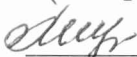


ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедры-разработчика

 доцент Т.В. Пазяева

протокол № 1 « 1 » 09 2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

**«Технология переработки продукции растениеводства, плодоводства и
овощеводства»**

**Направление: 4.35.03.07 «Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции»**

Профиль:

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Квалификация
бакалавр

Форма обучения:
заочная

ГОД НАБОРА 2021

Разработал: доцент

 В. Н. Чубко
« 1 » 09 2023 г.

ТИРАСПОЛЬ – 2023 г.

ПАСПОРТ
фонда оценочных средств по дисциплине

1. В результате изучения дисциплины «Технология переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства» у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенций
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрено ГОС	ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 ОПК-4 - Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции; ИД-2 ОПК-4 - Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции; ИД-3 ОПК 4 - Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрено ГОС	ПК-3 Способен реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства	ИД-1 ПК-3 Реализует технологии переработки продукции растениеводства ИД-2 ПК-3 Реализует технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства ИД-3 ПК-3 Использует справочные материалы для разработки производства и

		переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства ИД-4_{ПК-3} Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции ИД-5_{ПК-3} Владеет современными технологиями производства продукции растениеводства, методиками определения качества продукции растениеводства; навыками хранения и переработки продукции растениеводства ИД-6_{ПК-3} Реализует технологии производства продукции растениеводства ИД-7_{ПК-3} Реализует технологии производства, хранения и переработки плодоовощной продукции ИД-8_{ПК-3} Использует особенности биологии, определяет соответствие климата и свойств почвы требованиям сельскохозяйственных культур, владеет научными принципами хранения и переработки продукции растениеводства в различных климатических условиях
--	--	---

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. Переработка продукции растениеводства	ОПК-4, ПК-3	Собеседование
2	Раздел 2. Переработка продукции плодового и овощеводства		
<i>Промежуточная аттестация</i>		<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
1	Раздел 1. Переработка продукции растениеводства Раздел 2. Переработка продукции, плодового и овощеводства	ОПК-4, ПК-3	Темы курсовых работ, вопросы к экзамену

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

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Темы курсовых работ по дисциплине

**«Технология переработки продукции растениеводства, плодоводства и
овощеводства» по направлению 4.35.03.07 «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

1. Основы технологии переработки зерна в муку
2. Основы технологии переработки зерна в крупу
3. Основы технологии хлебопекарного производства
4. Основы технологии хлебопекарного производства
5. Основы технологии макаронного производства
6. Основы технологии производства растительного масла
7. Основы технологии переработки сахарной свеклы
8. Основы технологии производства пива
9. Сушка картофеля, овощей и плодов
10. Консервирование плодов и овощей быстрым замораживанием
11. Консервирование овощей путем тепловой стерилизации
12. Консервирование плодов и ягод тепловой стерилизацией
13. Консервирование плодов и ягод сахаром
14. Технология квашения капусты, соления огурцов и томатов

Составитель –
доцент В.Н. Чубко


« 1 » 09 2023 г.

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 «Технология переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства» по направлению 4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

1. Подготовка зерна к помолу.
2. Основные операции размола зерна в муку.
21. Ассортимент, качество муки и ее хранение.
4. Подготовка зерна к переработке на крупу.
5. Калибрование и шелушение зерна при производстве крупы.
6. Сортирование продуктов шелушения зерна, шлифование и полирование крупы.
7. Частная технология производства крупы.
8. Пищевая ценность и ассортимент хлебобулочных изделий.
9. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий.
10. Приготовление и созревание пшеничного теста.
11. Обработка и разделка теста.
12. Выпечка, выход хлеба и его хранение.
13. Основы технологии производства комбикормов.
14. Технологический процесс производства макаронных изделий.
15. Основы технологии производства растительного масла.
16. Основы технологии переработки сахарной свеклы.
17. Основы технологии производства пива.
18. Классификация методов консервирования.
19. Сушка картофеля, овощей и плодов.
20. Сублимационная сушка плодов и овощей
21. Консервирование быстрым замораживанием
22. Общая характеристика консервирования путем тепловой стерилизации
23. Производство овощных натуральных консервов
24. Производство закусочных консервов
25. Производство томатпродуктов
26. Маринование плодов и овощей
27. Производство плодово-ягодных компотов
28. Производство плодово-ягодных соков
29. Технология приготовления варенья
30. Технология производства повидла
31. Производство мармелада и желе
32. Технология производства пюре, пастилы, цукатов
33. Производство джема
34. Характеристика микробиологических методов консервирования
35. Квашение капусты
36. Соление томатов

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 «Технология переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства».

«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, продукции растениеводства плодоводства и овощеводства.

«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 2023 г.

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

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Тесты для проведения текущей аттестации по учебной дисциплине
«Технология переработки продукции растениеводства, плодоводства и
овощеводства» по направлению 4.35.03.07 «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции».**

1. Технологическая операция кондиционирования зерна при подготовке его к помолу
 - а. валка,
 - б. отволаживание,
 - в. очистка,
 - г. шелушение.
2. Культура, ядро которой не проходит финишную обработку при получении крупы
 - а. горох,
 - б. гречиха,
 - в. просо,
 - г. рис.
3. Оборудование, на котором осуществляют измельчение зерна при помоле в муку
 - а. вальцовые станки с гладкими вальцами,
 - б. вальцовые станки с рифлеными вальцами, вращающимися с одной скоростью,
 - в. вальцовые станки с рифлеными вальцами, вращающимися с разной скоростью,
 - г. дробилка.
4. Операция по удалению цветковых пленок зерна для получения крупы
 - а. обрушивание,
 - б. полирование,
 - в. шелушение,
 - г. шлифование.
5. Из каких промежуточных продуктов при производстве муки получают манку?
 - а. дунстов,
 - б. мелких крупок,
 - в. крупных крупок,
 - г. средних крупок.
6. Оптимальная температура для окончательной расстойки теста
 - а. 28-30⁰С,
 - б. 31-33⁰С,
 - в. 35-38⁰С,
 - г. 40-42⁰С.
7. Емкость для замеса и брожения теста
 - а. дежа,
 - б. дека,
 - в. доха,

г. дошник.

8. Показатель, характеризующий состояние мякиша хлеба

- а. вкус,
- б. запах,
- в. пористость,
- г. форма.

9. Расход прессованных дрожжей при безопасном способе приготовления теста

- а. 0,5-1,0%,
- б. 1,5-2,5%,
- в. 3-4%,
- г. 5-6%.

10. Технологическая операция, которая не проводится при разделке теста

- а. валка
- б. обминка,
- в. расстойка,
- г. формовка.

11. Определение в корнеплодах сахарной свеклы растворимых сухих веществ

- а. высушиванием в сушильном шкафу,
- б. рефрактометром,
- в. ареометром,
- г. пуркой.

12. Способ получения сахара из стружки сахарной свеклы

- а. сорбция,
- б. диффузия,
- в. прессование,
- г. центрифугирование.

13. Эффективный способ очистки сахарной свеклы от грязи

- а. сульфитация,
- б. фильтрация,
- в. дефекация,
- г. сатурация.

14. Отходы при переработке сахарной свеклы используемые на кормовые цели

- а. фильтпресная грязь,
- б. жом,
- в. патока,
- г. шрот.

15. Оборудование для обрушивания семян подсолнечника

- а. вальцовка,
- б. вейка,
- в. рушка,
- г. шелушитель

16. Оборудование для отгонки растворителя после экстрагирования масличного сырья
- а. декантатор,
 - б. дефлектор,
 - в. дистилятор,
 - г. конденсатор.
17. Отход маслоэкстракционного производства
- а. жмых,
 - б. мисцелла,
 - в. недоруш,
 - г. шрот.
18. Заключительная технологическая операция производства масла
- а. жарение,
 - б. измельчение,
 - в. обрушивание,
 - г. прессование.
19. Физический способ рафинации растительных масел
- а. гидратация,
 - б. дезодорация,
 - в. отбеливание,
 - г. фильтрование.
20. Продукт экстрагирования масличного сырья, состоящий из масла и растворителя
- а. мезга,
 - б. мездра,
 - в. мисцелла,
 - г. меласса.
21. Для чего проводят сатурацию сока сахарной свеклы?
- а. удаления кислорода,
 - б. удаления извести,
 - в. удаления белка,
 - г. удаления жира.
22. Способ получения растительного масла в основе которого лежит прессование измельченной массы
- а. физический,
 - б. биологический,
 - в. химический,
 - г. биохимический.
23. С чем связано разваривание плодов и овощей при консервировании и кулинарной обработке?
- а. с гидролитическим расщеплением пектиновых веществ,
 - б. с окислением дубильных веществ,
 - в. с уменьшением содержания твердых восков,

г. с высоким содержанием аммиачного и амидного азота.

24. Какую температуру применяют для быстрого замораживания плодово-ягодного сырья?

- а. -10°C ,
- б. -15°C ,
- в. -18°C ,
- г. -30°C .

25. Как называется кратковременная обработка плодов кипящей водой или паров?

- а. стерилизация,
- б. пастеризация,
- в. бланширование,
- г. сульфитация.

26. Какой основной способ производства консервов из плодов и овощей?

- а. химический,
- б. микробиологический,
- в. замораживание,
- г. способом тепловой стерилизации.

27. Какая кислота является естественным консервантом солено-квашеной продукции?

- а. фосфорная кислота,
- б. соляная кислота,
- в. серная кислота,
- г. молочная кислота.

28. Что собой представляют плодово-ягодные сиропы?

- а. соки с мякотью гомогенизированные,
- б. соки, консервированные сахаром,
- в. концентрированные соки,
- г. протертую плодово-ягодную массу.

29. Какая основная причина физического бомбажа «вздутие крышек банок» при хранении консервов?

- а. скисание продукта,
- б. замерзание содержимого,
- в. негерметичная укупорка банки,
- г. нарушение режима стерилизации.

30. Как определяют готовность варенья из плодов и ягод на консервных заводах?

- а. по продолжительности варки варенья,
- б. визуально по консистенции отобранной пробы сиропа,
- в. по содержанию сухих веществ в сиропе,
- г. по формуле стерилизации в соответствии с рецептурой.

31. Какая оптимальная температура хранения солено-квашеной продукции?

- а. 15°C ,
- б. 10°C ,

- в. 5⁰С,
- г. 0⁰С.

32. Укажите оптимальную относительную влажность воздуха при хранении сушеных плодов и овощей

- а. 90-95%,
- б. 85-90%,
- в. 75-80%,
- г. 60-65%.

33. Оптимальное содержание соли в рецептуре при квашении капусты

- а. 1,0%,
- б. 1,8-2,0%,
- в. 3,0-3,5%,
- г. 4,5-5,0%.

34. Оптимальное содержание соли в рецептуре при мочении яблок

- а. 1,0%,
- б. 1,8-2,0%,
- в. 3,0-3,5%,
- г. 4,5-5,0%.

35. При варке варенья из малоокислого сырья добавляют лимонную или винную кислоту с целью

- а. сокращения продолжительности варки варенья,
- б. улучшения вкусовых качеств продукта,
- в. понижения температуры кипения варенья,
- г. предотвращения засахаривания варенья в процессе хранения.

36. Маринадная заливка у плодовых маринадов содержат соли

- а. 0,0%,
- б. 2,0-2,5%,
- в. 3,5-4,0%,
- г. 5,0-6,0%.

37. В маринованных овощных консервах в зависимости от рецептуры может содержаться уксусной кислоты

- а. 0,2-0,9%,
- б. 1,0-1,5%,
- в. 2,0-3,0%,
- г. 4,0-5,0%.

38. Дробленая масса томатов называется

- а. меласса,
- б. сусло,
- в. пульпа,
- г. мезга.

39. При приготовлении овощных закусочных консервов овощи обжаривают при температуре

- а. 40-60⁰С,

- б. 80-100⁰С,
- в. 120-150⁰С,
- г. 160-180⁰С.

40. За единицу весовой учетной банки консервов принято

- а. 300г готового продукта,
- б. 400г готового продукта,
- в. 500г готового продукта,
- г. 600г готового продукта.

41. Овощные натуральные консервы содержат:

- а. уксусной кислоты 0,9%, соли 3,0%,
- б. уксусной кислоты 0,6%, соли 3,0%,
- в. соли 2,0-3,0%, сахара 2,0-3,0%,
- г. уксусной кислоты 0,2-0,3%, соли 2,0-3,0%, сахара 2,0-3,0

42. Температура стерилизации консервов зависит от:

- а. концентрации соли в консервах,
- б. содержания аскорбиновой кислоты в сырье,
- в. размера банки,
- г. кислотности (рН) консервов.

43. Вид брожения, играющий только отрицательную роль в пищевых производствах:

- а. молочнокислое,
- б. маслянокислое,
- в. спиртовое,
- г. уксуснокислое.

44. Оптимальная температура для квашения капусты:

- а. 12-15⁰С,
- б. 18-22⁰С,
- в. 25-30⁰С.

45. Физический способ консервирования овощей и плодов:

- а. замораживание,
- б. квашение,
- в. маринование,
- г. соление.

46. Содержание сухих веществ в томатном пюре:

- а. 5%,
- б. 15%,
- в. 25%,
- г. 35%.

47. Температура стерилизации овощных консервов в автоклаве

- а. 85-90⁰С,
- б. 95-100⁰С,
- в. 105-120⁰С,
- г. 130-140⁰С.

48. Концентрация рассола при солении томатов и огурцов:

- а. 1-2%,
- б. 3-4%,
- в. 6-8%,
- г. 10-12%.

49. Микробиологический способ консервирования овощей:

- а. замораживание,
- б. квашение,
- в. маринование,
- г. сушка.

50. Консервированная продукция с повышенным содержанием сухих веществ:

- а. томат-пюре,
- б. томат-паста,
- в. томатный сок,
- г. томаты маринованные.

51. Продукт уваривания плодов в сахарном сиропе до желеобразной консистенции:

- а. варенье,
- б. джем,
- в. желе,
- г. повидло.

52. Плодовые соки с мякотью:

- а. восстановленные,
- б. гомогенизированные,
- в. осветленные,
- г. неосветленные.

Составитель –
доцент В.Н. Чубко


« 1 » 09 2023 г.