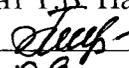


ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет  
Кафедра технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Утверждаю  
Зав. кафедрой,  
доцент Т.В. Пазяева  
  
«24» 09 2021 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**«Хранение и переработка продукции растениеводства, плодоводства и  
овощеводства с основами стандартизации и сертификации»**

**Направление подготовки: 4.35.03.07 «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

  
«24» 09 2021 г.

Тирасполь – 2021 г.

**Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Хранение и переработка продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства с основами стандартизации и сертификации»** разработ. В.Н. Чубко. – Тирасполь: ГОУ «ПГУ им. Т.Г. Шевченко». 2021. – 13 с.

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

## ПАСПОРТ

### Фонда оценочных средств по дисциплине «Хранение и переработка продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства с основами стандартизации и сертификации»

В результате изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

| Задача ПД   | Код и наименование профессиональной компетенции  | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции   |
|---|--|---|
| <b>Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения</b>   |  |   |
| <p>Внедрение агротехнических мероприятий, направленных на повышение плодородия почвы и увеличение урожайности с.-х культур. Соблюдение технологии переработки продукции растениеводства. Внедрение технологий, направленных на повышение эффективности производства продукции птицеводства и животноводства.</p> <p>Соблюдение технологии переработки и хранения продукции птицеводства и животноводства.</p> | <p>ПК-7 Способен реализовывать современные технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства, способствующие получению качественного и безопасного сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> | <p>ИД-1 ПК-7 Внедряет современные технологии выращивания сельскохозяйственных культур, включающие обработку почвы, современные сорта и гибриды, наиболее адаптированные для данной зоны, способы посева, уход за растениями, уборку урожая; ИД-2 ПК-7 Перерабатывает продукцию растениеводства с соблюдением технологий, обеспечивающих получение качественного сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в области производства алкогольной и безалкогольной продукции, хлебопекарно-макаронного, сахара, масложирового, элеваторного, мукомольно-крупяного и комбикормового, консервов с учетом стандартизации и сертификации;</p> <p>ИД-3 ПК-7 Внедряет современные технологии выращивания сельскохозяйственных животных</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>и домашней птицы, включая заготовку кормов, осуществляет кормление и уход за животными в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами и нормами;</p> <p>ИД-4 ПК-7 Перерабатывает продукцию животноводства и птицеводства с соблюдением технологий, обеспечивающих получение качественного сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; ИД-5 ПК-7 Осуществляет хранение продуктов производства и переработки растительного и животного происхождения;</p> <p>ИД-6 ПК-7 Осуществляет теххимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> |
|--|--|--|

**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, плодоводства и овощеводства                      | ПК-7   | Вопросы для модульного контроля         |
| 2                         | Раздел 2. Переработка продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства                   |  |   |
| 3                         | Раздел 3. Теоретические основы стандартизации и сертификации                                   |  |   |
| 4                         | Раздел 4. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства |  |   |

| <i>Промежуточная аттестация</i> |  | <i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i> | <i>Наименование оценочного средства</i> |
|---------------------------------|--|--|---|
| 1                               | <p>Раздел 1. Хранение продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства</p> <p>Раздел 2. Переработка продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства</p> <p>Раздел 3. Теоретические основы стандартизации и сертификации</p> <p>Раздел 4. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства</p> | ПК-7   | 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 и переработка продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства  
с основами стандартизации и сертификации» 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. Пищевая ценность зерна, овощей и плодов, превращение веществ при хранении и переработке.
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. Теоретические основы лежкости плодов и овощей и роль условий выращивания в повышении их качества и сохраняемости.
9. Методы хранения плодов и овощей.
10. Технология хранения плодов, овощей и картофеля в стационарных хранилищах.
11. Типы холодильников и методы создания регулируемых газовых сред.

Модуль 2.

12. Технология хранения картофеля.
13. Технология хранения капусты.
14. Технология хранения корнеплодов.
15. Технология хранения плодовых, зеленных овощных и бахчевых культур.
16. Технология хранения лука и чеснока.
17. Уборка, упаковка и хранение семечковых плодов.
18. Уборка, упаковка и хранение косточковых плодов и ягод.
19. Подготовка зерна к помолу.
20. Основные операции размола зерна в муку.
21. Ассортимент, качество муки и ее хранение.

Модуль 3.

22. Подготовка зерна к переработке на крупу.
23. Калибрование и шелушение зерна при производстве крупы.
24. Сортирование продуктов шелушения зерна, шлифование и полирование крупы.
25. Частная технология производства крупы.
26. Пищевая ценность и ассортимент хлебобулочных изделий.

27. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий.
28. Приготовление и созревание пшеничного теста.

#### Модуль 4:

28. Обработка и разделка теста.
29. Выпечка, выход хлеба и его хранение.
30. Основы технологии производства комбикормов.
31. Технологический процесс производства макаронных изделий.
32. Основы технологии производства растительного масла.
33. Основы технологии переработки сахарной свеклы.

#### Модуль 5:

34. Основы технологии производства пива.
35. Классификация методов консервирования.
36. Сушка картофеля, овощей и плодов.
37. Сублимационная сушка плодов и овощей
38. Консервирование быстрым замораживанием
39. Общая характеристика консервирования путем тепловой стерилизации
40. Производство овощных натуральных консервов
41. Производство закусовых консервов
42. Производство томатопродуктов
43. Маринование плодов и овощей
44. Производство плодово-ягодных компотов
45. Производство плодово-ягодных соков
46. Технология приготовления варенья
47. Технология производства повидла
48. Производство мармелада и желе
49. Технология производства пюре, пастилы, цукатов
50. Производство джема
51. Характеристика микробиологических методов консервирования
52. Квашение капусты
53. Соление томатов
54. Цели и задачи стандартизации
55. Классификация стандартов.
56. Государственная система стандартизации.
57. Органы и служба стандартизации, их функции.

#### Модуль 6:

58. Порядок разработки стандартов.
59. Структура стандартов.
60. Контроль качества продукции в сельском хозяйстве.
61. Правила проведения сертификации пищевой продукции и продовольственного сырья.
62. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции.
63. Государственный надзор за стандартами и средствами измерений.
64. Правовые вопросы стандартизации и качества продукции.

65. Санкции, применяемые при нарушении стандартов и ТУ.
66. Мукомольная и хлебопекарная оценка зерна пшеницы
67. Стандарты на зерновые культуры.
68. Базисные и ограничительные нормы масличных культур.
69. Стандартизация сахарной свеклы для промышленной переработки.
70. Требования стандартов при переработке зерна в муку.

#### Модуль 7:

71. Требования стандартов к качеству крупы.
72. Ассортимент хлебобулочных изделий и требования стандартов к их качеству.
73. Качество картофеля заготавливаемого, поставляемого и реализуемого для продовольственных целей.
74. Требования к качеству белокочанной капусты
75. Требования к качеству моркови и свеклы столовой
76. Требования к качеству лука репчатого и огурцов
77. Требования к качеству яблок, установленные государственными стандартами.
78. Требования к качеству груш
79. Нормы качества абрикос и персиков в соответствии с государственными стандартами.
80. Требования к качеству ягодных культур
81. Требования, предъявляемые к солено-квашеной овощной продукции
82. Требования к качеству маринованных овощей, плодов и томатопродуктов
83. Качество сушеных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод
84. Требования к качеству плодово-ягодных 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 «Хранение и переработка продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства с основами стандартизации и сертификации».

«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 продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства с основами стандартизации и сертификации».

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по разделам дисциплины «Хранение и переработка продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства с основами стандартизации и сертификации». 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

  
« 24 » 09 2021 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 и переработка продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства  
с основами стандартизации и сертификации» 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
24. Технология производства макаронных изделий

Составитель –

доцент В.Н. Чубко

  
« 24 » 09 2021г.

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

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Вопросы для промежуточной аттестации (экзамены)  
по итогам освоения дисциплины «Хранение и переработка продукции  
растениеводства, плодоводства и овощеводства с основами стандартизации и  
сертификации» по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции»**

**2021-2022 учебный год**

1. Технология хранения и переработки – как отрасль и научная дисциплина.
2. Пищевая ценность зерна, овощей и плодов, превращение веществ при хранении и переработке.
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. Теоретические основы лежкости плодов и овощей и роль условий выращивания в повышении их качества и сохраняемости.
9. Методы хранения плодов и овощей.
10. Технология хранения плодов, овощей и картофеля в стационарных хранилищах.
11. Типы холодильников и методы создания регулируемых газовых сред.
12. Технология хранения картофеля.
13. Технология хранения капусты.
14. Технология хранения корнеплодов.
15. Технология хранения плодовых, зеленных овощных и бахчевых культур.
16. Технология хранения лука и чеснока.
17. Уборка, упаковка и хранение семечковых плодов.
18. Уборка, упаковка и хранение косточковых плодов и ягод.
19. Подготовка зерна к помолу.
20. Основные операции размола зерна в муку.
21. Ассортимент, качество муки и ее хранение.
22. Подготовка зерна к переработке на крупу.
23. Калибрование и шелушение зерна при производстве крупы.
24. Сортирование продуктов шелушения зерна, шлифование и полирование крупы.
25. Частная технология производства крупы.
26. Пищевая ценность и ассортимент хлебобулочных изделий.
27. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий.
28. Приготовление и созревание пшеничного теста.
28. Обработка и разделка теста.
29. Выпечка, выход хлеба и его хранение.
30. Основы технологии производства комбикормов.

31. Технологический процесс производства макаронных изделий.
32. Основы технологии производства растительного масла.
33. Основы технологии переработки сахарной свеклы.

### 2022-2023 учебный год

34. Основы технологии производства пива.
35. Классификация методов консервирования.
36. Сушка картофеля, овощей и плодов.
37. Сублимационная сушка плодов и овощей
38. Консервирование быстрым замораживанием
39. Общая характеристика консервирования путем тепловой стерилизации
40. Производство овощных натуральных консервов
41. Производство закусовых консервов
42. Производство томатопродуктов
43. Маринование плодов и овощей
44. Производство плодово-ягодных компотов
45. Производство плодово-ягодных соков
46. Технология приготовления варенья
47. Технология производства повидла
48. Производство мармелада и желе
49. Технология производства пюре, пастилы, цукатов
50. Производство джема
51. Характеристика микробиологических методов консервирования
52. Квашение капусты
53. Соление томатов
54. Цели и задачи стандартизации
55. Классификация стандартов.
56. Государственная система стандартизации.
57. Органы и служба стандартизации, их функции.
58. Порядок разработки стандартов.
59. Структура стандартов.
60. Контроль качества продукции в сельском хозяйстве.
61. Правила проведения сертификации пищевой продукции и продовольственного сырья.
62. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции.
63. Государственный надзор за стандартами и средствами измерений.
64. Правовые вопросы стандартизации и качества продукции.
65. Санкции, применяемые при нарушении стандартов и ТУ.
66. Мукомольная и хлебопекарная оценка зерна пшеницы
67. Стандарты на зерновые культуры.
68. Базисные и ограничительные нормы масличных культур.
69. Стандартизация сахарной свеклы для промышленной переработки.
70. Требования стандартов при переработке зерна в муку.
71. Требования стандартов к качеству крупы.
72. Ассортимент хлебобулочных изделий и требования стандартов к их качеству.
73. Качество картофеля заготавливаемого, поставляемого и реализуемого для продовольственных целей.
74. Требования к качеству белокочанной капусты

75. Требования к качеству моркови и свеклы столовой
76. Требования к качеству лука репчатого и огурцов
77. Требования к качеству яблок, установленные государственными стандартами.
78. Требования к качеству груш
79. Нормы качества абрикос и персиков в соответствии с государственными стандартами.
80. Требования к качеству ягодных культур
81. Требования, предъявляемые к солено-квашеной овощной продукции
82. Требования к качеству маринованных овощей, плодов и томатов-продуктов
83. Качество сушеных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод
84. Требования к качеству плодово-ягодных консервов

### ***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 продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства с основами стандартизации и сертификации».

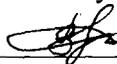
«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает серьезных ошибок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

  
\_\_\_\_\_

«24» 09 2021 г.