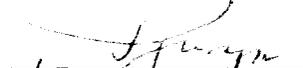


ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Утверждаю
Заведующий кафедрой,
доцент А.Д. Руцук


«4» 09 2019 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

«Хранение и переработка плодов и овощей»

**Направление подготовки: 35.03.07 «Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции»**

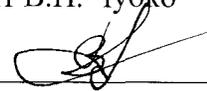
Профиль подготовки:

«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Квалификация (степень) выпускника: **Бакалавр**

Форма обучения: очная, заочная

Разработчик –
доцент В.Н. Чубко


«3» 09 2019 г.

Тирасполь – 2019 г.

Фонд оценочных средств учебной дисциплины **«Хранение и переработка плодов и овощей»** / разраб. В.Н. Чубко. – Тирасполь: ГОУ «ПГУ им. Т.Г. Шевченко», 2019. – 13 с.

Фонд оценочных средств учебной дисциплины **«Хранение и переработка плодов и овощей»** 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 **«Хранение и переработка плодов и овощей»** содержит паспорт, материалы текущей и промежуточной аттестации, включая комплект утвержденных контрольно-измерительных материалов.

ПАСПОРТ
Фонда оценочных средств учебной дисциплины
«Хранение и переработка плодов и овощей»

1. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины «Хранение и переработка плодов и овощей» обучающийся должен:

знать:

- особенности сырья как объекта хранения и переработки;
- основные режимы хранения плодов и овощей и факторы, влияющие на их эффективность;
- основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении, основные пути сокращения потерь и повышения качества плодов и овощей в сельском хозяйстве;
- основную номенклатуру показателей качества плодов и овощей, методы определения, особенности нормирования в соответствии с требованиями промышленных кондиций, экономическое и технологическое значение отдельных показателей;
- основные направления переработки плодов и овощей;
- основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки;
- современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки плодов и овощей;
- основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке плодов и овощей, 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.

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;
- оценивать эффективность работы основного технологического оборудования;
- 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 плодов и овощей 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 плодов и овощей	ПК-6, ПК-9	Вопросы модульного контроля для студентов очного отделения
2	Раздел 2. Переработка плодов и овощей		
Промежуточная аттестация		Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Хранение плодов и овощей Раздел 2. Переработка плодов и овощей	ПК-6, ПК-9	Вопросы для контрольных работ для заочного отделения, 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
«Хранение и переработка плодов и овощей» по направлению подготовки 35.03.07
«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Модуль 1:

1. Технология хранения и переработки с.-х. продукции, как отрасль и научная дисциплина.
2. Общая характеристика химического состава плодов и овощей.
3. Азотистые вещества, их превращение при хранении и переработке.
4. Органические кислоты, их роль при хранении и переработке.
5. Углеводы, их превращение при хранении и переработке.
6. Гликозиды и алкалоиды.
7. Пигменты, витамины, воска
8. Хлорогеновая кислота и ее превращение в процессе хранения
9. Влияние условий выращивания на качество и сохраняемость с.-х. продукции.
10. Биологическое значение защитных реакций плодов и овощей.
11. Теоретические основы лежкости плодов и овощей и картофеля.
12. Физические свойства массы хранящихся плодов, овощей и картофеля
13. Борьба с потерями при выращивании, хранении и переработке плодоовощной продукции.
14. Характеристика временных хранилищ, контроль режима хранения.
15. Снегование овощей
16. Виды стационарных хранилищ
17. Устройство холодильников, их типы и эксплуатация
18. Хранение картофеля в условиях активного вентилирования.
19. Виды потерь плодов и овощей при хранении.

Модуль 2:

20. Хранение плодов и овощей в измененной газовой среде
21. Технология хранения картофеля
22. Технология хранения капусты
23. Технология хранения корнеплодов
24. Технология хранения лука и чеснока.
25. Технология хранения плодовых, зеленных овощных и бахчевых культур
26. Уборка, упаковка, хранение семечковых плодов
27. Уборка, упаковка, хранение косточковых плодов
28. Уборка, упаковка, хранение винограда
29. Хранение плодов и овощей с применением физических факторов воздействия на микробиологические процессы
30. Хранение плодов и овощей с применением химических факторов ингибирования микробиологических процессов
31. Сушка картофеля, овощей и плодов.
32. Сублимационная сушка плодов и овощей

33. Консервирование быстрым замораживанием
34. Общая характеристика консервирования путем тепловой стерилизации
35. Производство овощных натуральных консервов
36. Производство закусовых консервов
37. Производство томатопродуктов
38. Маринование плодов и овощей
39. Производство плодово-ягодных компотов

Модуль 3:

40. Производство плодово-ягодных соков
41. Технология приготовления варенья
42. Технология производства повидла
43. Производство мармелада и желе
44. Технология производства пюре, пастилы, цукатов
45. Производство джема
46. Характеристика микробиологических методов консервирования
47. Квашение капусты
48. Соление томатов
49. Мочение яблок
50. Условия хранения консервов и виды их порчи
51. Классификация методов консервирования плодов и овощей
52. Воздушно-солнечная сушка плодов
53. Тепловая техническая сушка плодов и овощей
54. Производство плодово-ягодных пюреобразных продуктов
55. Производство осветленных плодово-ягодных соков
56. Производство плодово-ягодных соков с мякотью
57. Консервирование плодов и ягод антисептиками
58. Технология приготовления капусты провансаль
59. Основные процессы микробиологических методов консервирования плодов и овощей
60. Соление грибов

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 «Хранение и переработка плодов и овощей».

«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 «Хранение и переработка плодов и овощей».

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по разделам дисциплины «Хранение и переработка плодов и овощей», 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 «Хранение и переработка плодов и овощей».

Составитель –
доцент В.Н. Чубко


« 3 » 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 контрольных работ по учебной
дисциплине «Хранение и переработка плодов и овощей» по направлению подготовки
35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**

1. Технология хранения и переработки с.-х. продукции, как отрасль и научная дисциплина.
2. Общая характеристика химического состава плодов и овощей.
3. Азотистые вещества, их превращение при хранении и переработке.
4. Органические кислоты, их роль при хранении и переработке.
5. Углеводы, их превращение при хранении и переработке.
6. Гликозиды и алкалоиды.
7. Пигменты, витамины, воска
8. Хлорогеновая кислота и ее превращение в процессе хранения
9. Влияние условий выращивания на качество и сохраняемость с.-х. продукции.
10. Биологическое значение защитных реакций плодов и овощей.
11. Теоретические основы лежкости плодов и овощей и картофеля.
12. Физические свойства массы хранящихся плодов, овощей и картофеля
13. Борьба с потерями при выращивании, хранении и переработке плодоовощной продукции.
14. Характеристика временных хранилищ, контроль режима хранения.
15. Снегование овощей
16. Виды стационарных хранилищ
17. Устройство холодильников, их типы и эксплуатация
18. Хранение картофеля в условиях активного вентилирования.
19. Виды потерь плодов и овощей при хранении.
20. Хранение плодов и овощей в измененной газовой среде
21. Технология хранения картофеля
22. Технология хранения капусты
23. Технология хранения корнеплодов
24. Технология хранения лука и чеснока.
25. Технология хранения плодовых, зеленных овощных и бахчевых культур
26. Уборка, упаковка, хранение семечковых плодов
27. Уборка, упаковка, хранение косточковых плодов
28. Уборка, упаковка, хранение винограда
29. Хранение плодов и овощей с применением физических факторов воздействия на микробиологические процессы
30. Хранение плодов и овощей с применением химических факторов ингибирования микробиологических процессов
31. Сушка картофеля, овощей и плодов.
32. Сублимационная сушка плодов и овощей
33. Консервирование быстрым замораживанием
34. Общая характеристика консервирования путем тепловой стерилизации

35. Производство овощных натуральных консервов
36. Производство закусочных консервов
37. Производство томатопродуктов
38. Маринование плодов и овощей
39. Производство плодово-ягодных компотов
40. Производство плодово-ягодных соков
41. Технология приготовления варенья
42. Технология производства повидла
43. Производство мармелада и желе
44. Технология производства пюре, пастилы, цукатов
45. Производство джема
46. Характеристика микробиологических методов консервирования
47. Квашение капусты
48. Соление томатов
49. Мочение яблок
50. Условия хранения консервов и виды их порчи
51. Классификация методов консервирования плодов и овощей
52. Воздушно-солнечная сушка плодов
53. Тепловая техническая сушка плодов и овощей
54. Производство плодово-ягодных пюреобразных продуктов
55. Производство осветленных плодово-ягодных соков
56. Производство плодово-ягодных соков с мякотью
57. Консервирование плодов и ягод антисептиками
58. Технология приготовления капусты провансаль
59. Основные процессы микробиологических методов консервирования плодов и овощей
60. Соление грибов
61. Дубильные вещества
62. Эфирные масла
63. Воска и жиры
64. Водорастворимые витамины
65. Жирорастворимые витамины
66. Минеральные вещества
67. Размещение видов и сортов плодовых и овощных культур по регионам страны и внутри хозяйства
68. Действие мелиорации и агротехнических приемов на урожай и качество продукции
69. Влияние способа уборки, транспортировки и товарной обработки на качество и сохраняемость продукции
70. Дыхание продукции при хранении
71. Устойчивость плодов и овощей к неблагоприятным воздействиям окружающей среды
72. Оптимальные условия хранения плодов и овощей
73. Особенности среды, возникающей в массе хранящейся продукции
74. Виды тары и способы упаковки плодов и овощей
75. Методы создания измененной газовой среды
76. Технология производства картофеля, предназначенного для хранения
77. Особенности выращивания капусты, предназначенной для хранения
78. Технология выращивания корнеплодов для хранения
79. Общая характеристика и технология производства овощных консервов
80. Технология получения капусты – провансаль
81. Применение химических консервантов

- 82. Хранение плодов и овощей при пониженном давлении
- 83. Облучение плодов и овощей с целью удлинения сроков хранения
- 84. Продукты переработки картофеля

Секретарь
доцент В. Н. ...


« 3 » 03

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 «Хранение и переработка плодов и овощей» по
направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

1. Технология хранения и переработки с.-х. продукции. как отрасль и научная дисциплина.
2. Общая характеристика химического состава плодов и овощей.
3. Азотистые вещества, их превращение при хранении и переработке.
4. Органические кислоты, их роль при хранении и переработке.
5. Углеводы, их превращение при хранении и переработке.
6. Гликозиды и алкалоиды.
7. Пигменты, витамины, воска
8. Хлорогеновая кислота и ее превращение в процессе хранения
9. Влияние условий выращивания на качество и сохраняемость с.-х. продукции.
10. Биологическое значение защитных реакций плодов и овощей.
11. Теоретические основы лежкости плодов и овощей и картофеля.
12. Физические свойства массы хранящихся плодов, овощей и картофеля
13. Борьба с потерями при выращивании, хранении и переработке плодоовощной продукции.
14. Характеристика временных хранилищ, контроль режима хранения.
15. Снегование овощей
16. Виды стационарных хранилищ
17. Устройство холодильников, их типы и эксплуатация
18. Хранение картофеля в условиях активного вентилирования.
19. Виды потерь плодов и овощей при хранении.
20. Хранение плодов и овощей в измененной газовой среде
21. Технология хранения картофеля
22. Технология хранения капусты
23. Технология хранения корнеплодов
24. Технология хранения лука и чеснока.
25. Технология хранения плодовых, зеленых овощных и бахчевых культур
26. Уборка, упаковка, хранение семечковых плодов
27. Уборка, упаковка, хранение косточковых плодов
28. Уборка, упаковка, хранение винограда
29. Хранение плодов и овощей с применением физических факторов воздействия на микробиологические процессы
30. Хранение плодов и овощей с применением химических факторов ингибирования микробиологических процессов
31. Сушка картофеля, овощей и плодов.
32. Сублимационная сушка плодов и овощей
33. Консервирование быстрым замораживанием
34. Общая характеристика консервирования путем тепловой стерилизации

35. Производство овощных натуральных консервов
36. Производство закусовых консервов
37. Производство томатопродуктов
38. Маринование плодов и овощей
39. Производство плодово-ягодных компотов
40. Производство плодово-ягодных соков
41. Технология приготовления варенья
42. Технология производства повидла
43. Производство мармелада и желе
44. Технология производства пюре, пастилы, цукатов
45. Производство джема
46. Характеристика микробиологических методов консервирования
47. Квашение капусты
48. Соление томатов
49. Мочение яблок
50. Условия хранения консервов и виды их порчи
51. Классификация методов консервирования плодов и овощей
52. Воздушно-солнечная сушка плодов
53. Тепловая техническая сушка плодов и овощей
54. Производство плодово-ягодных пюреобразных продуктов
55. Производство осветленных плодово-ягодных соков
56. Производство плодово-ягодных соков с мякотью
57. Консервирование плодов и ягод антисептиками
58. Технология приготовления капусты провансаль
59. Основные процессы микробиологических методов консервирования плодов и овощей
60. Соление грибов

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 «Хранение и переработка плодов и овощей».

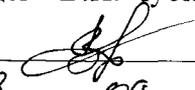
«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает серьезных ошибок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

«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



« 3 » 09 2019 г.