ресурсами

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

Основная литература

Л1.1	Кузнецова Т. А., Завалишина О. М. Хранение и переработка картофеля, плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для студентов очного и заочного отделений агрономического и биолого-технологического факультетов. - Барнаул: АГАУ, 2021. - 218 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/240809">https://e.lanbook.com/book/240809</a>
------	---

Дополнительная литература

Л2.1	Семина С. А., Гришин Г. Е., Остробородова Н. И., Арефьев А. Н., Жеряков Е. В. Хранение продукции растениеводства [Электронный ресурс]: практическое руководство. - Пенза: ПГАУ, 2015. - 84 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/142135">https://e.lanbook.com/book/142135</a>
------	---

Методическая литература

Л3.1	Дамбаева Б. Ж., Цыбикова О. М., Цыренов В. А. Хранение, переработка плодов и овощей [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.05 «Садоводство». - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 65 – Режим доступа: <a href="https://elib.bgsha.ru/sotru/02026">https://elib.bgsha.ru/sotru/02026</a>
------	---

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
402	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего	40 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска учебная, маркерная доска, мультимедийный проектор, проекционный экран, ноутбук с возможностью подключения к сети Интернет и доступом в	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

	контроля и промежуточной аттестации (402)	ЭИОС, 3 стенда. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level, Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE, Система Антиплагиат	
406	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лаборатория основ сельскохозяйственного производства) (лаборатория технологии производства продукции растениеводства) (лаборатория технологии хранения переработки продукции растениеводства) (Лаборатория кормопроизводства) (406)	21 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, комплекс-тренажер КТНП-01 – «ЭЛТЭК» - 1 шт., электрифицированный стенд-тренажер «Травматизм и меры оказания первой помощи» мультимедийный проектор, проекционный экран, ноутбук с программным обеспечением, с возможностью подключения к сети Интернет и доступом в ЭИОС, 16 стендов. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level, Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE, Система Антиплагиат	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
242	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (242)	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска учебная, мультимедийный проектор, проекционный экран, ноутбук с программным обеспечением, с возможностью подключения к сети Интернет и доступом в ЭИОС. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level, Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE, Система Антиплагиат.	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
407	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (407)	3 посадочных мест, холодильная витрина БИРЮСА, шкаф 5 секций, шкаф для книг ШК-04, телефон Siemens 2010, шкаф плат.2-хств., шкафы гербарные, огнетушители ОУ -5, шкафы секционные	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
351	Помещение для самостоятельной работы обучающихся (351)	16 посадочных мест, оснащенных учебной мебелью, персональные компьютеры 10 шт., телевизор sharp, стенды, доступ в интернет Список ПО: Антивирус Kaspersky; система Антиплагиат; Microsoft Office ProPlus 2016; Microsoft OfficeStd 2016; Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic; Microsoft Office Professional Plus 2007; LibreOffice; Яндекс браузер; Adobe Reader DC;	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

VLC Media Player.	
<b>ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ ИНТЕРНЕТ И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ АКАДЕМИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>	
1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Znanium»	<a href="http://znanium.ru/">http://znanium.ru/</a>
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>

Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	<a href="http://urait.ru/">http://urait.ru/</a>
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
1	2
Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах)	<a href="https://openedu.ru/course/">https://openedu.ru/course/</a>
Профессиональные базы данных	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:	

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины	
Наименование программного продукты (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа

2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса	
Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии <a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса

4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)

Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	<a href="http://bgsha.ru/">http://bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Личный кабинет	<a href="http://lk.bgsha.ru/">http://lk.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
АС Деканат	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	<a href="http://portal.bgsha.ru/">http://portal.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	<a href="http://lk.bgsha.ru/">http://lk.bgsha.ru/</a>	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	<a href="http://elib.bgsha.ru/">http://elib.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	<a href="http://elib.bgsha.ru/">http://elib.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа

<b>КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)</b>		
ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3

Галсанова Бальжан Жаргаловна	Высшее образование - специалитет Агрономия Ученый агроном	к.с-х.н.
<b>ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>		
<p>Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;</li> <li>- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);</li> <li>- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;</li> <li>- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;</li> <li>- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);</li> <li>- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа;</li> <li>- обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);</li> <li>- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;</li> <li>- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО.</li> </ul> <p>В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.</p>		

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.</li> <li>2. Оценочные материалы является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).</li> <li>3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).</li> <li>4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя: <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля).</li> <li>- оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;</li> <li>- оценочные средства, применяемые для текущего контроля;</li> </ul> </li> <li>5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).</li> </ol>
<b>Перечень видов оценочных средств</b>

Перечень вопросов для текущего контроля

Перечень вопросов к зачету

Тестовые задания

<b>Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины</b>
<p>Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Хранение, переработка плодов и овощей</p>
<p>1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»</p>

Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	зачёт / дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине

### ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

#### Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам

Перечень вопросов для текущего контроля

- 1 Особенности овощей и плодов как объектов хранения.
- 2 Процессы, происходящие в плодоовощной продукции (физиологические, биохимические, физические).
- 3 Основные факторы, влияющие на сохранность овощей, плодов.
- 4 Режимы хранения овощей и плодов (температура, влажность, газовый состав среды).
- 5 Особенности хранения овощей в буртах и траншеях.
- 6 Основные требования, предъявляемые к стационарным хранилищам. Подготовка хранилищ к приему нового урожая.
- 7 Особенности хранения капусты.
- 8 Особенности хранения лука.
- 9 Система наблюдений за плодами и овощами при хранении.
- 10 Потери плодов и овощей при хранении и их исчисление.
- 11 Подготовка сырья к консервированию. Требования к плодоовощному сырью для переработки. Ассортимент плодоовощных консервов.
- 12 Стерилизация консервов. Виды брака и причины порчи консервов в герметичной таре. Тара для консервов.
- 13 Технология маринования плодов и овощей
- 14 Технология производства квашеной капусты
- 15 Технология производства соленых огурцов и томатов.
- 16 Технология мочения плодов.
- 17 Способы сушки плодов и овощей.
- 18 Искусственная сушка плодоовощного сырья.
- 19 Воздушно-солнечная сушка плодоовощной продукции.

Перечень вопросов к зачету

1. В чем сущность хранения овощей и плодов в охлажденном состоянии?
2. Расскажите о замораживании и хранении в замороженном состоянии овощей и плодов.
3. Чем принципиально отличается замораживание от охлаждения?
4. В чем сущность способа сушки овощей и плодов?
5. До какой конечной влажности следует высушивать различные овощи и плоды?
6. В чем состоит способ варки варенья, джема, повидла и других продуктов из плодов и ягод с сахаром?
7. Расскажите о мариновании овощей и плодов.
8. В чем сущность засолки и квашения овощей?
9. Что такое тепловая стерилизация и какое она имеет значение для консервирования пищевых продуктов? Чем от нее отличается пастеризация? Какие способы стерилизации используют в промышленности?
10. Расскажите о хранении корнеплодов в стационарных хранилищах.
11. Какие корнеплоды можно хранить в буртах и траншеях?
12. Назовите особенности хранения маточников корнеплодов.
13. Какие болезни капусты и корнеплодов наблюдаются при хранении и как с ними бороться?
14. Пищевое и диетическое значение плодов и овощей. Научно обоснованные нормы их потребления.
15. Растительные ткани, формирующие продуктивные органы плодов и

овощей, их локализация. Влияние особенностей строения растительных тканей на технологические свойства плодоовощной продукции.

16. Устойчивость плодов и овощей к фитопатогенным микроорганизмам при хранении и определяющие ее факторы.

17. Дубильные вещества, содержание в плодах и овощах. Их физиологическое и технологическое значение.

18. Водорастворимые витамины, содержание в плодах и овощах. Их физиологическое значение для человека.

19. Содержание растворимых сухих веществ в плодах и овощах как технологический показатель сырья для переработки.

20. Жирорастворимые витамины, содержание в плодах и овощах. Их физиологическое значение для человека.

21. Органические кислоты плодов и овощей. Технологическое значение величины рН в установлении температуры стерилизации.

22. Эфирные масла плодов и овощей. Фитонциды, фитоалексины.

23. Нормирование содержания поваренной соли в солено-квашеной продукции, ее технологическое значение при переработке.

24. Сахара плодов и овощей, виды и особенности сахаров. Их физиологическое и технологическое значение.

25. Пектиновые вещества в плодах и овощах. Их роль в процессах созревания плодов и овощей и при производстве желеобразованных продуктов.

26. Гликозиды плодов и овощей, их специфические свойства и роль в устойчивости к болезням.

27. Азотистые вещества плодов и овощей. Их физиологическое и технологическое значение.

28. Антоцианы в плодах и овощах, их физиологическое и технологическое значение.

29. Ферменты плодов и овощей, их физиологическое и технологическое значение. Применение ферментных препаратов в технологиях.

30. Влияние условий выращивания и агротехнических приемов на качество и лежкость плодов и овощей.

31. Биологические основы лежкости семечковых плодов и плодовых овощей. Послеуборочное дозревание.

32. Физиологические и биохимические процессы, протекающие в плодоовощной продукции при хранении.

33. Жирорастворимые пигменты плодов и овощей. Их значение в технологии переработки.

34. Причины накопления овощной продукцией нитратов и меры его предотвращения. Изменение содержания нитратов при хранении и переработке.

35. Дыхание плодов и овощей при хранении.

36. Биологические основы лежкости двулетних овощей и картофеля. Период покоя.

37. Особенности плодов и овощей как объектов хранения. Понятия «лежкость» и «сохраняемость».

38. Оптимальный температурный режим хранения плодов и овощей, их группировка по отношению к температуре хранения.

39. Оптимальные условия хранения основных видов плодов и овощей.

40. Нормирование кислотности солено-квашенной продукции, значение накопления молочной кислоты для достижения консервирующего эффекта.

41. Методы прогнозирования лежкости картофеля, плодов и овощей.

42. Влияние относительной влажности воздуха на сохраняемость плодоовощной продукции. Причины возникновения отпотевания и способы его предотвращения.

43. Органолептический метод оценки качества плодов, овощей и продуктов их переработки. Техника дегустации.

44. Понятие «способ хранения» Классификация способов хранения.

Классификация сооружений для хранения плодоовощной продукции.

45. Общая классификация стационарных хранилищ, их конструктивно-планировочные особенности.

46. Технология дозаривания и хранения томата.

47. Активное вентилирование картофеля и овощей при хранении.

48. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ в хранилищах и холодильниках.

49. Применение газовых сред при хранении плодов и овощей. Типы РГС, способы их создания, технологическое оборудование, применяемое для этих целей.

50. Технология хранения винограда.

51. Системы вентиляции хранилищ.

52. Холодильники с РГС и основные системы, обеспечивающие ее поддержание.
53. Принцип работы компрессорной холодильной установки. Хладагенты и хладоносители. Способы охлаждения камер.
54. Основные виды болезней плодовой продукции при хранении. Причины возникновения и меры по предотвращению.
55. Технология применения жидкого азота при транспортировании и хранении плодов и овощей.
56. Технология хранения яблок и груш.
57. Технологии дозревания плодоовощной продукции.
58. Тара и упаковочные материалы, применяемые при транспортировании и хранении плодов и овощей.
59. Способ проверки герметизации камер холодильника с РГС, методы обнаружения мест разгерметизации.
60. Биологические особенности и технология хранения кочанной капусты.
61. Технология хранения зеленых овощей. Применение полимерных упаковочных материалов.
62. Способы предварительного охлаждения плодоовощной продукции.
63. Технологии полевого хранения картофеля и овощей.
64. Применение полимерных пленок для создания измененного состава газовой среды. Селективно-проницаемые пленки, газообменные мембраны.
65. Биологические особенности и технология хранения столовых корнеплодов.
66. Основные виды болезней и повреждений овощной продукции при хранении. Причины возникновения и способы предотвращения.
67. Приборы контроля температуры, относительной влажности воздуха и состава газовой среды при хранении.
68. Биологические особенности и температура хранения лука и чеснока.
69. Технология хранения цитрусовых.
70. Виды потерь при хранении плодов и овощей, причины их возникновения и порядок списания потерь.
71. Технология товарной доработки плодоовощной продукции после хранения.
72. Биологические особенности и технология хранения картофеля.
73. Мероприятия по подготовке хранилищ и холодильников к сезону хранения.
74. Технология квашения капусты.
75. Технология производства компотов.
76. Технология производства концентрированных соков.
77. Применение химических препаратов для консервирования плодов и овощей.
78. Технология мойки плодоовощного сырья при переработке. Моечные машины.
79. Технология очистки плодоовощного сырья при переработке.
80. Технология производства картофелепродуктов.
81. Технология производства соков.
82. Технология асептического консервирования.
83. Технология производства томатопродуктов.
84. Тара в консервном производстве (стеклянная, металлическая, полимерная, картонная).
85. Виды порчи консервов и меры по их предотвращению.
86. Теплофизические основы процессов сушки плодов и овощей.
87. Технология производства закусочных консервов.
88. Технология производства пюреобразных плодоовощных продуктов.
89. Технология маринования плодов и овощей.
90. Технология измельчения и протирания плодоовощного сырья при переработке. Роль этих технологических операций при производстве пюре.
91. Технология производства натуральных овощных консервов.
92. Консервирование плодов и овощей быстрым замораживанием.
93. Производство крахмала из картофеля.
94. Консервирование тепловой стерилизацией.
95. Технология соления огурцов и томатов.
96. Технологии тепловой сушки плодов и овощей. Ленточные, вальцовые, распылительные сушилки.
97. Требования к качеству сырья для переработки. Методы детоксикации сырья.
98. Технология бланширования плодоовощного сырья при консервировании.

99. Упаковка и условия хранения сушеных и быстрозамороженных плодовоовощных продуктов.
100. Условия хранения плодовоовощных консервов.
101. Консервирование сахаром. Технология варки варенья.
102. Технология сортировки и калибровки плодовоовощного сырья при переработке.
103. Принцип и технология сублимационной сушки.

#### Тестовые задания

Тема :Технологии хранения картофеля, овощей, плодов

Выберите один правильный вариант:

Клубнеплоды относятся к

+вегетативным овощам

генеративным овощам

семечковым плодам

косточковым плодам

Корнеплоды относятся к

+вегетативным овощам

генеративным овощам

семечковым плодам

косточковым плодам

Капустные овощи относятся к

+вегетативным овощам

генеративным овощам

семечковым плодам

косточковым плодам

Луковые овощи относятся к

+вегетативным овощам

генеративным овощам

семечковым плодам

косточковым плодам

Шпинат относится к

+вегетативным овощам

генеративным овощам

семечковым плодам

косточковым плодам

Салат относится к

+вегетативным овощам

генеративным овощам

семечковым плодам

косточковым плодам

Укроп относится к

+вегетативным овощам

генеративным овощам

семечковым плодам

косточковым плодам

Морковь относится к

+Вегетативным овощам

Генеративным овощам

Семечковым плодам

Косточковым плодам

Свёкла относится к

+Вегетативным овощам

Генеративным овощам

Семечковым плодам

Косточковым плодам

Картофель относится к

+Вегетативным овощам

Генеративным овощам

Семечковым плодам

Косточковым плодам

Капуста белокочанная относится к

+Вегетативным овощам

Генеративным овощам

Семечковым плодам

Косточковым плодам

К биологическим факторам сохраняемости плодов и овощей относят

Режим хранения

Способ хранения  
+Лёжкость  
Контроль качества  
К технологическим факторам сохраняемости плодов и овощей относят  
+Способ хранения  
Лёжкость  
Доброкачественность  
Сортовой иммунитет  
Лёжкость, обусловленная глубиной и продолжительностью периода покоя, характерна для  
Вегетативных органов однолетних растений  
+Вегетативных органов двулетних растений  
Генеративных органов многолетних растений  
Генеративных органов однолетних растений  
Полевое хранение картофеля - это  
+Способ хранения  
Режим хранения  
Способ размещения продукции  
Технология хранения  
Стационарное хранение моркови - это  
+Способ хранения  
Режим хранения  
Способ размещения продукции  
Технология хранения  
Картофелехранилище – это тип хранилища  
+По назначению  
По вместимости  
По способам размещения продукции  
По конструктивным особенностям  
Для косточковых плодов основной способ хранения  
+Тарный  
Закромный  
Навальный  
Секционный  
Для ягод основной способ хранения  
+Тарный  
Закромный  
Навальный  
Секционный  
Для семечковых плодов основной способ хранения  
+Тарный  
Закромный  
Навальный  
Секционный  
Главный фактор, определяющий жизнедеятельность овощей при хранении, это:  
+температура  
влажность воздуха  
содержание углекислоты в атмосфере  
содержание кислорода в атмосфере  
При закладке картофеля на хранение допускается содержание клубней  
поражённых фитофторозом  
+поражённых паршой  
поражённых резиновой гнилью  
поражённых пуговичной гнилью  
Для снижения механических повреждений клубней применяют технологию закладки  
поточную  
перевалочную  
+прямоточную  
перегрузочную  
Главная причина, затрудняющая хранение овощей - это  
+содержание большого количества подвижной воды  
содержание большого количества каротина  
содержание большого количества связанной воды  
тургор клеток  
Главная причина, затрудняющая хранение капусты - это  
+содержание большого количества подвижной воды  
содержание большого количества каротина  
содержание большого количества связанной воды  
высота насыпи

Главная причина, затрудняющая хранение свёклы - это

+содержание большого количества подвижной воды

содержание большого количества каротина

содержание большого количества связанной воды

плазмолиз

Главная причина, затрудняющая хранение моркови - это

содержание большого количества связанной воды

содержание большого количества каротина

содержание большого количества связанной воды

+интенсивный обмен веществ

Главная причина, затрудняющая хранение картофеля - это

+содержание большого количества подвижной воды

содержание большого количества витаминов

содержание большого количества связанной воды

содержание большого количества пигментов

Главная причина, затрудняющая хранение яблок - это

+содержание большого количества подвижной воды

содержание большого количества каротина

содержание большого количества связанной воды

содержание большого количества косточек

В закромах хранится навалом хранится партия свёклы. Как определить массу

партии без взвешивания?

+умножить объём закрома на плотность свёклы

умножить объём закрома на массу партии

разделить объём закрома на плотность

сложить объём закрома и плотность

Степень механических повреждений на клубнях определяют

органолептически

измерением площади поверхности

измерением длины повреждения

+измерением глубины и длины повреждения

Как определить степень механических повреждений на клубнях?

измерением площади поверхности

измерением длины повреждения

+измерением глубины и длины повреждения

измерением длины и ширины повреждения

Чтобы определить степень механических повреждений на клубнях, нужно

измерить площадь поверхности

измерить длину повреждения

+измерить глубину и длину повреждения

измерить длину и ширину повреждения

Срок хранения плодов и ягод определяется

периодом покоя

+степенью зрелости

состоянием анабиоза

свежестью

Срок хранения овощей определяется

+периодом покоя

степенью зрелости

состоянием анабиоза

свежестью

Срок хранения листьев определяется

периодом покоя

степенью зрелости

состоянием анабиоза

+специальными условиями хранения

Может ли замерзнуть картофель при стандартной влажности продукции?

да

нет

нет, т.к. замерзает свободная вода

+да, т.к. замерзает свободная вода

Может ли замерзнуть морковь при стандартной влажности продукции?

да

+да, т.к. замерзает свободная вода

нет

нет, т.к. замерзает свободная вода

Может ли замерзнуть свекла при стандартной влажности продукции?

да

нет

нет, т.к. замерзает свободная вода

+да, т.к. замерзает свободная вода

Может ли замерзнуть яблоко при стандартной влажности продукции?

да

нет

нет, т.к. замерзает свободная вода

+да, т.к. замерзает свободная вода

Может ли замерзнуть груша при стандартной влажности продукции?

да

нет

нет, т.к. замерзает свободная вода

+да, т.к. замерзает свободная вода

Может ли замерзнуть лук при стандартной влажности продукции?

да

нет

нет, т.к. замерзает свободная вода

+да, т.к. замерзает свободная вода

Может ли замерзнуть томат при стандартной влажности продукции?

да, т.к. он выращивается в тепле

нет, т.к. он выращивается в тепле

нет, т.к. замерзает свободная вода

+да, т.к. замерзает свободная вода

Может ли замерзнуть огурец при стандартной влажности продукции?

да

нет

нет, т.к. замерзает свободная вода

+да, т.к. замерзает свободная вода

Почему температура хранения для ранних сортов меньше, чем для поздних?

их раньше убирают

их раньше сажают

их раньше съедают

+у них короче период покоя

Почему температура хранения для поздних сортов выше, чем для ранних?

их позднее убирают

их позднее сажают

их позднее съедают

+у них длиннее период покоя

Что дольше хранится?

зелёный лук

+картофель

щавель

ревень

Что дольше хранится?

репчатый лук

чеснок

+картофель

огурец

Что дольше хранится?

зелёный лук

+картофель

смородина

малина

Что дольше хранится?

морковь

+картофель

груша

салат

Какой продукт в свежем виде выдерживает замораживание?

яблоко

+капуста

картофель

огурец

Что такое бурт?

валообразная куча

углубление в грунте

траншея

курган

Что нельзя хранить в одном помещении?

+картофель и лук

картофель и свеклу

картофель и картофель

картофель и морковь

Что нельзя хранить в одном помещении?

+картофель и малину

картофель и свеклу

картофель и картофель

картофель и морковь

Что можно хранить в одном помещении?

картофель и лук

ягоды и свеклу

+картофель и картофель

картофель и морковь

Что можно хранить в одном помещении?

чеснок и томат

+картофель и свеклу

картофель и салат

картофель и капусту

Укажите оптимальные условия прохождения раневых реакций у картофеля

+температура +18°C, влажность 95%

температура 12°C, влажность 98%

температура 10°C, влажность 95%

температура 8°C, влажность 85%

Укажите оптимальную температуру для прохождения раневых реакций у картофеля

температура +4°C

температура +8°C

температура +12°C

+температура +16°C

Раневые реакции – это

образование ран

+заживление ран

измерение ран

прижигание ран

Тема: Основы переработки картофеля, овощей, плодов

Выберите один правильный вариант:

Основным консервирующим фактором в квашеных и солёных продуктах является

наличие сахаров в продукте

осмофильный агент

+молочная кислота

масляная кислота

Основной принцип консервирования при квашении, солении и мочении продуктов

Ценоанабиоз

+Ацидоценоанабиоз

осмоанабиоз

алкоголеценоанабиоз

Какой основной тип брожения происходит при ферментации капусты?

+Молочнокислый

Маслянокислый

Уксуснокислый

Пропионовокислый

Как называется самая опасная для человека бактерия, вызывающая порчу консервов?

*Bifidium botulinum*

+*Clostridium botulinum*

*Grippus avium*

*Ebola febris haemorrhagica*

Зачем применяют чистые культуры микроорганизмов при ферментации?

+Для ускорения процесса

Для замедления процесса

Для инактивации процесса

Для активации маслянокислых бактерий

Зачем добавляют соль при ферментации?

Для ускорения процесса

+Для ускорения выделения клеточного сока

Для инактивации процесса

Для активации маслянокислых бактерий

Зачем при квашении капусты добавляют морковь?

Для изменения цвета

+Для увеличения количества сахара

Для увеличения количества кислот

Для уменьшения количества бактерий

Сколько соли нужно добавить к капусте при квашении?

1%

+2%

3%

4%

Сколько моркови нужно добавить к капусте при квашении?

1%

+3%

7%

10%

Какие сорта ранней капусты наиболее пригодны для квашения?

Белорусская 455

Белокочанная

Московская поздняя 15

+капусту ранних сортов квасить не рекомендуется

Что такое маринование?

консервирование с помощью молочной кислоты

консервирование с помощью малоновой кислоты

+консервирование с помощью уксуса

консервирование с помощью маринадов

Ферментацию капусты в производственных условиях проводят

за подготовительную стадию

за подготовительную и основную

до накопления молочной кислоты в концентрации 1,5...2%

+до накопления молочной кислоты 0,7...1,3%

Квашеная капуста становится кислой, дряблой и невкусной при следующих условиях

+высокая температура при ферментации

низкая температура при ферментации

наличие свободного доступа воздуха

отсутствие свободного доступа воздуха

Какой из продуктов относится к натуральным овощным консервам?

+зелёный горошек

томатный сок

баклажанная икра

квашеная капуста

Как называется продукт, приготовленный из свежих огурцов с добавлением раствора соли?

+солёные огурцы

консервированные огурцы

маринованные огурцы

малосольные огурцы

Как называется продукт, приготовленный из свежих томатов с добавлением раствора соли?

+солёные томаты

консервированные томаты

маринованные томаты

малосольные томаты

К органолептическим показателям качества квашеной капусты относятся

внешний вид

консистенция

масса пряностей

+вкус, консистенция, цвет

Как относятся молочнокислые бактерии к содержанию соли в квашеной капусте в количестве 2%?

Угнетаются

Сильно угнетаются

Не угнетаются

+Не ощущают

Как относятся молочнокислые бактерии к содержанию соли в квашеной капусте в количестве 6%?

Угнетаются

Сильно угнетаются

Не угнетаются

+замедляют развитие

Какова оптимальная температура для квашения капусты?

10°C

15°C  
+20°C  
25°C

Какова продолжительность квашения капусты при температуре +18°?

1 день  
3 дня  
+7 дней  
10 дней

Зачем при квашении капусты добавляют яблоки?

Для изменения цвета  
Для увеличения количества сахара  
Для увеличения количества кислот

+Для увеличения количества витаминов

Зачем при квашении капусты добавляют клюкву?

+Для увеличения количества сахара  
Для увеличения количества кислот

Для уменьшения количества бактерий

+Для увеличения количества витаминов

Сколько можно хранить квашеную капусту в холодильнике? (укажите максимальный срок)

1 месяц  
3 месяца  
+7 месяцев  
10 месяцев

Какой из способов консервирования способствует наибольшему сохранению полезных веществ?

Нагревание  
+Замораживание  
Сушка

Маринование

Какой из способов консервирования способствует наименьшему сохранению полезных веществ?

+Нагревание  
Замораживание  
Сушка

Маринование

Какого компонента в банке с консервами должно быть больше?

+Твёрдого  
Жидкого  
Поровну  
Газообразного

Что такое антисептики?

+Вещества для уничтожения грибов

Вещества для чистки тары

Вещества для обеззараживания туалетов

Вещества для уничтожения микробов

Сорбиновая кислота – это

+Консервант

Антибиотик

Антиокислитель

Антиоксидант

Бензойная кислота – это

+Консервант

Антибиотик

Антиконсервант

Бензиновая соль

Молочная кислота – это

+Консервант

Антистабилизатор

Антиокислитель

Антиоксидант

Сорбиновая кислота – это

+антисептик

Антибиотик

Антиокислитель

Антиоксидант

Назовите основную цель, объединяющую все способы консервирования

Сохранение сырья

Активизация деятельности микроорганизмов

Уничтожение микроорганизмов

+Уничтожение микроорганизмов или ограничение их жизнедеятельности

Что такое сульфитация?

+Обработка сернистым ангидридом

Обработка сернистой кислотой

Обработка серной кислотой

Обработка бензойной кислотой

Из каких основных компонентов состоит сухое вещество плодов и овощей?

Белки, жиры, углеводы, вода

+Белки, пигменты, крахмал

Кислоты, витамины, клеточный сок

Цитоплазма, сахароза, яблочная кислота

Напишите Ваш вариант ответа

Какое вещество является основным консервирующим компонентом в квашеных,

солёных и мочёных плодах и овощах? \_\_\_\_

молочная кислота

Какой процент от массы капусты должен составлять груз (гнёт) при квашении? \_\_\_\_

10%

Назовите основной консервирующий фактор в квашеных и солёных продуктах \_\_\_\_

молочная кислота

Какое вещество является основным консервирующим компонентом в квашеных и

мочёных плодах и овощах? \_\_\_\_

молочная кислота

Какое вещество является основным консервирующим компонентом в квашеных

плодах и овощах? \_\_\_\_ молочная кислота

Выберите один правильный вариант

Содержание растворимых сухих веществ в помидорах для соления должно быть не

менее

+5,0%

5,5%

6,0%

7,0%

Тепловая обработка консервов при температуре 100С и выше – это

+стерилизация

пастеризация

тиндализация

бланширование

Тепловая обработка консервов при температуре 80-90С – это

стерилизация

+пастеризация

тиндализация

бланширование

Стерилизация за несколько этапов с интервалами – это

стерилизация

пастеризация

+тиндализация

Бланширование

Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом, % должна быть не менее

50%

+55%

60%

70%

Основной принцип консервирования при квашении, солении и мочении продуктов

ценоанабиоз

+ацидоценоанабиоз

биоз

анабиоз

Напишите Ваш вариант ответа

Какой основной тип брожения происходит при ферментации капусты \_\_?

Молочнокислое

Выберите один правильный вариант

Какие бактерии обуславливают бифидобактериальный тип ферментации?

+bifidium

bifidobacterium

lactobacillus

aspergillus

Продолжительность хранения солёных огурцов не должна превышать

8 месяцев

+9 месяцев

10 месяцев

12 месяцев

Продолжительность хранения солёных томатов не должна превышать

8 месяцев

+9 месяцев

10 месяцев

12 месяцев

Напишите Ваш вариант ответа

Назовите 2 основных компонента при квашении капусты

морковь, соль

Выберите один правильный вариант

Капуста становится кислой, дряблой и невкусной при следующих условиях

+высокая температура при ферментации

низкая температура после ферментации

наличие свободного доступа воздуха

отсутствие свободного доступа воздуха

бактериофаги

К антисептикам относятся

серная кислота

+сернистая кислота (50%)

+сорбиновая кислота(50%)

соляная кислота

сульфаниловая кислота

Бензоат натрия является

+антисептиком

антибиотиком

эмульгатором

окислителем

Солёные томаты хранят при температуре  $-1+4^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха

85-95% не более

5 месяцев

7 месяцев

+9 месяцев

12 месяцев

Используемые для мочения яблоки должны содержать сахара не менее

5%

+10%

15%

20%

Быстрое замораживание овощей проводят при температуре

$-20^{\circ}\text{C}$

$-25^{\circ}\text{C}$

$-30^{\circ}\text{C}$

$+35^{\circ}\text{C}$

$-40^{\circ}\text{C}$

Какие ягоды не освобождают от плодоножек при замораживании

клубнику

малину

+виноград

яблоки

**Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)**

**Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

### Критерии оценки к зачету и зачету с оценкой

зачет /оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний.

зачет /оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности.

зачет /оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой.

незачет /оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**Критерии оценивания контрольной работы текущего контроля успеваемости обучающихся (рекомендуемое)**

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке

обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

**Критерии оценивания контрольной работы дискуссионных тем и вопросов для круглого стола (дискуссии, полемики, диспута, дебатов)**

Перечень дискуссионных тем

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- теоретический уровень знаний;
- качество ответов на вопросы;
- подкрепление материалов фактическими данными (статистические данные или др.);
- практическая ценность материала;
- способность делать выводы;
- способность отстаивать собственную точку зрения;
- способность ориентироваться в представленном материале;
- степень участия в общей дискуссии.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся свободно владеет учебным материалом; проявляет навыки анализа, обобщения, критического осмысления, публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации; материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология; показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; высказывать свою точку зрения.
71-85 баллов «хорошо»	Ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет один из недостатков: в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один – два недочета в формировании навыков публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов. Обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы умения и навыки публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации.

**Критерии оценивания контрольной работы для контрольной работы (обязательно для дисциплин, где по УП предусмотрена контрольная работа)**

Перечень заданий для контрольной работы

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- правильность формулировки и использования понятий и категорий;
- правильность выполнения заданий/ решения задач;
- аккуратность оформления работы и др.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Полное раскрытие темы, указание точных названий и определений, правильная формулировка понятий и категорий, приведены все необходимые формулы,

	соответствующая статистика и т.п., все задания выполнены верно (все задачи решены)
71-85 баллов «хорошо»	Недостаточно полное раскрытие темы, одна-две несущественные ошибки в определении понятий и категорий, в формулах, статистических данных и т. п., кардинально не меняющие суть изложения, наличие незначительного количества грамматических и стилистических ошибок, одна-две несущественные погрешности при выполнении заданий или в решениях задач. Работа выполнена аккуратно.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Ответ отражает лишь общее направление изложения лекционного материала, наличие более двух несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий, формулах, статистических данных и т. п.; большое количество грамматических и стилистических ошибок, одна-две существенные ошибки при выполнении заданий или в решениях задач. Работа выполнена небрежно.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует слабое понимание программного материала. Тема не раскрыта, более двух существенных ошибок в определении понятий и категорий, в формулах, статистических данных, при выполнении заданий или в решениях задач, наличие грамматических и стилистических ошибок и др.

#### **Критерии оценивания контрольной работы для практических (лабораторных) работ**

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- правильность выполнения задания на практическую/лабораторную работу в соответствии с вариантом;
- степень усвоения теоретического материала по теме практической /лабораторной работы;
- способность продемонстрировать преподавателю навыки работы в инструментальной программной среде, а также применить их к решению типовых задач, отличных от варианта задания;
- качество подготовки отчета по практической / лабораторной работе;
- правильность и полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы

и др.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания практических занятий (лабораторных работ):

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы, обучающийся четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.
71-85 баллов «хорошо»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

#### **Критерии оценивания контрольной работы для выполнения расчетно-графической работы, работы на тренажере**

Комплект заданий

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

В качестве критериев могут быть выбраны, например:

- соответствие срока сдачи работы установленному преподавателем;
- соответствие содержания и оформления работы предъявленным требованиям;
- способность выполнять вычисления;
- умение использовать полученные ранее знания и навыки для решения конкретных задач;
- умение отвечать на вопросы, делать выводы, пользоваться профессиональной и общей лексикой;
- обоснованность решения и соответствие методике (алгоритму) расчетов;

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
--	----------------------------------

86-100 баллов «отлично»	Все материалы, расчеты, построения оформлены согласно требованиям и демонстрируют высокий уровень освоения теоретического материала, способность составлять и реализовать алгоритм решения по исходным данным. Вычисления выполнены четко, ответы на вопросы, выводы к работе отражают точку зрения обучающегося на решаемую проблему. Все материалы представлены в установленный срок, не требуют дополнительного времени на завершение.
71-85 баллов «хорошо»	Все материалы, расчеты, построения оформлены согласно требованиям и демонстрируют достаточно высокий уровень освоения теоретического материала, способность составлять и реализовать алгоритм решения по исходным данным. В работе присутствуют несущественные ошибки при вычислениях и построении чертежей, не влияющие на общий результат работы, при грамотном ответе на большинство поставленных вопросов. Все материалы представлены в установленный срок, не требуют дополнительного времени на завершение.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Материалы, расчеты, построения оформлены с ошибками, не в полном объеме, демонстрируют наличие пробелов в освоении теоретического материала, низкий уровень способности составлять и реализовать алгоритм решения по исходным данным. В работе присутствуют ошибки, которые не оказывают существенного влияния на окончательный результат. Работа оформлена неаккуратно, представлена с задержкой и требует дополнительного времени на завершение.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Демонстрирует низкий/ниже среднего уровень освоения теоретического материала, неспособность составлять и реализовать алгоритм решения по исходным данным. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Обучающийся не может ответить на замечания преподавателя, не владеет материалом работы, не в состоянии дать объяснения выводам и теоретическим положениям данной работы. Оформление работы не соответствует требованиям.

#### **Критерии оценивания контрольной работы тестовых заданий**

Материалы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий следует сгруппировать по темам/разделам изучаемой дисциплины (модуля) в следующем виде:

Тема (темы) / Раздел дисциплины (модуля)

Тестовые задания по данной теме (темам)/Разделу с указанием правильных ответов.

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий
71-85 баллов «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 баллов «удовлетворительно»	Выполнено 56-70% заданий
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

#### **Критерии оценивания контрольной работы разноуровневых задач (заданий)**

Задачи репродуктивного уровня

Задачи реконструктивного уровня

Задачи творческого уровня

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- полнота знаний теоретического контролируемого материала;
- полнота знаний практического контролируемого материала, демонстрация умений и навыков решения типовых задач, выполнения типовых заданий/упражнений/казусов;
- умение самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий;
- умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;
- полнота и правильность выполнения задания.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы)

оценки успеваемости обучающихся)	
Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Демонстрирует очень высокий/высокий уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
71-85 баллов «хорошо»	Демонстрирует достаточно высокий/выше среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Демонстрирует низкий/ниже среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить задачу.

**Критерии оценивания контрольной работы темы эссе  
(рефератов, докладов, сообщений)**

Перечень тем эссе/докладов/рефератов/сообщений и т.п.

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;
- знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;
- умение логически выстроить материал ответа;
- умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы;
- степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок);
- выполнение требований к оформлению работы.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся).

Примерная шкала оценивания письменных работ:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла. Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
71-85 баллов «хорошо»	Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки. Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла. Продемонстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала.

	<p>Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
56-70 баллов «удовлетворительно»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%).</p> <p>Продемонстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур.</p> <p>Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25–30%) отклоняется от заданных рамок.</p> <p>Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам.</p> <p>Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок.</p> <p>Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.</p>
0-55 баллов «неудовлетворительно»	<p>Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени.</p> <p>Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны.</p> <p>Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины.</p> <p>Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.</p> <p>Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны.</p> <p>Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу).</p> <p>Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.</p>

**Критерии оценивания контрольной работы участия обучающегося в активных формах обучения (доклады, выступления на семинарах, практических занятиях и пр.):**

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	<p>Полное раскрытие вопроса; указание точных названий и определений; правильная формулировка понятий и категорий; самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; использование дополнительной литературы и иных материалов и др.</p>
71-85 баллов «хорошо»	<p>Недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; использование устаревшей учебной литературы и других источников</p>
56-70 баллов «удовлетворительно»	<p>Отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; наличие достаточного количества несущественных или одной - двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т. п.; использование устаревшей учебной литературы и других источников; неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.</p>
0-55 баллов «неудовлетворительно»	<p>Темы не раскрыты; большое количество существенных ошибок; отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок и др.</p>

**Критерии оценивания контрольной работы кейс-задач**

Задание (я):

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- соответствие решения сформулированным в кейсе вопросам (адекватность проблеме и рынку);
- оригинальность подхода (новаторство, креативность);
- применимость решения на практике;
- глубина проработки проблемы (обоснованность решения, наличие альтернативных вариантов, прогнозирование

возможных проблем, комплексность решения).  
 Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)  
 Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет оригинальный подход к решению поставленной проблемы, демонстрирует высокий уровень теоретических знаний, анализ соответствующих источников. Формулировки кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения конкретны, измеримы и обоснованы.
71-85 баллов «хорошо»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет в основном традиционный подход с элементами новаторства, частично подкрепленный анализом соответствующих источников, демонстрирует хороший уровень теоретических знаний. Формулировки недостаточно кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения требуют исправления незначительных ошибок.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Предложенное решение требует дополнительной конкретизации и обоснования, в целом соответствует поставленной в задаче проблеме. При решении поставленной проблемы обучающийся применяет традиционный подход, демонстрирует твердые знания по поставленной проблеме. Предложенное решение содержит ошибки, уверенно исправленные после наводящих вопросов.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Наличие грубых ошибок в решении ситуации, непонимание сущности рассматриваемой проблемы, неуверенность и неточность ответов после наводящих вопросов. Предложенное решение не обосновано и не применимо на практике

**Критерии оценивания контрольной работы для деловой (ролевой) игры**

Тема (проблема)

Концепция игры

Роли:

Задания (вопросы, проблемные ситуации и др.)

Ожидаемый (е) результат(ы)

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)  
 Примерные критерии оценивания:

- качество усвоения информации;
- выступление;
- содержание вопроса;
- качество ответов на вопросы;
- значимость дополнений, возражений, предложений;
- уровень делового сотрудничества;
- соблюдение правил деловой игры;
- соблюдение регламента;
- активность;
- правильное применение профессиональной лексики.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)  
 Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Участник деловой игры продемонстрировал понимание сути поставленной проблемы; теоретические положения изложены с использованием профессиональной лексики; ответы и выступления четкие и краткие, логически последовательные; активное участие в деловой

71-85 баллов «хорошо»	Участник деловой игры продемонстрировал понимание сути поставленной проблемы; теоретические положения изложены с использованием профессиональной лексики с незначительными ошибками; ответы и выступления в основном краткие, но не всегда четкие и логически последовательные; участие в деловой игре.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Участник деловой игры продемонстрировал понимание сути поставленной проблемы; теоретические положения изложены со слабым использованием профессиональной лексики; ответы и выступления многословные, нечеткие и без должной логической последовательности; пассивное участие в деловой игре.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Участник деловой игры продемонстрировал затруднения в понимании сути поставленной проблемы; отсутствие необходимых знаний и умений для решения проблемы; затруднения в построении самостоятельных высказываний; обучающийся практически не принимает участия в игре.

**Критерии оценивания контрольной работы для тем групповых и/или индивидуальных творческих заданий/проектов**

Групповые творческие задания (проекты):

Индивидуальные творческие задания (проекты):

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- актуальность темы;
- соответствие содержания работы выбранной тематике;
- соответствие содержания и оформления работы установленным требованиям;
- обоснованность результатов и выводов, оригинальность идеи;
- новизна полученных данных;
- личный вклад обучающихся;
- возможности практического использования полученных данных.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Работа демонстрирует точное понимание задания. Все материалы имеют непосредственное отношение к теме; источники цитируются правильно. Результаты работы представлены четко и логично, информация точна и отредактирована. Работа отличается яркой индивидуальностью и выражает точку зрения обучающегося.
71-85 баллов «хорошо»	Помимо материалов, имеющих непосредственное отношение к теме, включаются некоторые материалы, не имеющие отношения к ней; используется ограниченное количество источников. Не вся информация взята из достоверных источников; часть информации неточна или не имеет прямого отношения к теме. Недостаточно выражена собственная позиция и оценка информации.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Часть материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется 2-3 источника. Делается слабая попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается четкого ответа на поставленные вопросы. Нет критического взгляда на проблему.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Большее половины материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется один источник. Не делается попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается ответа на поставленные вопросы.

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ**

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обнование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			