

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

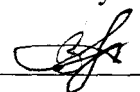
Профиль подготовки:

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Квалификация (степень) выпускника: **Бакалавр**

Форма обучения: заочная

Разработчик –
доцент В.Н. Чубко


«24» 09 2021 г.

Тирасполь – 2021г.

Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Хранение и переработка продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства с основами стандартизации и сертификации» / разраб. В.Н. Чубко. – Тирасполь: ГОУ «ПГУ им. Т.Г. Шевченко», 2021. – 9 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 учебной дисциплины «Хранение и переработка продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства с основами стандартизации и сертификации»

1. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины **«Хранение и переработка продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства с основами стандартизации и сертификации»** обучающийся должен:

знать:

- особенности сырья как объекта хранения и переработки;
- основные режимы хранения продукции растениеводства и факторы, влияющие на их эффективность;
- основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении, основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве;
- 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 послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства;
- основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, 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.
- организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации;
- санитарно-гигиенические требования безопасности 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;

- 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 зерна с учетом ассортимента выпускаемой продукции, производительности предприятия и продолжительности периода его работы.
- пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими НД.

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

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Хранение продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства	ПК-5, ПК-9, ПК-12	Собеседование
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	Раздел 1. Хранение продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства Раздел 2. Переработка продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства Раздел 3. Теоретические основы стандартизации и сертификации Раздел 4. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства	ПК-5, ПК-9, ПК-12	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

Темы курсовых работ по учебной дисциплине

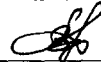
**«Хранение и переработка продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства
с основами стандартизации и сертификации» по направлению подготовки 35.03.07**

«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 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 «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 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 сохранности.
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, зеленых 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.
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 закусочных 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 томатопродуктов
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».

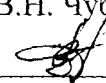
«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает серьезных ошибок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