

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

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Утверждаю
Заведующий кафедрой,
доцент Т.В. Пазяева


«24» 09 2021 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

«Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара»

**Направление подготовки: 435.03.07 «Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции»**

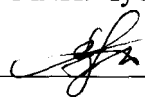
Профиль подготовки:

«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 **«Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара»** / разраб. В.Н. Чубко. – Тирасполь: ГОУ «ПГУ им. Т.Г. Шевченко», 2021. – 8 с.

Фонд оценочных средств учебной дисциплины **«Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара»** 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 **«Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара»** содержит паспорт, материалы текущей и промежуточной аттестации, включая комплект утвержденных контрольно-измерительных материалов.

ПАСПОРТ

Фонда оценочных средств учебной дисциплины «Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара»

1. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины **«Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара»** обучающийся должен:

знать:

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

уметь:

- определять возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования;
- 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.

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. Основы технологии переработки зерна в муку и крупу	ОПК-5, ПК-5	Вопросы модульного контроля для студентов очного отделения
2	Раздел 2. Основы хлебопечения		
3	Раздел 3. Производство соевых белковых продуктов		
4	Раздел 4. Производство растительных масел		
5	Раздел 5. Технология сахарного производства		
<i>Промежуточная аттестация</i>		<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
1	Раздел 1. Основы технологии переработки зерна в муку и крупу Раздел 2. Основы хлебопечения Раздел 3. Производство соевых белковых продуктов Раздел 4. Производство растительных масел Раздел 5. Технология сахарного производства	ОПК-5, ПК-5	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
«Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара» по направлению
подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

Модуль 1:

1. Особенности технологии производства крупы из проса, гречихи, риса, ячменя, кукурузы, овса, гороха, пшеницы.
2. Технология крупы быстрого приготовления.
3. Особенности гидротермической обработки зерна при получении муки и крупы и влияние ее на технологические свойства зерна.
4. Технологические процессы на крупозаводе.
5. Формирование помольных партий.
6. Технохимический контроль производства муки и ее хранение.
7. Структурно-механические свойства зерна
8. Теплофизические и технологические свойства зерна.
9. Виды помолов пшеницы и ржи.
10. Физико-химические и анатомические свойства зерна и их влияние на качество муки и крупы.
11. Технологические процессы мукомольного производства.
12. Краткие сведения о зерне как объекте переработки в муку.

Модуль 2:

13. Характеристика сырья и его подготовка при получении хлебобулочных изделий.
14. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий.
15. Технология получения крахмала из зерна кукурузы.
16. Технология производства сахара-песка.
17. Основные способы производства растительных масел (однократное прессование, 2-х кратное прессование, холодное прессование, прямая экстракция, формпрессование - экстракция).
18. Производство сахара-песка.
19. Получение изолятов соевых белков.
20. Производство жирной и обезжиренной соевой муки и крупы, производство соевых белковых продуктов.
21. Производство неферментированных и ферментированных соевых продуктов.
22. Текстурирование соевых белков и изготовление аналогов мяса.

Критерии оценки:

«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической

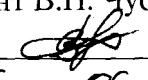
последовательности и исчерпывающе отвечает на вопросы, подчеркивает при этом самое существенное; четко формирует ответы, дает полное определение рассматриваемых понятий; владеет знаниями по разделам дисциплины «Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара».

«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 «Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара».

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по разделам дисциплины «Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара», 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 «Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара».

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

Вопросы для промежуточной аттестации (экзамен)

по итогам освоения дисциплины «Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара» по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

1. Особенности технологии производства крупы из проса, гречихи, риса, ячменя, кукурузы, овса, гороха, пшеницы.
2. Технология крупы быстрого приготовления.
3. Особенности гидротермической обработки зерна при получении муки и крупы и влияние ее на технологические свойства зерна.
4. Технологические процессы на крупозаводе.
5. Формирование помольных партий.
6. Технохимический контроль производства муки и ее хранение.
7. Структурно-механические свойства зерна
8. Теплофизические и технологические свойства зерна.
9. Виды помолов пшеницы и ржи.
10. Физико-химические и анатомические свойства зерна и их влияние на качество муки и крупы.
11. Технологические процессы мукомольного производства.
12. Краткие сведения о зерне как объекте переработки в муку.
13. Характеристика сырья и его подготовка при получении хлебобулочных изделий.
14. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий.
15. Технология получения крахмала из зерна кукурузы.
16. Технология производства сахара-песка.
17. Основные способы производства растительных масел (однократное прессование, 2-х кратное прессование, холодное прессование, прямая экстракция, формпрессование - экстракция).
18. Производство сахара-песка.
19. Получение изолятов соевых белков.
20. Производство жирной и обезжиренной соевой муки и крупы, производство соевых белковых продуктов.
21. Производство неферментированных и ферментированных соевых продуктов.
22. Текстурирование соевых белков и изготовление аналогов мяса.

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 «Переработка зерна, хлебопечение, получение масла и сахара».

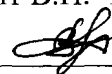
«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает серьезных ошибок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

«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.