

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

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Утверждаю
Заведующий кафедрой
доцент А.Д. Руцук



«5» сентября 2018 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

***«Технология хранения и переработки продукции
растениеводства»***

Направление подготовки: **35.03.07 – Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Профили подготовки: **«Технология производства и переработки продукции
растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции животноводства»**

квалификация (степень) выпускника: **Бакалавр**

Форма обучения: очная, заочная

Разработчик –

доцент В.Н. Чубко


« 4 » 09 2018 г.

Тирасполь – 2018

Фонд оценочных средств учебной дисциплины **Б1.Б.21 «Технология хранения и переработки продукции растениеводства»**/ разраб. В.Н. Чубко – Тирасполь: ГОУ «ПГУ им. Т.Г. Шевченко», 2018. – 22 с.

Фонд оценочных средств учебной дисциплины **«Технология хранения и переработки продукции растениеводства»** предназначен для аттестации обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки **35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»** является центральным элементом системы оценивания уровня сформированности компетенций обучающихся и выпускников, на соответствие требованиям Федерального государственного стандарта высшего образования (ФГОС 3+).

Фонд оценочных средств разработан в соответствии со стандартом СТ ПГУ 001.3–2016 «Система менеджмента качества. Положение (типовое) о формировании Фонда оценочных средств для аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования Приднестровского государственного университета им. Т. Г. Шевченко».

Фонд оценочных средств учебной дисциплины **«Технология хранения и переработки продукции растениеводства»** содержит паспорт, материалы текущей и промежуточной аттестации, включая комплект утвержденных контрольно-измерительных материалов.

ПАСПОРТ

Фонда оценочных средств учебной дисциплины

«Технология хранения и переработки продукции растениеводства»

1. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» обучающийся должен:

знать:

- особенности сырья как объекта хранения и переработки;
- основные режимы хранения продукции растениеводства и факторы, влияющие на их эффективность;
- основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении, основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве;
- основную номенклатуру показателей качества продукции растениеводства, методы определения, особенности нормирования в соответствии с требованиями промышленных кондиций, экономическое и технологическое значение отдельных показателей;
- основные направления переработки продукции растениеводства;
- основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки;
- современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства;
- основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья;
- особенности переработки сырья на небольших с.-х. предприятиях;
- критерии оценки эффективности работы основного технологического оборудования;
- оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;
- влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.

уметь:

- выбирать наиболее рациональные режимы хранения продукции с учетом ее качества и целевого назначения;
- определять возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования и реализации;
- проводить количественно-качественный учет продукции при хранении;
- составлять план размещения продукции при хранении;
- оценивать эффективность технологии послеуборочной обработки и хранения продукции, определять удельные затраты на доработку и хранение продукции;
- использовать сведения о качестве отдельных партий продукции при оценке их пригодности к переработке и обоснованию технологии и режимов подготовки сырья;
- использовать знания о качестве продукции для рационального составления партий сырья заданного качества, направляемых на переработку;
- оценивать и корректировать схемы подготовки сырья к переработке;
- подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;
- оценивать эффективность работы основного технологического оборудования;
- обосновывать изменение качества готовой продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья;
- применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции;
- оценивать эффективность переработки зерна с учетом ассортимента выпускаемой продукции, производительности предприятия и продолжительности периода его работы.

владеть:

- специальной товароведной, технической и технологической терминологией;
- основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования;
- современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.

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. Хранение продукции растениеводства Раздел 1.1. Теоретические основы хранения. Хранение семенного, продовольственного и фуражного зерна. Раздел 1.2. Зернохранилища сельскохозяйственного типа. Раздел 1.3. Основы технологии послеуборочной обработки зерна. Раздел 2. Переработка продукции растениеводства. Раздел 2.1. Основы технологии преработки зерна в муку Раздел 2.2. Основы технологии преработки зерна в крупу. Раздел 2.3. Основы технологии хлебопекарного производства. Раздел 2.4. Основы технологии макаронного производства. Раздел 2.5. Основы технологии производства комбикормов. Раздел 2.6. Основы технологии производства растительного масла. Раздел 2.7. Основы технологии переработки сахарной свеклы. Раздел 2.8. Основы технологии производства пива. Раздел 2.9. Основы технологии переработки картофеля, овощей и плодов.	ПК-5, ПК-9, ПК-12	1. Вопросы модульного контроля для студентов очного отделения. 2. Тесты.
<i>Промежуточная аттестация</i>		<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
№ 1	Раздел 1. Хранение продукции растениеводства Раздел 1.1. Теоретические основы хранения. Хранение семенного, продовольственного и фуражного зерна.	ПК-5, ПК-9, ПК-12	Вопросы к экзамену.

	Раздел 1.2. Зернохранилища сельскохозяйственного типа. Раздел 1.3. Основы технологии послеуборочной обработки зерна. Раздел 2. Переработка продукции растениеводства. Раздел 2.1. Основы технологии преработки зерна в муку Раздел 2.2. Основы технологии преработки зерна в крупу. Раздел 2.3. Основы технологии хлебопекарного производства. Раздел 2.4. Основы технологии макаронного производства. Раздел 2.5. Основы технологии производства комбикормов. Раздел 2.6. Основы технологии производства растительного масла. Раздел 2.7. Основы технологии переработки сахарной свеклы. Раздел 2.8. Основы технологии производства пива. Раздел 2.9. Основы технологии переработки картофеля, овощей и плодов.		
--	--	--	--

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 учебной дисциплине
«Технология хранения и переработки продукции растениеводства» по
направлению подготовки 35.03.07 – «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Модуль 1:

1. Технология хранения и переработки – как отрасль и научная дисциплина.
2. Общие принципы хранения (консервирования) с.-х. продуктов.
3. Пищевая ценность зерна, овощей, плодов, ягод и превращение веществ при хранении и переработке.
4. Теоретические основы хранения зерновых масс, режимы и способы хранения.
5. Послеуборочная обработка зерновых масс.
6. Технология хранения кукурузы (семенной, продовольственной, фуражной и силос).
7. Хранение семян масличных культур.
8. Характеристика и свойства компонентов зерновой массы.
9. Технология хранения корнеплодов сахарной свеклы (для промышленной переработки маточников).
10. Хранение и первичная обработка табака и махорки.
11. Хранение и первичная обработка растительных волокон.
12. Теоретические основы лежкости плодов, овощей и ягод.
13. Роль условий выращивания в повышении качества и сохраняемости плодов и овощей.
14. Полевые методы хранения плодов и овощей.

Модуль 2:

1. Устройство стационарных хранилищ и холодильников.
2. Технология хранения картофеля.
3. Технология хранения капусты.
4. Технология хранения корнеплодов.
5. Технология хранения лука и чеснока.
6. Технология хранения плодовых овощных культур и зеленных.
7. Уборка, упаковка и хранение семечковых плодов.
8. Современные методы уборки, упаковки, транспортировки и хранения ягод и косточковых плодов.
9. Хранение плодов и овощей в измененной газовой среде и с применением химических и дополнительных физических приемов стабилизации качества.
10. Основы технологии переработки зерна в муку.
11. Технология производства крупы.
12. Технология производства хлеба опарным способом.
13. Технология производства хлеба безопарным способом.
14. Транспортирование и хранение хлеба. Дефекты хлеба. Болезни хлеба. Улучшители качества хлеба.

Модуль 3:

1. Производство макаронных изделий.
2. Производство растительных масел способом прессования.
3. Производство растительных масел химическим способом.
4. Методы очистки растительных масел. Хранение масел, характеристика отходов производства.
5. Требования к качеству основных компонентов пива. Технология солодоращения ячменя.
6. Технология получения пива.
7. Сырье для производства комбикормов, рецепты комбикормов.
8. Технология производства комбикормов, показатели качества и хранение их.
9. Определение потерь при хранении зерна, плодов и овощей и правила описания.
10. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий.
11. Физические и физиологические свойства зерновой массы. Самосогревание зерновых масс.
12. Подготовка зерна к помолу и производству крупы.
13. Определение интенсивности вентиляции при хранении плодов и овощей для подбора вентиляторов и обеспечения заданного режима хранения.
14. Хранение плодов и овощей с использованием полимерных материалов.

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 хранения и переработки продукции растениеводства».

«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 хранения и переработки продукции растениеводства».

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по разделам дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», 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 и переработки продукции растениеводства».

Составитель –
доцент В.Н. Чубко

« 4 » 09 2018 г.

- а. основа помольной смеси.
 - б. производство макаронных изделий высокого качества,
 - в. производство хлеба высокого качества,
 - г. улучшитель слабой пшеницы.
- 18.** Наиболее вероятное последствие хранения семян без доступа воздуха
- а. плесневение.
 - б. прорастание.
 - в. самосогревание.
 - г. снижение всхожести.
- 19.** Лучший способ хранения калиброванных семян кукурузы
- а. в бункерах,
 - б. в бунтах,
 - в. в закромах,
 - г. в мешках.
- 20.** Рациональный способ размещения зерна на току
- а. в бунтах,
 - б. в буртах,
 - в. в закромах,
 - г. в таре.
- 21.** Средний срок хранения партий зерна находится как
- а. период между начальной датой прихода зерна и конечной датой его расхода,
 - б. сумма остатков зерна, деленная на сумму массы зерна по приходу,
 - в. сумма остатков зерна, деленная на сумму массы зерна по расходу,
 - г. сумма остатков зерна, деленная на сумму массы зерна по приходу и расходу.
- 22.** Критическая влажность зерна хлебных злаков
- а. 13,0-14,0%,
 - б. 14,5-15,5%,
 - в. 16,0-17,0%,
 - г. 17,5-18,0%.
- 23.** Машины, которые применяют для очистки зерна
- а. вальцовые станки,
 - б. сепараторы,
 - в. шелушители,
 - г. экстракторы.
- 24.** Физическая основа самосогревания зерновых масс
- а. интенсивное дыхание,
 - б. плохая теплопроводность,
 - в. хорошая теплопроводность,
 - г. хранение при повышенной температуре.
- 25.** Конечные продукты анаэробного дыхания
- а. вода и диоксид углерода,
 - б. вода и этиловый спирт,
 - в. диоксид углерода и этиловый спирт,
 - г. этиловый спирт.
- 26.** Что является биологической основой лежкости двулетних овощей?
- а. способность к дозариванию в послеуборочный период,
 - б. равномерный уровень дыхания при хранении,
 - в. наличие состояния естественного покоя в точках роста,
 - г. устойчивость тканей анаэробизу.
- 27.** Какие изменения в системе дыхания плодов и овощей происходят при закладке на хранение в холодильную камеру?

- а. происходит переход от анаэробного типа дыхания к аэробному,
 - б. происходит снижение интенсивности дыхания,
 - в. происходит возрастание интенсивности дыхания,
 - г. происходит переход от аэробного типа дыхания к анаэробному.
- 28.** В какой период у яблок происходит образование защитных слоев «зарубцевание» в местах механических повреждений?
- а. после длительного хранения,
 - б. при наступлении съемной зрелости,
 - в. в период роста плодов,
 - г. в начале послеуборочного периода.
- 29.** Укажите полевой способ хранения овощной продукции
- а. на сырьевой площадке консервного завода,
 - б. в заглубленных неохлажденных хранилищах,
 - в. в охлаждаемых хранилищах,
 - г. в буртах и траншеях.
- 30.** Оптимальная температура хранения корнеплодов продовольственного назначения
- а. $1,5-2^{\circ}\text{C}$,
 - б. $0-1^{\circ}\text{C}$,
 - в. $2-3^{\circ}\text{C}$,
 - г. $4-5^{\circ}\text{C}$.
- 31.** Относительная влажность воздуха при теплом способе хранения лука
- а. 90-95%,
 - б. 80-90%,
 - в. 75-80%,
 - г. 70-75.
- 32.** Укажите высоту насыпи свеклы при бестарном размещении в хранилище с активным вентилированием
- а. 4,0-5,0м,
 - б. 2,5-3,5м,
 - в. 1,5-2,0м,
 - г. 1,0-2,0м.
- 33.** Что является причиной появления сладкого вкуса у картофеля?
- а. прорастание глазков клубней,
 - б. повышение относительной влажности воздуха при хранении,
 - в. хранение клубней при температуре близкой к 0°C ,
 - г. выдерживание клубней на свету и накопление соланина.
- 34.** Наиболее продуктивный способ вентиляции в хранилище при бестарном размещении картофеля, лука, капусты
- а. естественная вентиляция,
 - б. принудительная вентиляция,
 - в. активное вентилирование,
 - г. сквозное проветривание.
- 35.** От содержания каких веществ на кожице плодов зависит интенсивность испарения влаги?
- а. клетчатки,
 - б. восков,
 - в. эфирных масел,
 - г. хлорофилла.
- 36.** Для подавления грибной микрофлоры ягоды винограда при хранении обрабатывают
- а. аммиаком,
 - б. фреоном,

- в. формальдегидом,
- г. сернистым ангидридом.

37. Для упаковки и хранения винограда применяют тару
- а. ящики вместимостью 9-10 кг,
 - б. ящики вместимостью 16-20 кг,
 - в. ящики вместимостью 25-30 кг,
 - г. контейнеры вместимостью 200-250 кг.
38. На чем основана лежкость яблок поздних сроков созревания
- а. на наличии хлорофилла в покровных тканях,
 - б. на продолжительности периода послеуборочного дозревания,
 - в. на содержании витамина С,
 - г. на содержании полифенольных соединений.
39. Озимый чеснок лучше сохраняется при температуре
- а. $18-20^{\circ}\text{C}$,
 - б. $8-10^{\circ}\text{C}$,
 - в. $2-4^{\circ}\text{C}$,
 - г. $-1,0 - -3^{\circ}\text{C}$.
40. Минимально допустимая температура хранения лука продовольственного назначения
- а. -1°C ,
 - б. -2°C ,
 - в. -3°C ,
 - г. -4°C .
41. В холодильных машинах в качестве хладогентов применяют
- а. углекислый газ,
 - б. сероводород,
 - в. ацетилен,
 - г. аммиак.
42. При рассольном охлаждении в качестве хладоносителя применяют концентрированный раствор
- а. едкого натрия,
 - б. сернистого ангидрида,
 - в. перманганата натрия,
 - г. поваренной соли или хлористого кальция.
43. Допустимая высота насыпи картофеля в хранилище с активным вентилированием
- а. 1-1,5м,
 - б. 2-3м,
 - в. 4-5м,
 - г. 7-8м.
44. Оптимальная температура хранения картофеля в основной период
- а. $-1 - 0^{\circ}\text{C}$,
 - б. $0 - +10^{\circ}\text{C}$,
 - в. $+2 - +4^{\circ}\text{C}$,
 - г. $+6 - +8^{\circ}\text{C}$.
45. Оптимальная температура хранения винограда
- а. $-1 - 0^{\circ}\text{C}$,
 - б. $+1 - +2^{\circ}\text{C}$,
 - в. $+3 - +4^{\circ}\text{C}$,
 - г. $+5 - +6^{\circ}\text{C}$.

- 46.** Рекомендуемая температура хранения лука-матки
- а. $-1 - -3^{\circ}\text{C}$,
 - б. $+2 - +5^{\circ}\text{C}$,
 - в. $+12 - +15^{\circ}\text{C}$,
 - г. $+18 - +22^{\circ}\text{C}$.
- 47.** Рекомендуемая температура хранения картофеля и моркови в лечебный период
- а. $+2 - +4^{\circ}\text{C}$,
 - б. $+6 - +8^{\circ}\text{C}$,
 - в. $+12 - +18^{\circ}\text{C}$,
 - г. $+20 - +25^{\circ}\text{C}$.
- 48.** Оптимальная относительная влажность воздуха для хранения картофеля и яблок
- а. 65-70%,
 - б. 75-80%,
 - в. 85-90%,
 - г. 95-100%.
- 49.** Вид продукции, которую недопустимо хранить при отрицательной температуре
- а. виноград,
 - б. капуста,
 - в. картофель,
 - г. лук.
- 50.** Лежкость картофеля определяется
- а. продолжительностью вегетационного периода,
 - б. продолжительностью периода глубокого покоя,
 - в. продолжительностью периода послеуборочного дозревания,
 - г. продолжительностью периода уборки.
- 51.** Фактор, не характеризующий режим хранения овощей и плодов
- а. влажность овощей и плодов,
 - б. газовый состав среды,
 - в. относительная влажность воздуха,
 - г. температура.
- 52.** Раневые реакции протекают
- а. у картофеля,
 - б. у капусты,
 - в. у корнеплодов,
 - г. у лука.
- 53.** Самой низкой лежкостью отличаются
- а. картофель и двулетние овощи,
 - б. плоды однолетних (овощных) и многолетних (плодовых) растений, у которых для хранения используют генеративные органы,
 - в. листовые и зеленые овощи, ягоды и большая часть косточковых плодов.
- 54.** Рекомендуемая температура хранения лука-севка теплым способом
- а. $+6 - +10^{\circ}\text{C}$,
 - б. $+12 - +15^{\circ}\text{C}$,
 - в. $+18 - +20^{\circ}\text{C}$,
 - г. $+25 - +28^{\circ}\text{C}$.
- 55.** Укажите технологию подготовки картофеля к хранению
- а. скашивание ботвы, уборка, сортировка продукции,
 - б. скашивание ботвы, уборка, проведение лечебного периода,
 - в. скашивание ботвы, уборка, сортировка продукции, проведение лечебного периода.

Перечень тестов для модульного контроля 2

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. Способ хранения сахарной свеклы на территории сахарного завода
- а. бунтах,
 - б. траншеях,
 - в. буртах,
 - г. кагатах.
12. Определение в корнеплодах сахарной свеклы растворимых сухих веществ
- а. высушиванием в сушильном шкафу,
 - б. рефрактометром,
 - в. ареометром,
 - г. пуркой.
13. Способ получения сахара из стружки сахарной свеклы
- а. сорбция,
 - б. диффузия,
 - в. прессование,
 - г. центрифугирование.
14. Эффективный способ очистки сахарной свеклы от грязи
- а. сульфитация,
 - б. фильтрация,
 - в. дефекация,
 - г. сатурация.
15. Отходы при переработке сахарной свеклы используемые на кормовые цели
- а. фильтпресная грязь,
 - б. жом,
 - в. патока,
 - г. шрот.
16. Способ получения тресты
- а. физический, химический,
 - б. биологический, химический,
 - в. биологический, физико-химический, химический,
 - г. технический.
17. Название волокна полученного после прохода через мяльную машину
- а. треста,
 - б. сырец,
 - в. костра,
 - г. утфель.
18. Оборудование для обрушивания семян подсолнечника
- а. вальцовка,
 - б. вейка,
 - в. рушка,
 - г. шелушитель.
19. Оборудование для отгонки растворителя после экстрагирования масличного сырья
- а. декантатор,
 - б. дефлектор,
 - в. дистилятор,
 - г. конденсатор.
20. Отход маслоэкстракционного производства
- а. жмых,
 - б. мисцелла,
 - в. недоруш,
 - г. шрот.

21. Заключительная технологическая операция производства масла
- а. жарение,
 - б. измельчение,
 - в. обрушивание,
 - г. прессование.
22. Физический способ рафинации растительных масел
- а. гидратация,
 - б. дезодорация,
 - в. отбеливание,
 - г. фильтрование.
23. Продукт экстрагирования масличного сырья, состоящий из масла и растворителя
- а. мезга,
 - б. мездра,
 - в. мисцелла,
 - г. меласса.
24. Для чего проводят сатурацию сока сахарной свеклы?
- а. удаления кислорода,
 - б. удаления извести,
 - в. удаления белка,
 - г. удаления жира.
25. Способ получения растительного масла в основе которого лежит прессование измельченной массы
- а. физический,
 - б. биологический,
 - в. химический,
 - г. биохимический.
26. Вещество, которое придает волокну льна или конопли высокую прочность на разрыв
- а. пектин,
 - б. дубильные вещества,
 - в. целлюлоза,
 - г. лигнин.

Перечень тестов для модульного контроля 3

1. 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.
2. Какую температуру применяют для быстрого замораживания плодово-ягодного сырья?
- а. -10°C ,
 - б. -15°C ,
 - в. -18°C ,
 - г. -30°C .
3. Как называется кратковременная обработка плодов кипящей водой или паров?
- а. стерилизация,
 - б. пастеризация,
 - в. бланширование,
 - г. сульфитация.

4. Какой основной способ производства консервов из плодов и овощей?
- а. химический,
 - б. микробиологический,
 - в. замораживание,
 - г. способом тепловой стерилизации.
5. С содержанием какого вещества связаны кулинарные свойства картофеля?
- а. с содержанием соланина,
 - б. с содержанием крахмала,
 - в. с содержанием щавелевой кислоты.
6. Какая кислота является естественным консервантом солено-квашенной продукции?
- а. фосфорная кислота,
 - б. соляная кислота,
 - в. серная кислота,
 - г. молочная кислота.
7. Что собой представляют плодово-ягодные сиропы?
- а. соки с мякотью гомогенизированные,
 - б. соки, консервированные сахаром,
 - в. концентрированные соки,
 - г. протертую плодово-ягодную массу.
8. 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.
9. 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.
10. Какая оптимальная температура хранения солено-квашенной продукции?
- а. 15°C ,
 - б. 10°C ,
 - в. 5°C ,
 - г. 0°C .
11. Укажите оптимальную относительную влажность воздуха при хранении сушеных плодов и овощей
- а. 90-95%,
 - б. 85-90%,
 - в. 75-80%,
 - г. 60-65%.
12. 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%.
13. 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%.

14. 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.
15. 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%.
16. 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%.
17. Дробленая масса томатов называется
- а. меласса,
 - б. сусло,
 - в. пульпа,
 - г. мезга.
18. При приготовлении овощных закусочных консервов овощи обжаривают при температуре
- а. 40-60⁰С,
 - б. 80-100⁰С,
 - в. 120-150⁰С,
 - г. 160-180⁰С.
19. За единицу весовой учетной банки консервов принято
- а. 300г готового продукта,
 - б. 400г готового продукта,
 - в. 500г готового продукта,
 - г. 600г готового продукта.
20. 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
21. Температура стерилизации консервов зависит от:
- а. концентрации соли в консервах,
 - б. содержания аскорбиновой кислоты в сырье,
 - в. размера банки,
 - г. кислотности (рН) консервов.
22. Какой продукт при переработке абрикоса называется курагой?
- а. сушеный целыми плодами с косточкой,
 - б. сушеный без косточки, разрезан и разорван по бороздке,
 - в. сушеный целыми плодами без косточки,
 - г. сваренный в концентрированном сахарном сиропе.

- 23.** Вид брожения, играющий только отрицательную роль в пищевых производствах:
- а. молочнокислое,
 - б. маслянокислое,
 - в. спиртовое,
 - г. уксуснокислое.
- 24.** Оптимальная температура для квашения капусты:
- а. 12-15⁰С,
 - б. 18-22⁰С,
 - в. 25-30⁰С.
- 25.** К микробиологическим процессам относится:
- а. аэробное дыхание,
 - б. брожение,
 - в. гидролиз,
 - г. окисление.
- 26.** Физический способ консервирования овощей и плодов:
- а. замораживание,
 - б. квашение,
 - в. маринование,
 - г. соление.
- 27.** Температура кипения томатной массы в вакуумных аппаратах при приготовлении пасты:
- а. 35-40⁰С,
 - б. 45-50⁰С,
 - в. 75-80⁰С,
 - г. 95-100⁰С.
- 28.** Органическая кислота, не входящая в состав тканей мякоти плодов и овощей:
- а. винная,
 - б. лимонная,
 - в. стеариновая,
 - г. яблочная.
- 29.** Реакция минеральных веществ плодов и овощей:
- а. кислая,
 - б. нейтральная,
 - в. слабокислая,
 - г. слабощелочная.
- 30.** Содержание сухих веществ в томатном пюре:
- а. 5%,
 - б. 15%,
 - в. 25%,
 - г. 35%.
- 31.** Температура стерилизации овощных консервов в автоклаве
- а. 85-90⁰С,
 - б. 95-100⁰С,
 - в. 105-120⁰С,
 - г. 130-140⁰С.
- 32.** Концентрация рассола при солении томатов и огурцов:
- а. 1-2%,
 - б. 3-4%,
 - в. 6-8%,
 - г. 10-12%.

33. Микробиологический способ консервирования овощей:
- а. замораживание,
 - б. квашение,
 - в. маринование,
 - г. сушка.
34. Содержание уксусной кислоты в кислом пастеризованном маринаде:
- а. 0,5%,
 - б. 0,8%,
 - в. 1,1%,
 - г. 1,4%.
35. Бланширование плодовоовощного сырья – это:
- а. кратковременная обработка паром,
 - б. легкое обжаривание в растительном масле,
 - в. мойка в теплой воде,
 - г. очистка от покровных тканей..
36. Консервированная продукция с повышенным содержанием сухих веществ:
- а. томат-пюре,
 - б. томат-паста,
 - в. томатный сок,
 - г. томаты маринованные.
37. Продукт уваривания плодов в сахарном сиропе до желеобразной консистенции:
- а. варенье,
 - б. джем,
 - в. желе,
 - г. повидло.
38. Плодовые соки с мякотью:
- а. восстановленные,
 - б. гомогенизированные,
 - в. осветленные,
 - г. неосветленные.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, обнаружившему, как минимум, знания 80% правильных ответов;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, не обнаружившему знания рассматриваемых понятий и не ответившему на вопросы теста более 20%.

Составитель –
доцент В.Н. Чубко

« 11 » 09 2018 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 хранения и переработки продукции растениеводства» по направлению подготовки 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

1. Технология хранения и переработки – как отрасль и научная дисциплина.
2. Общие принципы хранения (консервирования) с.-х. продуктов.
3. Пищевая ценность зерна, овощей, плодов, ягод и превращение веществ при хранении и переработке.
4. Теоретические основы хранения зерновых масс, режимы и способы хранения.
5. Послеуборочная обработка зерновых масс.
6. Технология хранения кукурузы (семенной, продовольственной, фуражной и силос).
7. Хранение семян масличных культур.
8. Характеристика и свойства компонентов зерновой массы.
9. Технология хранения корнеплодов сахарной свеклы (для промышленной переработки маточников).
10. Хранение и первичная обработка табака и махорки.
11. Хранение и первичная обработка растительных волокон.
12. Теоретические основы лежкости плодов, овощей и ягод.
13. Роль условий выращивания в повышении качества и сохраняемости плодов и овощей.
14. Полевые методы хранения плодов и овощей.
15. Устройство стационарных хранилищ и холодильников.
16. Технология хранения картофеля.
17. Технология хранения капусты.
18. Технология хранения корнеплодов.
19. Технология хранения лука и чеснока.
20. Технология хранения плодовых овощных культур и зеленных.
21. Уборка, упаковка и хранение семечковых плодов.
22. Современные методы уборки, упаковки, транспортировки и хранения ягод и косточковых плодов.
23. Хранение плодов и овощей в измененной газовой среде и с применением химических и дополнительных физических приемов стабилизации качества.
24. Основы технологии переработки зерна в муку.
25. Технология производства крупы.
26. Технология производства хлеба опарным способом.
27. Технология производства хлеба безопарным способом.
28. Транспортирование и хранение хлеба. Дефекты хлеба. Болезни хлеба. Улучшители качества хлеба.
29. Производство макаронных изделий.
30. Производство растительных масел способом прессования.
31. Производство растительных масел химическим способом.
32. Методы очистки растительных масел. Хранение масел, характеристика отходов производства.
33. Требования к качеству основных компонентов пива. Технология солодоращения ячменя.
34. Технология получения пива.
35. Сырье для производства комбикормов, рецепты комбикормов.

36. Технология производства комбикормов, показатели качества и хранение их.
37. Определение потерь при хранении зерна, плодов и овощей и правила описания.
38. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий.
39. Физические и физиологические свойства зерновой массы. Самосогревание зерновых масс.
40. Подготовка зерна к помолу и производству крупы.
41. Определение интенсивности вентиляции при хранении плодов и овощей для подбора вентиляторов и обеспечения заданного режима хранения.
42. Хранение плодов и овощей с использованием полимерных материалов.

Критерии оценки промежуточного контроля

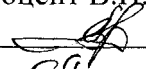
«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы, подчеркивает при этом самое существенное; четко формирует ответы, дает полное определение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

«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 хранения и переработки продукции растениеводства.

«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

« 11 »  2018 г.