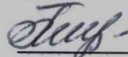


Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»

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.11 «Технология производства муки, круп и макаронных изделий»

Направление

4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

Профиль

«Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»

Квалификация

бакалавр

Форма обучения:

очная

ГОД НАБОРА 2021

Разработал: доцент

 В. Н. Чубко
« 30 » 08 2024 г.

Тирасполь – 2024 г.

**Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине
Б1.В.11 «Технология производства муки, круп и макаронных изделий»**

1. В результате изучения дисциплины Б1.В.11 «Технология производства муки, круп и макаронных изделий» 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-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 различных климатически 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. Технология производства муки	ПК-3	Вопросы для модульного контроля,
2	Раздел 2. Технология производства круп		
3	Раздел 3. Технология производства макаронных изделий		
Промежуточная аттестация		<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
1	зачет	ПК-3	Вопросы к зачету, тесты

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
«Технология производства муки, круп и макаронных изделий» по направлению
4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»**

Модуль 1

1. Характеристика зерна как объекта переработки
2. Продукты мукомольного производства
3. Подготовка зерна к помолу
4. Основные операции размола зерна
5. Ассортимент и качество продукции. Виды помолов пшеницы и ржи

Модуль 2

6. Характеристика крупяного сырья и ассортимент крупы
7. Подготовка зерна к переработке
8. Калибрование и шелушение зерна. Сортирование продуктов шелушения. Шлифование и полирование крупы
9. Частная технология производства крупы
10. Технологический процесс производства макаронных изделий.
11. Ассортимент и показатели качества макаронных изделий

Критерии оценки:

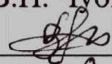
«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на вопросы, подчеркивает при этом самое существенное; четко формирует ответы, дает полное определение рассматриваемых понятий; владеет знаниями по разделам дисциплины «Технология производства муки, круп и макаронных изделий»

«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 «Технология производства муки, круп и макаронных изделий».

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по разделам дисциплины «Технология производства муки, круп и макаронных изделий», 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 «Технология хранения продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства».

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

Вопросы для промежуточной аттестации (зачет) по итогам освоения дисциплины «Технология производства муки, круп и макаронных изделий» по направлению 4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

1. Характеристика зерна как объекта переработки
2. Продукты мукомольного производства
3. Подготовка зерна к помолу
4. Основные операции размола зерна
5. Ассортимент и качество продукции. Виды помолов пшеницы и ржи
6. Характеристика крупяного сырья и ассортимент крупы
7. Подготовка зерна к переработке
8. Калибрование и шелушение зерна. Сортирование продуктов шелушения. Шлифование и полирование крупы
9. Частная технология производства крупы
10. Технологический процесс производства макаронных изделий.
11. Ассортимент и показатели качества макаронных изделий

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 производства муки, круп и макаронных изделий».

«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 плодово-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


« 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 (тесты) по учебной дисциплине

«Технология производства муки, круп и макаронных изделий» по
направлению 4.35.03.07 «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции».

1. Мукомольные свойства пшеницы определяются такими показателями, как
 - а. стекловидность,
 - б. сыпучесть зерна,
 - в. натура зерна,
 - г. химический состав.
2. Технологическая операция кондиционирования зерна при подготовке его к помолу
 - а. валка,
 - б. отволаживание,
 - в. очистка,
 - г. шелушение.
3. Из каких промежуточных продуктов при производстве муки получают манку?
 - а. дунстов,
 - б. мелких крупок,
 - в. крупных крупок,
 - г. средних крупок
4. Какой технологический прием увеличивает выход крупы и уменьшает отход?
 - а. очистка от примесей,
 - б. шелушение,
 - в. отделение ядра от пленок,
 - г. калибрование.
5. Для производства быстрорастворимых круп используют процесс микронизации, который заключается в
 - а. тепловой обработке зерна или крупы инфракрасными лучами длиной волны 0,8-1,1 мкм,
 - б. создание в специальных аппаратах высокой температуры и давления,
 - в. пропаривании, подсушивании и расплющивании в лепестки толщиной 0,2-1,7 мм и досушивании.
6. Сорт пшеничной муки, имеющей самую высокую зональность
 - а. высший,
 - б. первый,
 - в. второй,
 - г. обойная.
7. Культура, ядро которой не проходит финишную обработку при получении крупы
 - а. горох,
 - б. гречиха,
 - в. просо,
 - г. рис.

8. Дробленая крупа из гречихи

- а. дробленка,
- б. продел,
- в. сечка,
- г. ядрица.

9. 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.

10. Операция по удалению цветковых пленок зерна для получения крупы

- а. обрушивание,
- б. полирование,
- в. шелушение,
- г. шлифование.

11. Макароны группы В изготовлены из

- а. муки мягкой стекловидной пшеницы,
- б. муки макаронной второго сорта,
- в. муки хлебопекарной мягкой пшеницы,
- г. муки твердой пшеницы.

12. Макароны тип, подтип и вид которых формируется путем продавливания через матрицу по способу формирования относят к

- а. штампованным,
- б. пресованным,
- в. резанным.

13. Тесто для макаронных изделий готовят крутое с влажностью

- а. 15-20 %,
- б. 20-25 %,
- в. 28-32 %,
- г. 35-38 %.

14. Содержание белка в макаронных изделиях составляет

- а. 9-13 %,
- б. 5-10 %,
- в. 15-20 %,
- г. 20-25 %.

15. Какие показатели качества муки будут оказывать влияние на цвет макаронных изделий

- а. количество клейковины,
- б. способность муки к потемнению,
- в. кислотность,
- г. зольность.

Составитель –

доцент В.Н. Чубко

« 30 » 08 2024 г.