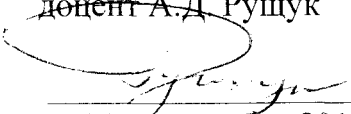


ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Утверждаю
Заведующий кафедрой
доцент А.Д. Рушук


«14» сентября 2019 г.
Протокол № 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

**«ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ
ПЕРЕРАБОТКИ»**

Направление подготовки: 35.03.07 – Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

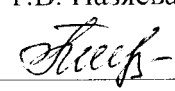
Профиль подготовки: «Технология производства и переработки продукции
растениеводства»

квалификация (степень) выпускника: **Бакалавр**

Форма обучения: очная

Разработчик –

доцент Т.В. Пазяева


«05» 09 2019 г.

Фонд оценочных средств учебной дисциплины **«Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки»** /разраб. Т.В. Пазяева. – Тирасполь: ГОУ «ПГУ им. Т.Г. Шевченко», 2019. – 18 с.

Фонд оценочных средств учебной дисциплины **«Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки»** предназначен для аттестации обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки **35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции** и 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 **«Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки»** содержит паспорт, материалы текущей и промежуточной аттестации, включая комплект утвержденных контрольно-измерительных материалов.

ПАСПОРТ
Фонда оценочных средств учебной дисциплины
«Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов
переработки»

1. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины **«Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки»** обучающийся должен:

знать:

- сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции;
- основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса;

уметь:

- квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества;
- использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа качества;
- пользоваться нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технохимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья;

владеть:

- навыками организации технохимического и микробиологического контроля на перерабатывающих предприятиях, в видах и методах контроля качества продукции;
- параметрами контроля технологического режима технологических процессов и точками и периодичностью отбора проб полуфабрикатов и готовой продукции для оценки их качества.

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. Введение. Основные понятия. цели и задачи. Общие сведения о технохимическом контроле. Раздел 2. Технохимический контроль зерна, продуктов его переработки и технохимический контроль хлебопекарного производства. Раздел 3. Технохимический контроль производства растительного масла. Раздел 4. Технохимический контроль производства сахара. Раздел 5. Технохимический контроль переработки плодов и овощей. Раздел 6. Технохимический контроль производства пива и первичного виноделия.	ОПК-6, ПК-7, ПК - 22	1. Темы рефератов. 2. Вопросы модульного контроля для студентов очного отделения. 3. Тесты
<i>Промежуточная аттестация</i>		<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
№ 1	Раздел 1. Введение. Основные понятия. цели и задачи. Общие сведения о технохимическом контроле. Раздел 2. Технохимический контроль зерна, продуктов его переработки и технохимический контроль хлебопекарного производства. Раздел 3. Технохимический контроль производства растительного масла. Раздел 4. Технохимический контроль производства сахара. Раздел 5. Технохимический контроль переработки плодов и овощей. Раздел 6. Технохимический контроль производства пива и первичного виноделия.	ОПК-6, ПК-7, ПК - 22	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 учебной дисциплине
«Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов
переработки» по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

1. Сведения о технохимическом контроле. Стандартизация, сертификация.
2. Производственная лаборатория на перерабатывающем предприятии.
3. Методы технологического и химического контроля с/х продукции и продуктов переработки.
4. Органолептическая оценка качества с/х продукции и продуктов переработки.
5. Методы определения клетчатки, крахмала, пектиновых веществ, лигнина.
6. Методы определения кислотности.
7. Методы определения жиров, массовой доли жира, оценка качества жира.
8. Методы определения витаминов.
9. Методы определения показателей безопасности, присутствия в пищевых продуктах и исходном сырье соединений тяжелых металлов.
10. Методы определения присутствия в пищевых продуктах пестицидов, нитритов, нитратов.
11. Методы определения присутствия в пищевых продуктах токсичных и радиоактивных веществ.
12. Методы определения золы, макро - микроэлементов, хлоридов.
13. Определение полезных веществ, содержащихся в отходах (спирт, пектин, масло, винная кислота.)
14. Требования, предъявление к качеству зерна государственными стандартами.
15. Отбор проб зерна, полупродуктов, готовой продукции.
16. Контроль приемки и поступления зерна на перерабатывающие предприятия.
17. Методы определения мукомольных, хлебопекарных и крупяных свойств зерна.
18. Требования к качеству крупы, определение общих показателей качества.
19. Требование к качеству муки.
20. Технологический контроль хлебопекарного производства.
21. Контроль качества полупродуктов хлебопекарного производства.
22. Контроль технологического процесса хлебопечения.
23. Контроль качества готовой продукции хлебопекарного производства.
24. Контроль производства растительных масел.
25. Контроль качества растительного масличного сырья.
26. Особенности отбора проб и приемки масличного сырья.
27. Контроль технологического процесса, анализ промежуточных продуктов переработки масличных семян.
28. Технологический и химический контроль производства вина.
29. Контроль качества безалкогольных напитков и минеральной воды.
30. Требования, предъявляемые к корнеплодам сахарной свеклы при приёмке.
31. Показатели качества сахарной свеклы. Методы определения.

32. Отбор проб зерна и подготовка к анализу.
33. Технические средства для отбора проб. Цилиндрический, конусный, мешочный щуп. Механические пробоотборники.
34. Свежесть зерна. Методы определения.
35. Технологический и химический контроль производства муки.
36. Технологический и химический контроль производства сахара.
37. Технологический и химический контроль производства хлебобулочных изделий.
38. Влажность зерна. Методы определения.
39. Засоренность зерна. Методы определения.
40. Показатели качества муки. Методы определения.
41. Технологический и химический контроль производства масла.
42. Способы консервирования плодов и овощей.
43. Органолептические показатели солено-квашенных овощей. Запах, консистенция, цвет, вкус.
44. Физико-химические показатели качества солено-квашенных овощей.
45. Технологический и химический контроль производства овощных консервов.

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 «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки».

«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 «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки».

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по разделам дисциплины «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», 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 «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки».

Составитель –
доцент Т.В. Пазяева

«04» 03 2019 г.

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

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Тесты текущей аттестации по учебной дисциплине «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки» по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1. Количество диоксида углерода, выделяющегося за определенный промежуток времени при брожении теста из воды, муки и дрожжей зависит от:
 - а. Сахарообразующей способности муки
 - б. Газообразующей способности муки
 - в. Продолжительности расстойки
 - г. Состояния крахмальных зерен
2. Решающая роль в определении реологических свойств теста или «силы» муки принадлежит содержащимся в муке:
 - а. Сахарам
 - б. Крахмалу
 - в. Ферментам
 - г. Клейковине
3. Какова температура стерилизации фруктовых консервов?
 - а. До 100 °С
 - б. До 110 °С
 - в. До 140 °С
 - г. До 150 °С
4. Каково содержание спирта в рассоле моченных яблок первого сорта?
 - а. 0,6-1,2 %
 - б. 0,8-1,0 %
 - в. 1,0-1,1 %
 - г. 1,2-1,8 %
5. Какова масса фрукта в моченых яблоках от общей массы?
 - а. Не менее 40 %;
 - б. Не менее 50 %
 - в. Не менее 60 %
 - г. Не менее 70 %
6. От чего в значительной степени зависит качество маринада при мариновании плодов и ягод?
 - а. От содержания соли
 - б. От содержания сахара
 - в. От содержания спирта
 - г. От содержания уксусной кислоты
7. Какова массовая доля сухих веществ и общая кислотность по рефрактометру в консервах «плоды и ягоды в соке» за исключением черешни?
 - а. 7 % сухих веществ 0,4 - 0,8 % кислотность в пересчете на яблочную кислоту
 - б. 8 % сухих веществ 0,6 - 0,9 % кислотность в пересчете на яблочную кислоту
 - в. 10 % сухих веществ 0,7 - 1,0 % кислотность в пересчете на яблочную кислоту
 - г. 11 % сухих веществ 0,8 - 1,2 % кислотность в пересчете на яблочную кислоту
8. Соки натуральные, подслащенные, сгущенные хранятся при:
 - а. Температуре 3 - 14 °С и относительной влажности воздуха не более 55 %
 - б. Температуре 2 - 16 °С и относительной влажности воздуха не более 60 %
 - в. Температуре 1 - 18 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %
 - г. Температуре 0 - 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %

9. Какова температура замораживания плодов и ягод при быстром замораживании?
- а. От -10 до -15 °С
 - б. От -15 до -20 °С
 - в. От -20 до -30 °С
 - г. От -25 до -40 °С
10. При какой температуре проводят анализ сухофруктов на зараженность вредителями?
- а. 7-10 °С
 - б. 10-15 °С
 - в. 15-20 °С
 - г. 20-25 °С
11. Чем вызывается болезнь плодово-ягодных вин цвель вина (винная плесень)?
- а. Развитием пленчатых дрожжей
 - б. Наличием ферментных препаратов
 - в. Наличием препарата на основе диоксида кремния
 - г. Тепловой обработкой
12. Что является возбудителем болезни вина уксусное окисление?
- а. Появление молочной кислоты
 - б. Уксуснокислые бактерии
 - в. Летучие кислоты
 - г. Окисление спирта
13. При наличии, какого порока вино резко меняет внешний вид, вкус, букет, прозрачные вина мутнеют и изменяют свой цвет?
- а. Металлические кассы
 - б. Сероводородный запах
 - в. Плесневой привкус
 - г. Оксидазный касс
14. При микробиологическом контроле в виноделии сок, инфицированный дрожжами-кислотопонижателями пастеризуют при:
- а. Температуре 60 °С в течении 20 мин
 - б. Температуре 70 °С в течении 25 мин
 - в. Температуре 80 °С в течении 30 мин
 - г. Температуре 90 °С в течении 40 мин
15. Вина, подготовленные к разливу, контролируют:
- а. За 5 - 6 суток до разлива
 - б. За 8 - 10 суток до разлива
 - в. За 10 - 15 суток до разлива
 - г. За 15 - 20 суток до разлива
16. В микробиологии внесение в стерильную питательную среду исследуемого материала с целью обнаружения или наблюдения за развитием микроорганизмов называется:
- а. Посевом
 - б. Пересевом
 - в. Микроскопированием
 - г. Обсемененностью
17. Для обнаружения скрытых форм болезней картофеля фитофтороз, железная пятнистость, из объединенной пробы выделяют:
- а. 20 клубней;
 - б. 30 клубней;
 - в. 40 клубней;
 - г. 50 клубней.
18. Небольшое количество зерна, отобранного из места за один прием, называется:
- а. Средняя проба
 - б. Объединенная проба
 - в. Точечная проба

20. При какой влажности проба
- а. 17 % минимальным мякишем и плохими вкусовыми свойствами дает зерно;
 - б. 18 % на корню морозом
 - в. 19 % подвергшееся перегреванию
 - г. 20 % подвергшееся самосогреванию
 - д. 21 % морозобойное
21. Сколько существует стадий обесцвеченности зерна?
- а. 5;
 - б. 4;
 - в. 3;
 - г. 2
22. Какова базисная норма влажности для пшеницы?
- а. 9 %;
 - б. 11 %;
 - в. 12 %;
 - г. 14%.
23. Количество минеральных веществ, остающихся после полного сгорания органических веществ навески муки называется:
- а. Крупность ;
 - б. Натура;
 - в. Зараженность;
 - г. Зольность.
24. В зависимости от вида и сорта крупы общее содержание сорной примеси не должно превышать:
- а. 0,1-0,5%;
 - б. 0,2-0,8%;
 - в. 0,3-0,9 %;
 - г. 0,4-1,0 %.
25. В крупе повышается количество неусвояемых клетчатки и гемицеллюлоз, а также зольных веществ, особенно окиси кремния от содержания в нем:
- а. Битых ядер,
 - б. Сорной примеси,
 - в. Нешелушенных зерен,
 - г. Мучки.
26. Содержание металломагнитной примеси в крупе не должно превышать:
- а. 3 мг/кг;
 - б. 5 мг/кг;
 - в. 7 мг/кг;
 - г. 8 мг/кг.
27. В солено-квашенных продуктах понятиями: сухая, рыхлая, дряблая, волокнистая, мучнистая, сочная, упругая, тающая, рассыпчатая, мажущаяся выражают:
- а. Вкус;
 - б. Цвет;
 - в. Запах;
 - г. Консистенцию.
28. Массовая доля растворимых сухих веществ в плодах огурцов по рефрактометру и сахаров не менее:
- а. Массовая доля сухих веществ 4 - 5 % , сахаров 2,5 %
 - б. Массовая доля сухих веществ 5 - 6 % , сахаров 3,0 %
 - в. Массовая доля сухих веществ 6 - 7 % , сахаров 3,5 %
 - г. Массовая доля сухих веществ 7 - 8 % , сахаров 4,0 %

28. При определении показателей качества сахарной свеклы к категории свежих с нормальным тургором относят корнеплоды с потерей влаги:

- а. 2 %;
- б. 4 %;
- в. 5 %;
- г. 6 %.

29. Содержание растворимых сухих веществ в томатах для соления по рефрактометру и pH:

- а. Содержание сухих веществ не менее 5,5 %. pH - 4,2 - 4,4
- б. Содержание сухих веществ не менее 6,0 %. pH - 4,6 - 5,
- в. Содержание сухих веществ не менее 6,5 %. pH - 4,8 - 5,2
- г. Содержание сухих веществ не менее 7,0 %. pH - 5,0 - 5,4

30. Содержание витамина С в томатах заготавливаемых для соления не менее:

- а. 15мг
- б. 20мг
- в. 25мг
- г. 30мг

31. В первую очередь при анализе пробы молока для:

- а. Определения физических и химических показателей
- б. Микробиологического анализа
- в. Определения численности бактерий
- г. Определения пастеризационного режима

32. Подное число показывает содержание в масле:

- а. Ненасыщенных жирных кислот
- б. Низкомолекулярных жирных кислот
- в. Массовой доли жира
- г. Молочного жира

33. Кислотность свежесвыдоенного молока составляет:

- а. 10-12°T;
- б. 12-14°T;
- в. 14-16°T;
- г. 16-18°T.

34. По мере накопления в молоке маслянокислых, гнилостных и молочнокислых бактерий в молоке появляется:

- а. Фермент редуктаза
- б. Фермент фосфатаза
- в. Фермент пероксидаза
- г. Фермент крахмала

35. При окислении каротина топленое масло становится:

- а. Белого или бледного цвета.
- б. Мраморного цвета.
- в. Фисташкового цвета.
- г. Крошливой концентрации.

36. От плохого качества поваренной соли, при низкой температуре созревания, загрязнений маммококами, использовании маститного молока у сыров появляется:

- а. Салистый вкус
- б. Горький вкус
- в. Кормовой привкус
- г. Аммиачный вкус и запах

37. В целях сохранения окраски мяса и мясопродуктов, исчезающего в процессе посола, нагрева его обрабатывают:

- а. Нитратами или нитритами (калия, натрия)

- б. Аминокислотами
 - в. Антиокислителями
 - г. Неорганическими солями
38. Содержание олова в 1 кг мясных консервов не более:
- а. 60 мг;
 - б. 70 мг;
 - в. 80 мг;
 - г. 100 мг.
39. Массовая доля нитрита в консервах, изготовленных из соленого мяса и колбасного фарша не должна превышать:
- а. 0,001 %;
 - б. 0,002% ;
 - в. 0,003 %;
 - г. 0,004% .
40. Для каких консервов характерен химический бомбаж?
- а. С высокой кислотностью
 - б. С высоким содержанием свинца
 - в. С высоким содержанием олова
 - г. С высоким содержанием сероводорода
41. Колориметрическими методами не определяют содержание:
- А) аммиака и нитритов в мясных продуктах;
 - Б) меди и свинца в консервах;
 - В) сахара и его концентрация в растворе;
 - Г) сивушных масел в спиртных напитках.
42. Оборудование вторично дезинфицируют при его простое после мойки:
- А) от 4 до 7 часов;
 - Б) более 6 часов;
 - В) не более 2 часов.
 - Г) от 7 до 10 часов.
43. Показатели творога (готовый продукт)
- А) массовая доля влаги
 - Б) массовая доля жира
 - В) активная кислотность
 - Г) массовая доля сычужного фермента
44. Количество поваренной соли в продуктах определяют:
- А) титрованием водной вытяжки из продукта раствором азотнокислого серебра;
 - Б) поляриметрическим методом;
 - В) люминесцентным методом;
 - Г) хроматографическим методом.
45. Указать неправильный режим хранения замороженных овощей и фруктов в морозильном отделении:
- А) при минус 6 °С 1...2 недели;
 - Б) при минус 12 °С 4...6 недель;
 - В) при минус 18 °С до 12 месяцев;
 - Г) при минус 20 °С до 1 года.
46. Контроль за соблюдением стандартов, микробиологических требований и санитарных норм на всех этапах производства осуществляет:
- А) производственный контроль;
 - Б) ведомственный контроль;
 - В) государственный контроль.
 - Г) стандартный контроль.
47. Под процессом рафинации растительного масла понимают:

- А) фильтрацию;
 - Б) удаление фосфатидов;
 - В) выведение свободных жирных кислот;
 - Г) удаление летучих соединений;
48. При определении качества зерна не определяют его:
- А) засоренность;
 - Б) натуру;
 - В) стекловидность;
 - Г) содержание сырой клейковины.
49. Задачей отдела технического контроля не является:
- А) составление качественных удостоверений;
 - Б) изготовление заквасок;
 - В) рассмотрение претензий на продукцию;
 - Г) контроль санитарно-гигиенических условий.
50. Показатели безопасности пищевых продуктов:
- +А) токсичные элементы;
 - Б) радионуклиды;
 - В) технически вредная микрофлора;
 - Г) психотрофные микроорганизмы.
51. Кислотность пшеничной муки высшего сорта в градусах составляет:
- А) 2.5;
 - Б) 3.5;
 - В) 4.5;
 - Г) 6.5.
52. Критерии микробиологической безопасности и качества упаковочных материалов
- А) количество БГКП
 - Б) количество дрожжей и плесеней
 - В) количество психотрофных микроорганизмов
 - Г) КМАфамМ
53. Гидратированное масло:
- А) очищенное от механических примесей;
 - Б) очищенное горячей водой, распыленной через горячее масло;
 - В) очищенное от механических примесей и прошедшее щелочную обработку;
 - Г) обработанное горячим сухим паром в условиях вакуума.
54. Критерии микробиологической безопасности и качества оборудования:
- А) количество БГКП
 - Б) количество дрожжей и плесеней
 - В) количество споровых аэробных микроорганизмов
 - Г) КМАфамМ
55. Срок хранения подсолнечного масла фасованного в бутылки в темном месте, месяцев:
- А) 15;
 - Б) 12;
 - В) 4;
 - Г) 6.
56. К дезинфицирующим веществам относят А) кислоты Б) щелочи В) горячую воду +Г) соединения хлора
57. В случае длительного хранения консервов определяют содержание олова:
- А) йодометрическим методом;
 - Б) кварцетиновым методом;
 - В) фотометрическим методом;

- Г) полярографическим методом.
58. Какие показатели пива не относят к органолептическим:
- А) Внешний вид, прозрачность;
Б) Пена, вкус и аромат;
В) Цвет, ц.ед.
Г) Пищевая ценность.
59. При контроле спирта этилового питьевого не исследуют:
- А) вкус и запах;
Б) концентрацию этилового спирта;
В) наличие фурфурола;
Г) концентрацию глицерина.
60. При определении качества хлебопекарной муки не учитывают ее:
- А) белизну;
Б) натуру;
В) зольность;
Г) содержание сырой клейковины.
61. По способу обработки пиво бывает:
- А) непастеризованное, осветленное и неосветленное.
Б) пастеризованное, осветленное и темное;
В) непастеризованное, светлое и непрозрачное;
Г) фильтрованное, осветленное и нефильтрованное.
62. По этим важным показателям судят о качестве пива:
- А) раса пивных дрожжей и побочных продуктов брожения, а также органических сернистых соединений;
Б) аромат и вкус, цвет и прозрачность, пенистость и стойкость пены.
В) количество и сорт хмеля, экстрактивность сусла;
Г) спирты и остаточный экстракт, в т.ч. остаточные сахара, олигосахариды, высокомолекулярные продукты расщепления белка, горькие и дубильные вещества хмеля, эфиры, аминокислоты и др. вещества.
63. Физико-химические показатели пива:
- А) должно иметь компактную пену, выделять пузырьки двуокиси углерода.
Б) массовая доля сухих веществ в начальном сусле, %;
В) массовая доля двуокиси углерода, %;
Г) плотность, %; алк., %; кислотность, К. ед.:
64. Пищевая ценность, ккал/100г пива:
А) 40 – 50: Б) 35 – 40: В) 31 – 42: Г) 42 – 52.
66. Массовая доля спирта в сортах с пониженным содержанием алкоголя должна быть не более:
А) 1,5%. Б) 2 %: В) 2,5 %: Г) 1,25%.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, обнаружившему, как минимум, знания 60% правильных ответов;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, не обнаружившему знания рассматриваемых понятий и не ответившему на вопросы теста более 40%.

Составитель –

доцент Т.В. Пазяева

Пазяева
«04» 09 2019 г.

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

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Темы рефератов

для текущей аттестации (для контроля самостоятельной работы студентов) учебной дисциплины «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки» по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1. Научно обоснованный подход к созданию системы контроля качества сырья, полуфабрикатов, технологических процессов, готовой продукции.
2. Критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов пищевой отрасли.
3. Требования к оснащению лабораторий, теоретические основы и методы технохимического контроля. Организация контроля качества сырья и продуктов переработки.
4. Особенности организации технохимконтроля на хлебоприемных предприятиях.
5. Особенности организации технохимконтроля в условиях мукомольного производства.
6. Особенности организации технохимконтроля в условиях комбикормового производства.
7. Особенности организации технохимконтроля на плодоперерабатывающих предприятиях.
8. Особенности организации технохимконтроля на сахарных заводах.
9. Особенности организации технохимконтроля на предприятиях по производству безалкогольных напитков.
10. Технологические показатели качества и безопасности продуктов из растительного сырья.
11. Технологические показатели качества и безопасности продуктов из растительного сырья.
12. Требования к сырью и материалам при производстве хлебобулочных изделий.
13. Технохимический контроль при производстве крупы.
14. Методы анализа промежуточных продуктов переработки масличных семян (рушанка, ядра, лузга).
15. Технохимический контроль сушеных овощей и плодов.
16. Технохимический контроль производства солено-квашенной и моченой продукции.
17. Технохимический контроль производства фруктово-ягодных соков, вин и пива.
18. Технохимический контроль при производстве бараночных и сухарных изделий.

Критерии оценки

Структура оценочных средств защиты реферата

Зачтено	Не зачтено
Содержание элементов оценки	
Отражена актуальность темы	Не отражена актуальность темы
Приведены и раскрыты базовые определения (понятия, термины)	Не раскрыты базовые определения (понятия, термины)
Проведен критический анализ точек зрения авторов	Отсутствует анализ точек зрения авторов
Тема раскрыта полностью	Тема не раскрыта
изложение материала логическое и научное	изложение материала отрывочное
соответствие использованной литературы теме работы	использованная литература не по теме работы, веб-сайтов мало (1-2)
современность литературы	Литературные источники 30-40-летней давности
наличие корректных ссылок в работе на источники литературы и веб-сайты	отсутствие ссылок в работе на источники литературы и веб-сайты
Оформление работы соответствует ГОСТу и требованиям кафедры	Оформление работы не соответствует ГОСТу и требованиям кафедры
Выступил с докладом и аргументированно ответил на вопросы	Доклад не подготовил и не смог ответить на вопросы

При выполнении реферата следует выполнять следующие требования:

1. Объем реферата должен быть в пределах 8-10 страниц рукописного (четкий понятный почерк с соблюдением оформления страниц – под «зебру») или машинописного текста 14 шрифтом и полуторным интервалом по ширине страницы.
2. Реферат должен быть представлен с пронумерованными страницами, с ясным изложением материала по вопросам плана реферата, обязательно должны быть введение, основная часть и заключение, список источников информации.
3. Титульный лист реферата см. Приложение 1. В конце работы ставят подпись исполнителя, дату.
4. **Определение темы:** Номер темы реферата по разделам в соответствии с номером по списку в журнале группы.
5. Обучающийся должен представить доклад по теме реферата для выступления на занятиях.

Составитель –

доцент Т.В. Пазяева

Пазяева

« 04 » 09

2019 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 «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки» по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1. Производственная лаборатория на перерабатывающем предприятии: (штат лаборатории, должностные обязанности), организация работы лаборатории. Ее цели, задачи и функции.
2. Понятие о технохимическом контроле, его целях и задачах.
3. Значение технохимического контроля для рационального ведения технологического процесса и гарантий высокого качества готовой продукции.
4. Понятие о качестве. Способы его регламентации и подтверждения соответствия – стандартизация и сертификация.
5. Показатели качества продукции и методы анализа, оговоренные в нормативной документации.
6. Общие методы технохимического контроля.
7. Органолептические методы оценки качества (определение цвета, запаха, консистенции, вкуса и т.д.).
8. Физико-химические методы оценки качества. Методы, основанные на физических свойствах объектов исследования: объемные, взвешивание, колориметрические и др.
9. Физические методы оценки качества.
10. Химические методы оценки качества.
11. Технохимический контроль хлебопекарного производства. входной контроль сырья и вспомогательных материалов.
12. Технохимический контроль хлебопекарного производства, организация технологического процесса и его контроль (технологический план производства, контроль качества опары и теста, состояние поверхности, степень подъема).
13. Технохимический контроль хлебопекарного производства, контроль качества готовой продукции, (органолептические показатели качества (внешний вид, цвет корки, цвет и эластичность мякиша, аромат и вкус хлеба, пористость), физико-химические методы (влажность, кислотность).
14. Технохимический контроль зерна. Контроль приемки зерна. Особенности отбора проб. Определение массовой доли примесей и зараженность вредителями, влажности, зольности, кислотности, клейковины и т.д.
15. Требования к качеству муки. Особенности подготовки проб к анализу.
16. Органолептические и физико-химические анализы муки. Определение «тягучей картофельной болезни хлеба».
17. Технохимический контроль производства растительных масел.
18. Входной контроль сырья (масличных семян). Требования, предъявляемые к качеству сырья государственными стандартами.

20. Технологический и химический контроль качества растительного масла. Дефекты растительного масла и способы их выявления. Органолептические и физико-химические методы.

21. Технологический и химический контроль при консервировании плодоовощной продукции (зеленый горошек, томат-паста, томатный сок) входной контроль технологического процесса.

22. Технологический и химический контроль крахмалопаточного производства получения крахмала из зерна кукурузы. Входной контроль сырья.

23. Технологический и химический контроль производства первичного виноделия.

24. Технологический и химический контроль процесса получения пива.

25. Оценка качества сырья для производства безалкогольных напитков, пива.

26. Анализ вспомогательных материалов для производства безалкогольных напитков, пива, минеральной воды.

27. Контроль качества готовой продукции (безалкогольных напитков, пива, минеральной воды)

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 «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки».

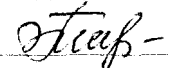
«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); дает ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает серьезных ошибок в ответах; умеет ориентироваться в понятийном аппарате по разделам дисциплины «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки».

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по разделам дисциплины «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», 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 «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки».

Составитель –

доцент Т.В. Пазяева


«24» 09 2019 г.