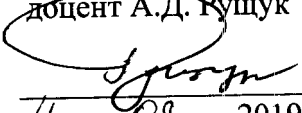


ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Утверждаю
Зав. кафедрой,
доцент А.Д. Рушук

«4» 09 2019 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

«Хранение, переработка и стандартизация продукции растениеводства»

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

Профиль подготовки:

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр

Форма обучения: очная

Разработчик –
доцент В.Н. Чубко

«3» 09 2019 г.

Тирасполь – 2019 г.

Фонд оценочных средств учебной дисциплины **«Хранение, переработка и стандартизация продукции растениеводства»** / разраб. В.Н. Чубко. – Тирасполь: ГОУ «ПГУ им. Т.Г. Шевченко», 2019. – 11 с.

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

ПАСПОРТ

Фонда оценочных средств учебной дисциплины

«Хранение, переработка и стандартизация продукции растениеводства»

1. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины «Хранение, переработка и стандартизация продукции растениеводства» 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 для модульного контроля
2	Раздел 2. Переработка плодов и овощей		
<i>Промежуточная аттестация</i>		<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
1	Раздел 1. Хранение плодов и овощей Раздел 2. Переработка плодов и овощей	ПК-6, ПК-9	Темы курсовых работ, 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, переработка и стандартизация 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. Теоретические основы хранения зерновых масс.
4. Режимы и способы хранения зерновых масс
5. Послеуборочная обработка зерновых масс.
6. Технология хранения кукурузы (семенной, продовольственной, фуражной).
7. Продукты мукомольного производства.
8. Подготовка зерна к помолу.
9. Основные операции размола зерна в муку.
10. Ассортимент, качество муки и ее хранение.
11. Подготовка зерна к переработке на крупу.
12. Калибрование и шелушение зерна при производстве крупы.
13. Сортирование продуктов шелушения зерна, шлифование и полирование крупы.
14. Частная технология производства крупы.
15. Пищевая ценность и ассортимент хлебобулочных изделий.
16. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий.
17. Приготовление и созревание пшеничного теста.
18. Обработка и разделка теста.
19. Выпечка, выход хлеба и его хранение.
20. Технологический процесс производства макаронных изделий.

Модуль 2:

21. Ассортимент макаронных изделий.
22. Технология производства комбикормов.
23. Хранение семян масличных культур.
24. Подготовительные операции при переработке масличных семян.
25. Производство растительных масел способом прессования.
26. Производство растительных масел химическим способом.
27. Методы очистки растительных масел.
28. Хранение масел, характеристика отходов производства.
29. Технология хранения корнеплодов сахарной свеклы для промышленной переработки.
30. Требования к качеству корнеплодов сахарной свеклы для производства сахара.
31. Технология производства сахара-песка.
32. Технология производства сахара-рафинада.

33. Использование отходов свеклосахарного производства.
34. Составные части сырья для пивоварения.
35. Технология солодоращения ячменя для производства пива.
36. Пивоваренный процесс.
37. Цели и задачи стандартизации
38. Классификация стандартов.
39. Государственная система стандартизации.
40. Органы и служба стандартизации, их функции.

Модуль 3:

41. Лаборатория государственного надзора и метрологии.
42. Порядок разработки стандартов.
43. Структура стандартов.
44. Контроль качества продукции в сельском хозяйстве.
45. Методы определения качества продукции.
46. Основные факторы, влияющие на качество продукции.
47. Основные функции управления качеством продукции.
48. Правила проведения сертификации пищевой продукции и продовольственного сырья.
49. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции.
50. Государственный надзор за стандартами и средствами измерений.
51. Правовые вопросы стандартизации и качества продукции.
52. Санкции, применяемые при нарушении стандартов и ТУ.
53. Мукомольная и хлебопекарная оценка зерна пшеницы
54. Стандарты на зерновые культуры.
55. Требования к качеству мягкой пшеницы.
56. Базисные и ограничительные нормы масличных культур.
57. Стандартизация сахарной свеклы для промышленной переработки.
58. Требования стандартов при переработке зерна в муку.
59. Требования стандартов к качеству крупы.
60. Ассортимент хлебобулочных изделий и требования стандартов к их качеству.

Критерии оценки:

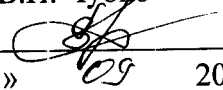
«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на вопросы, подчеркивает при этом самое существенное; четко формирует ответы, дает полное определение рассматриваемых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

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по разделам дисциплины «Хранение, переработка и стандартизация 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 «Хранение, переработка и стандартизация продукции растениеводства».

Составитель –
доцент В.Н. Чубко

« 3 »  2019 г.

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

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Темы курсовых работ по учебной дисциплине

**«Хранение, переработка и стандартизация продукции растениеводства» по
направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

1. Технология хранения зерна и семян озимой пшеницы.
2. Технология хранения зерна и семян ячменя
3. Технология хранения зерна и семян овса
4. Технология хранения зерна и семян ржи
5. Технология хранения зерна и семян кукурузы
6. Технология хранения зерна и семян проса
7. Технология хранения зерна и семян сорго
8. Технология хранения зерна и семян гречихи
9. Технология хранения зерна и семян подсолнечника
10. Технология хранения зерна и семян гороха
11. Технология хранения зерна и семян сои
12. Технология хранения зерна и семян фасоли
13. Технология хранения зерна и семян нута
14. Технология хранения зерна и семян вики
15. Технология хранения корнеплодов сахарной свеклы
16. Технология хранения корнеплодов кормовой свеклы
17. Технология получения и хранения муки
18. Технология производства комбикормов
19. Технология получения и хранения крупы
20. Технология получения хлебобулочных изделий
21. Технология получения растительного масла
22. Технология производства сахара
23. Технология производства комбикормов

Составитель –

доцент В.Н. Чубко



« 3 » 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 «Хранение, переработка и стандартизация
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. Теоретические основы хранения зерновых масс.
4. Режимы и способы хранения зерновых масс
5. Послеуборочная обработка зерновых масс.
6. Технология хранения кукурузы (семенной, продовольственной, фуражной).
7. Продукты мукомольного производства.
8. Подготовка зерна к помолу.
9. Основные операции размола зерна в муку.
10. Ассортимент, качество муки и ее хранение.
11. Подготовка зерна к переработке на крупу.
12. Калибрование и шелушение зерна при производстве крупы.
13. Сортирование продуктов шелушения зерна, шлифование и полирование крупы.
14. Частная технология производства крупы.
15. Пищевая ценность и ассортимент хлебобулочных изделий.
16. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий.
17. Приготовление и созревание пшеничного теста.
18. Обработка и разделка теста.
19. Выпечка, выход хлеба и его хранение.
20. Технологический процесс производства макаронных изделий.
21. Ассортимент макаронных изделий.
22. Технология производства комбикормов.
23. Хранение семян масличных культур.
24. Подготовительные операции при переработке масличных семян.
25. Производство растительных масел способом прессования.
26. Производство растительных масел химическим способом.
27. Методы очистки растительных масел.
28. Хранение масел, характеристика отходов производства.
29. Технология хранения корнеплодов сахарной свеклы для промышленной переработки.
30. Требования к качеству корнеплодов сахарной свеклы для производства сахара.
31. Технология производства сахара-песка.
32. Технология производства сахара-рафинада.
33. Использование отходов свеклосахарного производства.
34. Составные части сырья для пивоварения.
35. Технология солодоращения ячменя для производства пива.
36. Пивоваренный процесс.

37. Цели и задачи стандартизации
38. Классификация стандартов.
39. Государственная система стандартизации.
40. Органы и служба стандартизации, их функции.
41. Лаборатория государственного надзора и метрологии
42. Порядок разработки стандартов.
43. Структура стандартов
44. Контроль качества продукции в сельском хозяйстве.
45. Методы определения качества продукции.
46. Основные факторы, влияющие на качество продукции.
47. Основные функции управления качеством продукции
48. Правила проведения сертификации пищевой продукции и продовольственного сырья.
49. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции
50. Государственный надзор за стандартами и средствами измерений.
51. Правовые вопросы стандартизации и качества продукции.
52. Санкции, применяемые при нарушении стандартов и ТУ
53. Мукомольная и хлебопекарная оценка зерна пшеницы
54. Стандарты на зерновые культуры.
55. Требования к качеству мягкой пшеницы
56. Базисные и ограничительные нормы масличных культур
57. Стандартизация сахарной свеклы для промышленной переработки.
58. Требования стандартов при переработке зерна в муку
59. Требования стандартов к качеству крупы
60. Ассортимент хлебобулочных изделий и требования стандартов к их качеству

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, переработка и стандартизация продукции растениеводства».

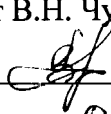
«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает серьезных ошибок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


« 3 » 09 2019 г.