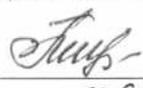


ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Утверждаю
Заведующий кафедрой,
доцент Т.В. Пазяева


« 1 » 09 2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

«Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара»

Направление: 4.35.03.07 «Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции»

Профиль:

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Квалификация (степень) выпускника: **Бакалавр**

Форма обучения: очная

2020 ГОД НАБОРА

Разработал:
доцент В.Н. Чубко


« 1 » 09 2023 г.

Тирасполь – 2023 г.

		<p>нормами; ИД-4 ПК-7 Перерабатывает продукцию животноводства и птицеводства с соблюдением технологий, обеспечивающих получение качественного сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; ИД-5 ПК-7 Осуществляет хранение продуктов производства и переработки растительного и животного происхождения; ИД-6 ПК-7 Осуществляет теххимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>
	<p>ПК-8 Способен использовать механические и автоматические устройства при производстве, переработке и хранении продукции растениеводства, животноводства и птицеводства</p>	<p>ИД-1 ПК-8 Знает назначение, принцип работы автоматических и механических устройств для производства, переработки и хранения продукции растениеводства, животноводства и птицеводства; ИД-2 ПК-8 Использует автоматические и механические устройства при производстве, переработке и хранении продукции растениеводства, животноводства и птицеводства; ИД-3 ПК-8 Владеет способами регулировки режимов работы автоматических и механических устройств при производстве, переработке и хранении продукции растениеводства, животноводства и птицеводства</p>

2. Программа оценивания контролируемой компетенции

<i>Текущая аттестация</i>	<i>Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование</i>	<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
1	Раздел 1. Основы технологии переработки зерна в муку и крупу	ПК-7, ПК-8	Вопросы модульного контроля для студентов очного отделения.
2	Раздел 2. Основы хлебопечения		
3	Раздел 3. Производство соевых белковых продуктов		
4	Раздел 4. Производство растительных масел		
5	Раздел 5. Технология сахарного производства		
<i>Промежуточная аттестация</i>		<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
1	Раздел 1. Основы технологии переработки зерна в муку и крупу Раздел 2. Основы хлебопечения Раздел 3. Производство соевых белковых продуктов Раздел 4. Производство растительных масел Раздел 5. Технология сахарного производства	ПК-7, ПК-8	Вопросы к экзамену

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Вопросы текущей аттестации для модульного контроля по дисциплине
«Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара» по направлению
4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»**

Модуль 1:

1. Особенности технологии производства крупы из проса, гречихи, риса, ячменя, кукурузы, овса, гороха, пшеницы.
2. Технология крупы быстрого приготовления.
3. Особенности гидротермической обработки зерна при получении муки и крупы и влияние ее на технологические свойства зерна.
4. Технологические процессы на крупозаводе.
5. Формирование помольных партий.
6. Технохимический контроль производства муки и ее хранение.
7. Структурно-механические свойства зерна
8. Теплофизические и технологические свойства зерна.
9. Виды помолов пшеницы и ржи.
10. Физико-химические и анатомические свойства зерна и их влияние на качество муки и крупы.
11. Технологические процессы мукомольного производства.
12. Краткие сведения о зерне как объекте переработки в муку.

Модуль 2:

13. Характеристика сырья и его подготовка при получении хлебобулочных изделий.
14. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий.
15. Технология получения крахмала из зерна кукурузы.
16. Технология производства сахара-песка.
17. Основные способы производства растительных масел (однократное прессование, 2-х кратное прессование, холодное прессование, прямая экстракция, формпрессование - экстракция).
18. Производство сахара-песка.
19. Получение изолятов соевых белков.
20. Производство жирной и обезжиренной соевой муки и крупы, производство соевых белковых продуктов.
21. Производство неферментированных и ферментированных соевых продуктов.
22. Текстурирование соевых белков и изготовление аналогов мяса.

Критерии оценки:

«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической

последовательности и исчерпывающе отвечает на вопросы, подчеркивает при этом самое существенное; четко формирует ответы, дает полное определение рассматриваемых понятий; владеет знаниями по разделам дисциплины «Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара».

«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); дает ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает серьезных ошибок в ответах; умеет ориентироваться в понятийном аппарате по разделам дисциплины «Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара».

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по разделам дисциплины «Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара», проявляет затруднения в полноте ответа, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы по разделам дисциплины «Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара».

Составитель –
доцент В.Н. Чубко


« 1 » 09 2023г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Вопросы для промежуточной аттестации (экзамен)

по итогам освоения дисциплины «Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара» по направлению 4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

1. Особенности технологии производства крупы из проса, гречихи, риса, ячменя, кукурузы, овса, гороха, пшеницы.
2. Технология крупы быстрого приготовления.
3. Особенности гидротермической обработки зерна при получении муки и крупы и влияние ее на технологические свойства зерна.
4. Технологические процессы на крупозаводе.
5. Формирование помольных партий.
6. Технохимический контроль производства муки и ее хранение.
7. Структурно-механические свойства зерна
8. Теплофизические и технологические свойства зерна.
9. Виды помолов пшеницы и ржи.
10. Физико-химические и анатомические свойства зерна и их влияние на качество муки и крупы.
11. Технологические процессы мукомольного производства.
12. Краткие сведения о зерне как объекте переработки в муку.
13. Характеристика сырья и его подготовка при получении хлебобулочных изделий.
14. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий.
15. Технология получения крахмала из зерна кукурузы.
16. Технология производства сахара-песка.
17. Основные способы производства растительных масел (однократное прессование, 2-х кратное прессование, холодное прессование, прямая экстракция, формпрессование - экстракция).
18. Производство сахара-песка.
19. Получение изолятов соевых белков.
20. Производство жирной и обезжиренной соевой муки и крупы, производство соевых белковых продуктов.
21. Производство неферментированных и ферментированных соевых продуктов.
22. Текстурирование соевых белков и изготовление аналогов мяса.

Критерии оценки промежуточного контроля

«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы, подчеркивает при этом самое существенное; четко формирует ответы, дает полное определение рассматриваемых понятий по программе дисциплины «Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара».

«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает серьезных ошибок в ответах; умеет ориентироваться в вопросах основ технологий переработки зерна, хлебопечения, получения масла и сахара.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

Составитель –

доцент В.Н. Чубко



« 1 » 09 2023г.