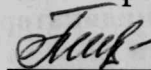


Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедры-разработчика

 доцент Т.В. Пазяева

протокол № 1 « 30 » 08 2024 г.

Фонд оценочных средств
по дисциплине

Б1.В.15 «Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара»

Направление подготовки
4.35.03.07 «Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции»

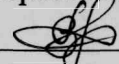
Профиль
«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Квалификация (степень):
Бакалавр

Форма обучения
заочная

2020 ГОД НАБОРА

Разработал: доцент

 В. Н. Чубко

« 30 » 08 2024 г.

ТИРАСПОЛЬ – 2024 г.

**Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине
Б1.В.15 «Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара»**

1. В результате изучения дисциплины **«Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара»** у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрено ГОС	ПК-7 Способен реализовывать современные технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства, способствующие получению качественного и безопасного сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ИД-1 ПК-7 Внедряет современные технологии выращивания сельскохозяйственных культур, включающие обработку почвы современными сортами и гибридами, наиболее адаптированными для данной зоны, способы посева, уход за растениями, уборку урожая; ИД-2 ПК-7 Перерабатывает продукцию растениеводства с соблюдением технологий, обеспечивающих получение качественного сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в области производства алкогольной и безалкогольной продукции, хлебопекарно-макаронного, сахара, масложирового, элеваторного, мукомольно-крупяного и комбикормового, консервов с учетом стандартизации и сертификации; ИД-3 ПК-7 Внедряет современные технологии выращивания сельскохозяйственных животных и домашней птицы, включая заготовку кормов, осуществляет кормление и уход за животными в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами и 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
Не предусмотрено ГОС	ПК-8 Способен использовать механические и автоматические устройства при производстве, переработке и хранении продукции растениеводства, животноводства и птицеводства	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

2. Программа оценивания контролируемой компетенции

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

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 подготовки 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».

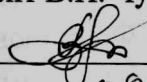
«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает серьезных ошибок 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


« 30 » 08 2024 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

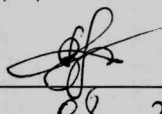
**«Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара» по
направлению 4.35.03.07 «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции».**

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 безопарном 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.

Составитель –
доцент В.Н. Чубко


« 30 » 02 2024 г.