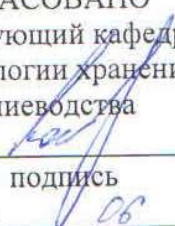


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 11.08.2026 15:10:16
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bc72

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой плодовоовощеводства,
технологии хранения и переработки продукции
растениеводства

 Н.А. Колпаков
подпись
«03» 06 2019г.

УТВЕРЖДЕНО

Декан агрономического факультета

 И.А. Косачев
подпись
«03» 06 2019г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

по учебной дисциплине

Хранение и переработка продукции растениеводства

Направление подготовки
35.03.03 Агрохимия и агропочвоведение

Направленность (профиль)
Агроэкологическая оценка земель

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр
Программа подготовки – бакалавриат

Форма обучения - очная

Барнаул 2019

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол № 11 от 13.06. 2019 г.
Зав. кафедрой, д.с.-х. н., доцент Колпаков Н.А. *Мол.*

Председатель методической комиссии
к.с.-х.н., доцент Завалишина О.М. 

ДОЦЕНТ, К.С.-Х.Н.

О.М. Завалишина

Содержание

1. Соответствие этапов освоения компетенции, планируемым результатам обучения и критерии их оценивания (заполняется по каждой компетенции)
 2. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю).
 3. Виды оценочных средств
- Итоговый тест для оценки сформированности компетенции

1. Соответствие этапов освоения компетенции, планируемым результатам обучения и критерии их оценивания

Этап формирования компетенции	Результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения				Вид оценочного средства
		Отлично (высокий уровень)	Хорошо (продвинутый уровень)	Удовлетворительно (пороговый уровень)	Не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	
Содержание компетенции (код компетенции)						
Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4)						
Начальный этап	Знать: - способы уборки и послеуборочной обработки продукции растениеводства	Системные знания	В целом успешные, но несистемные знания	Фрагментарные знания	Не знает	защита лабораторных работ; устный опрос,
	Уметь: - отбирать образцы продукции растениеводства для проведения оценки качества с целью обоснования способа дальнейшего использования	Системные знания	В целом успешные, но несистематические умения	Фрагментарные умения	Не умеет	
	Владеть навыками: - оценки качества продукции растениеводства	Системные знания	В целом успешное, но несистематическое владение	Фрагментарное владение	Не владеет	
Базовый этап	Знает: - технологии хранения и переработки продукции растениеводства	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место	Зачет с оценкой

		подготовки, без ошибок	несколько негрубых ошибок	негрубых ошибок	грубые ошибки	
	Умеет: - осуществлять послеуборочную обработку, хранение и подготовку к переработке продукции растениеводства	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	
	Владеет навыками: - технологических расчетов	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	

2. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Контролируемые разделы (темы)	Код компетенции
1	Защита лабораторных работ	Раздел 1. Зерновые массы как объект хранения Раздел 2. Переработка зерна и семян Раздел 3. Хранение плодов, овощей и картофеля Раздел 4. Основы переработки сочной продукции	ОПК-4
2	Устный опрос	Раздел 1. Зерновые массы как объект хранения Раздел 2. Переработка зерна и семян Раздел 3. Хранение плодов, овощей и картофеля Раздел 4. Основы переработки сочной продукции	ОПК-4
3	Зачет с оценкой	Раздел 1. Зерновые массы как объект хранения Раздел 2. Переработка зерна и семян Раздел 3. Хранение плодов, овощей и картофеля Раздел 4. Основы переработки сочной продукции	ОПК-4

3. Виды оценочных средств

3.1. Оценочные средства для текущей аттестации

3.1.1. Устный опрос

Вопросы к устному опросу по теме: *«Состав и физические свойства зерновых масс»*

1. Что принято называть зерновыми массами?
2. Из каких компонентов состоит зерновая масса?
3. Перечислите физические свойства зерновых масс.
4. Характеристика скважистости зерновых масс.
5. Характеристика сыпучести зерновых масс.
6. Характеристика самосортирования зерновых масс.
7. Характеристика сорбционных свойств зерновых масс.
8. Характеристика теплопроводности и теплоемкости зерновых масс.
9. Характеристика термовлагопроводности зерновых масс.
10. Классификация принципов хранения (консервирования), систематизированную Я.Я. Никитинским.
11. Принцип хранения (консервирования) биоз.
12. Принцип хранения (консервирования) ксероанабиоз.
13. Принцип хранения (консервирования) термоанабиоз.
14. Принцип хранения (консервирования) осмоанабиоз.
15. Принцип хранения (консервирования) ацидоанабиоз.
16. Принцип хранения (консервирования) наркоанабиоз.
17. Принцип хранения (консервирования) аноксигенабиоз.
18. Принцип хранения (консервирования) ацидоценоанабиоз.
19. Принцип хранения (консервирования) алкоголоценоанабиоз.
20. Принцип хранения (консервирования) абиоз.

Вопросы к устному опросу по теме: *«Физиологические процессы, протекающие в зерновых массах при хранении»*

1. Что в технологии хранения называют физиологическими процессами?
2. Охарактеризуйте долговечность зерна и семян при хранении.
3. Охарактеризуйте виды дыхания зерна и семян при хранении.
4. Охарактеризуйте факторы, оказывающие влияние на дыхание зерновых масс при хранении.
5. Охарактеризуйте послеуборочное дозревание зерна и семян.

6. Какие процессы происходят в зерне при его прорастании в период хранения?
7. Какими способами можно улучшить качество проросшего зерна и продуктов его переработки?
8. Охарактеризуйте видовой и численный состав микрофлоры зерновой массы.
9. Какие факторы оказывают влияние на жизнедеятельность микроорганизмов в зерновой массе?
10. Какое влияние оказывает на зерновую массу жизнедеятельность вредителей зерна и зернопродуктов?
11. Какие факторы оказывают влияние на жизнедеятельность насекомых и клещей в зерновой массе?
12. Что такое самосогревание зерновой массы?
13. Какие различают виды самосогревания?
14. Охарактеризуйте пластовое самосогревание, назовите причины его возникновения.
15. Охарактеризуйте гнездовое самосогревание, назовите причины его возникновения.
16. Охарактеризуйте сплошное самосогревание, назовите причины его возникновения.
17. Перечислите меры борьбы с самосогреванием зерновых масс.

Вопросы к устному опросу по теме: *«Режимы хранения зерновых масс»*

1. Дайте общую характеристику режимов хранения зерна и семян.
2. Теоретические основы хранения зерна в сухом состоянии.
3. Перечислите способы сушки зерна и семян.
4. Охарактеризуйте сорбционный способ сушки зерна и семян.
5. Охарактеризуйте воздушно-солнечную сушку зерна и семян.
6. Охарактеризуйте сушку зерна и семян в зерносушилках.
7. Теоретические основы режима хранения зерна в охлажденном состоянии.
8. Охарактеризуйте способы и правила охлаждения зерновых масс.
9. Теоретические основы режима хранения зерна без доступа воздуха.
10. Виды очистки зерновых масс от примесей.
11. Способы защиты зерновых масс от вредителей хлебных запасов в период хранения.
12. Виды активного вентилирования зерновых масс.

Вопросы к устному опросу по теме: *«Технология производства муки»*

1. По каким признакам классифицируют муку на типы, виды, сорта?
2. Что называют выходом муки?
3. Какие существуют виды помолов муки?
4. Из каких этапов складывается технология получения муки?
5. Какие технологические операции относятся к подготовительному этапу?
6. Каким образом осуществляется формирование помольных партий зерна в мукомольном производстве?
7. Охарактеризуйте очистку зерна при подготовке его к помолу.
8. Охарактеризуйте гидротермический процесс при подготовке зерна к помолу.
9. Охарактеризуйте драной процесс в производстве муки.
10. Классификация промежуточных продуктов в мукомольном производстве.
11. Охарактеризуйте ситовеечный и размольный процесс в производстве муки.
12. Что включает в себя контроль муки?
13. Какие положительные процессы протекают в муке при хранении?
14. Какие отрицательные процессы протекают в муке при хранении?
15. Режимы и способы хранения муки.

Вопросы к устному опросу по теме: *«Технология производства круп»*

1. Классификация круп.

2. На какие этапы делится процесс получения круп?
3. Какие технологические операции включает в себя подготовительный этап?
4. Особенности очистки зерна при производстве круп.
5. Для чего и как проводится сортирование зерна на фракции при производстве круп.
6. Особенности гидротермической обработки сырья в крупяном производстве.
7. Общая технологическая схема производства цельных круп.
8. Общая технологическая схема производства дробленых круп.
9. Общая технологическая схема производства круп быстрого приготовления.
10. Хранение круп.

Вопросы к устному опросу по теме: *«Технология производства растительных масел»*

1. Каково использование растительных масел и побочных продуктов их производства?
2. Дайте характеристику сырья, используемого для производства растительных масел.
3. Из каких этапов складывается производство растительных масел?
4. Охарактеризуйте подготовительный этап в производстве растительных масел.
5. Охарактеризуйте способы извлечения масла из подготовленного сырья.
6. Классификация способов рафинации растительных масел.
7. Характеристика физических методов рафинации растительных масел.
8. Характеристика химических методов рафинации растительных масел.
9. Характеристика физико-химических методов рафинации растительных масел.
10. Классификация растительных масел
11. Особенности хранения растительных масел.

Вопросы к устному опросу по теме: *«Технология производства хлеба»*

1. Классификация хлебобулочных изделий.
2. Характеристика основного сырья для производства хлеба.
3. Оценка хлебопекарных свойств пшеничной муки.
4. Оценка хлебопекарных свойств
5. Характеристика вспомогательного сырья для производства хлеба.
6. Подготовка сырья к приготовлению теста.
7. Безопарный способ приготовления теста.
8. Опарный способ приготовления теста.
9. Формование и расстойка тестовых заготовок.
10. Выпечка хлебобулочных изделий.
11. Особенности хранения хлеба.
12. Дефекты хлеба, обусловленные низким качеством муки.
13. Дефекты хлеба, обусловленные низким качеством дополнительного сырья.
14. Дефекты хлеба, обусловленные нарушением в технологическом процессе производства.
15. Болезни хлеба.

Вопросы к устному опросу по теме: *«Режимы и способы хранения сочной продукции»*

1. Понятие лежкости сочной продукции.
2. Понятие сохраняемости сочной продукции.
3. Общая характеристика картофеля, и двулетних овощей по лежкости.
4. Общая характеристика плодов и плодовых овощей по лежкости.
5. Общая характеристика листовых овощей, ягод и плодов косточковых по лежкости.

6. Картофель как объект хранения. Режимы хранения картофеля различного целевого назначения по периодам.
7. Способы хранения картофеля.
8. Характеристика лежких и нележких корнеплодов как объектов хранения;
9. Режимы хранения корнеплодов различного целевого назначения по периодам.
10. Способы хранения корнеплодов.
11. Характеристика капусты как объекта хранения;
12. Режимы хранения капусты различного целевого назначения.
13. Способы хранения капусты различного целевого назначения.
14. Характеристика лука репчатого как объекта хранения;
15. -Особенности уборки и подготовки лука к хранению;
16. -Режимы хранения лука различного целевого назначения.
17. Способы хранения лука различного целевого назначения.
18. Технология хранения чеснока

Вопросы к устному опросу по теме: «Способы переработки сочной продукции»

1. Характеристика биохимических способов переработки сочной продукции;
2. Характеристика химических способов переработки сочной продукции.
3. Характеристика физических способов переработки сочной продукции.
4. Классификация овощных консервов.
5. Технология производства овощных консервов.
6. Классификация томатопродуктов.
7. Технология производства томатопродуктов.
8. Классификация соков.
9. Требования к качеству сырья для производства соков.
10. -Технология производства соков.
11. Хранение соков.
12. -Консервирование плодоовощной продукции замораживанием.
13. Консервирование плодоовощной продукции при помощи сушки.
14. -Консервирование сахаром.
15. Технология варки варенья.
16. Классификация маринадов;
17. Технология производства и хранение маринадов.

Оценивание устного ответа

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Отлично	обучающийся строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Хорошо	обучающийся строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.
Удовлетворительно	ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.
Неудовлетворительно	Обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

3.1.2. Защита лабораторных работ

Комплекты заданий для лабораторных работ

Полное описание методик проведения лабораторных работ и заданий для их выполнения приведено в учебно-методических пособиях:

Прищепина Г.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства с основами стандартизации: учебное пособие / Г. А. Прищепина. - Барнаул: Изд-во АГАУ. Ч. 1: Картофель, плоды и овощи. - 2007. - 60 с.

Товароведение и экспертиза качества зерномучных товаров: учебно-методическое пособие / Сост. В.В. Кандаурова, О.М. Завалишина, Г.А. Прищепина. - Барнаул: Изд-во АГАУ, 2010. - 116 с.

Хранение и оценка качества зерна: учебно-методическое пособие для студентов очного и заочного отделения агрономического и экономического факультетов. 2-е изд. перераб. и доп. / Сост.: О.М. Завалишина, В.В. Кандаурова, Л.В. Штаба. Барнаул: Изд-во АГАУ, 2006. 99 с.

Тема. Методы пересчета массы зерна при сушке и увлажнении

Задания: изучить различные методы пересчета массы зерна при сушке и увлажнении.

Тема. Активное вентилирование зерновых масс

Задания: изучить применение активного вентилирования в период послеуборочной обработки и хранения зерна.

Тема. Сушка зерна различного целевого назначения.

Задания: научиться составлять план сушки с определением режима для зерна семенного, продовольственного и фуражного назначения с учетом его качества.

Тема. Устройство типовых зернохранилищ и расчет их емкости

Задания: изучить основные типы зернохранилищ, способы хранения зерновых масс; научиться рассчитывать емкость хранилищ.

Тема. Количественно-качественный учет зерна в период хранения

Задания: освоить методику ведения количественно-качественного учета зерна в зернохранилищах в период хранения.

Тема. Переработка зерна в муку

Задания: изучить классификацию муки; показатели качества муки в соответствии с требованиями нормативных документов.

Тема. Технология производства различных круп

Задания: изучить классификацию круп; показатели качества различных видов круп в соответствии с требованиями нормативных документов.

Тема. Основы производства растительного масла из семян масличных культур

Задания: изучить классификацию растительных масел, требования нормативных документов, предъявляемых к качеству растительных масел; дефекты растительных масел.

Тема. Основы производство хлеба.

Задания: изучить классификацию хлебобулочных изделий; показатели качества хлеба; дефекты и болезни хлеба.

Тема. Хранение сочной продукции в хранилищах различного типа

Задание: изучить типы хранилищ, применяемых для хранения сочной продукции; произвести расчет емкости хранилища для хранения разных видов сочной продукции.

Тема. Количественно-качественной учет при хранении картофеля, овощей и плодов

Задания: произвести расчет потерь сочной продукции за определенный период хранения.

Тема. Методы консервирования плодов и овощей

Задания: провести квашение капусты.

Оценивание ответа на защите лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	-полно, правильно излагает (отображает письменно) содержание вопроса, хорошо знает терминологию, владеет методиками проведения исследования - знает основной материал, но допускает неточности в дисциплинарной терминологии и методологии проведения работы
Не зачтено	обучающийся допускает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, не владеет или не может применить классические методики проведения работы, нет ответа на поставленные вопросы.

3.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

3.2.1. Зачет с оценкой

Вопросы к зачету

1. Принципы хранения (консервирования) биоз.
2. Принципы хранения (консервирования) ксероанабиоз и термоанабиоз.
3. Принципы хранения (консервирования) осмоанабиоз и ацидоанабиоз.
4. Принципы хранения (консервирования) наркоанабиоз и аноксианабиоз.
5. Принципы хранения (консервирования) ацидоценоанабиоз и алкоголеценоанабиоз.
6. Принципы хранения (консервирования) абиоз.
7. Состав и теплофизические свойства зерновой массы.
8. Сыпучесть, самосортирование их практическое значение при хранении зерна.
9. Сорбционные свойства зерновой массы и их практическое значение при хранении зерна.

10. Послеуборочное дозревание зерна и его значение при хранении и переработке зерна.
11. Долговечность зерна и семян.
12. Дыхание зерна при хранении. Факторы, влияющие на его интенсивность.
13. Прораствание семян и зерна при хранении и мероприятия, предупреждающие эти явления.
14. Жизнедеятельность микроорганизмов в зерновой массе и продуктах переработки. Пути предотвращения их развития.
15. Жизнедеятельность насекомых и клещей в зерновой массе. Нормирование зараженности ГОСТами.
16. Самосогревание зерновых масс. Фазы его развития.
17. Виды самосогревания. Меры борьбы с самосогреванием.
18. Теоретические основы режима хранения зерновых масс в охлажденном состоянии.
19. Теоретические основы режима хранения зерновых масс в сухом состоянии.
20. Теоретические основы режима хранения зерна без доступа воздуха.
21. Способы сушки зерновых масс. Воздушно-солнечная сушка.
22. Сушка зерна и семян в зерносушилках. Режимы сушки, контроль за качеством работы зерносушилок.
23. Принципы формирования партий зерна для послеуборочной обработки, хранения и переработки.
24. Правила размещения зерна и семян в зернохранилищах.
25. Временное хранение зерна в бунтах.
26. Способы хранения зерновых масс в зернохранилищах. Требования, предъявляемые к зернохранилищам различного типа.
27. Подготовка зернохранилищ к приемке нового урожая.
28. Мероприятия, повышающие стойкость зерна при хранении.
29. Послеуборочная обработка зерна. Очистка от примесей. Типы установок, агрегатов и комплексов, используемых при очистке.
30. Активное вентилирование зерновых масс.
31. Уход и наблюдение за зерном во время хранения в зависимости от целевого назначения и сезона хранения.
32. Типы зернохранилищ.
33. Основные виды потерь зерна при хранении.
34. Классификация муки.
35. Подготовительный этап при переработке зерна в муку.
36. Технологическая схема сортовых помолов пшеницы.
37. Показатели качества ржаной и пшеничной муки. Зависимость качества и выхода муки от исходных качеств зерна.
38. Процессы, происходящие в муке при хранении. Технология хранения муки.
39. Классификация круп.
40. Технологическая схема производства цельной крупы.
41. Технологическая схема производства дробленой крупы.
42. Требования, предъявляемые крупяной промышленностью к качеству зерна. Показатели качества крупы.
43. Пищевая ценность хлеба. Способы производства и ассортимент печеного хлеба.
44. Технологический процесс приготовления пшеничного хлеба.
45. Показатели качества печеного хлеба.
46. Болезни хлеба.
47. Дефекты хлеба.
48. Технологический процесс производства ржаного хлеба. Показатели качества ржаного хлеба.
49. Технологическая схема получения растительных масел способом прессования.

50. Технологическая схема получения растительных масел экстракционным способом.
51. Зависимость между качеством растительного масла и качеством исходного сырья. Хранение растительных масел.
52. Картофель, овощи, плоды как объекты хранения.
53. Биохимические процессы, происходящие в период созревания и созреваия в плодах и овощах. Значение степени зрелости плодов и овощей при хранении и переработке.
54. Период покоя у картофеля и овощей. Физиолого-биохимические изменения, происходящие в овощах в период покоя.
55. Дыхание плодов, овощей и картофеля. Практическое значение дыхания.
56. Основные факторы, влияющие на сохранность картофеля, овощей и плодов.
57. Характеристика картофеля как объекта хранения.
58. Способы хранения картофеля, овощей и плодов.
59. Особенности условий хранения картофеля по периодам.
60. Столовые корнеплоды как объекты хранения. Режимы и способы хранения.
61. Режимы и способы хранения капусты.
62. Режимы и способы хранения лука различного целевого назначения.
63. Значение переработки овощей и плодов в различные виды продуктов. Методы переработки.
64. Факторы, влияющие на качество продуктов переработки.
65. Маринование плодов и овощей. Особенности технологии производства различных видов маринадов.
66. Производство соков из плодов и ягод.
67. Консервирование плодов и ягод сахаром. Виды продуктов переработки, организация их хранения.
68. Сушка плодов, овощей и картофеля. Способы сушки. Показатели качества готовой продукции.
69. Квашение и соление плодов и овощей. Показатели качества и хранение готовой продукции.
70. Консервирование плодовоовощной продукции при помощи замораживания.

Оценивание ответа на зачете

Бинарная шкала	Критерии оценивания
Зачтено (пороговый уровень)	Обучающимся дан полный, развернутый и логически последовательный ответ на поставленный вопрос. Обучающийся продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, самостоятельно ответил на дополнительные вопросы, привел примеры по проблематике поставленного вопроса.
Не зачтено (ниже порогового уровня)	Обучающийся допустил серьезные недостатки при ответе: логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения: - при изложении теоретического материала допущены существенные ошибки (касающиеся фактов, понятий персоналий); - в ответе отсутствуют выводы; - не соблюдаются нормы литературной речи; - обучающийся отказывается отвечать на дополнительные вопросы или дает неверные ответы; - при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений практики, - неумение с помощью

	преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи, повышать свою квалификацию; - не показал навыки владения работой и проведением анализа научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; владения современными достижениями в профессиональной области.
--	--

ИТОГОВЫЙ ТЕСТ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ ОПК-4

1. При какой влажности зерно имеет наибольшую сыпучесть?
а) 15%; б) 20%; в) 30%; г) сыпучесть зерна не зависит от влажности.
2. Что такое критическая влажность зерна?
а) влажность, при которой возможно прорастание зерна;
б) влажность зерна, устанавливающаяся при данной относительной влажности воздуха;
в) влажность, при которой зерно становится сырым на ощупь;
г) влажность, при которой в зерне появляется свободная влага и резко усиливается интенсивность дыхания зерновой массы.
3. Хранение продуктов в сухом, или обезвоженном состоянии, называется...
а) термоанабиоз; б) ксероанабиоз; в) аноксианабиоз.
4. Хранение продуктов при повышении кислотности среды, называется...
а) ацидоанабиоз; б) осмоанабиоз; в) термоанабиоз.
5. Для большинства культур критическая влажность лежит в интервале:
а) 12,0-13,5%; б) 9,5-12,0%; в) 14,5-16,0 %.
6. Комплекс сложных биохимических процессов в зерне и семенах при хранении, приводящих к улучшению их посевных и технологических качеств, получил название:
а) уборочной спелости; б) послеуборочного дозревания; в) технической спелости.
7. К какому виду относится мука, которая почти не содержит клейковины, поэтому используется в смеси с пшеничной мукой, богата витаминами группы В и железом:
а) чечевичная; б) перловая; в) ржаная.
8. Полуфабрикат, полученный из муки, воды и дрожжей путем замеса и брожения, называется:
а) опара; б) тесто; в) жидкое тесто.
9. Следствие анаэробного дыхания зерна:
а) выделение большого количества тепла; б) выделение спирта; в) расходование большого количества кислорода.
10. Дробленая крупа из гречихи называется....
а) сечка; б) продел; в) ядрица.
11. Показатель, характеризующий кулинарные достоинства крупы – это ...
а) коэффициент разваримости; б) содержание доброкачественного ядра; в) содержание нешелушенных ядер.
12. Абсолютные отходы сочной продукции используются следующим образом:
а) на технические цели; б) реализуются со скидкой с цены; в) уничтожаются и списываются.
13. Жирная кислота, не входящая в состав растительных масел:
а) линолевая; б) линоленовая; в) стеариновая.
14. Вид биологических потерь зерна при хранении, относящихся к неизбежным:
а) дыхание; б) прорастание; в) самосогревание.
15. Плесневение продуктов более интенсивно протекает:
а) при повышенной относительной влажности воздуха; б) при пониженной относительной влажности воздуха; в) при пониженной концентрации кислорода.
16. Нормы естественной убыли зерна хлебных злаков за 1 год хранения:
а) 0,2-0,4 %; б) 2-6 %; в) 10-12 %.

17. При каких условиях осуществляется хранение зерновых масс в сухом состоянии?
а) при влажности зерна ниже критической на 1...2 %; б) при влажности зерна равной критической; в) при влажности зерна выше критической на 1 ...2 %; г) при гигроскопической влажности зерна.
18. Микробиологический способ консервирования овощей:
а) замораживание; б) квашение; в) маринование.
19. Показатель качества растительного масла, определяемый органолептическим методом:
а) кислотное число; б) количество отстоя; в) прозрачность.
20. Показатель, характеризующий состояние мякиша хлеба:
а) вкус; б) пористость; в) форма.
21. Какое свойство не относится к физическим свойствам плодов и овощей?
а) сыпучесть; б) созревание и старение; в) механическая прочность.
22. От чего не зависит сквашистость в партиях плодов и овощей?
а) от наличия земли; б) от наличия листьев; в) от температуры.
23. От чего не зависит потеря влаги плодами и овощами при хранении?
а) удельная поверхность; б) степень зрелости; в) форма.
24. При каких условиях рекомендуется хранить влажное зерно?
а) при температуре зерна +5-10 °С; б) при температуре зерна +18-20 °С; в) при температуре зерна +20-25 °С.
25. Укажите нормируемые показатели качества кочанов капусты для квашения:
а) массовая доля кочерыги; б) скороспелость; в) масса кочана; г) общее содержание сухих веществ в кочанах; д) содержание сахаров в кочанах.
26. При каких условиях на месте механических повреждений клубней картофеля наиболее интенсивно образуется раневая перидерма?
а) при температуре 15 ± 3 °С и относительной влажности воздуха 90-95 % и свободном доступе кислорода к поврежденной ткани; б) при температуре 8-10 °С и относительной влажности воздуха 90-95 %; в) при температуре 15 ± 3 °С, относительной влажности воздуха 70-75 % и свободном доступе кислорода к поврежденной ткани; г) при температуре 8-10 °С, относительной влажности воздуха 90...95 % и активном вентилировании при скорости воздушного потока 0,6...0,8 м/с.
27. Какой показатель не контролируют во время хранения зерна и семян?
а) влажность зерновых масс; б) температуру зерновых масс; в) интенсивность дыхания зерновых масс; г) заражённость зерновых масс амбарными вредителями.
28. Семена дозревают наиболее интенсивно при температуре...
а) +15-30 °С; б) +10-20 °С; в) + 35-40 °С.
29. С какой целью выполняют бланширование овощей и плодов?
а) для усиления запаха и вкуса; б) для поддержания свежести; в) для размягчения мякоти; г) для сохранения естественной окраски.
30. К микробиологическому методу переработки сочной продукции относят ...
а) сушку ягод до сухого состояния; б) получение варенья и джема; в) маринование томатов; г) квашение капусты.

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ИТОГОВОМ ТЕСТЕ

5-ти балльная шкала оценивания	Критерии оценивания*
Отлично (высокий уровень)	выставляется, если задание выполнено на 75-100%
Хорошо (продвинутый уровень)	выставляется, если задание выполнено на 61-74%
Удовлетворительно (пороговый уровень)	выставляется студенту, если задание выполнено на 41-60%
Неудовлетворительно (ниже порогового уровня)	выставляется студенту, если задание выполнено менее чем на 40%

**Лист внесения дополнений и изменений
в фонд оценочных средств по учебной дисциплине
«Хранение и переработка продукции растениеводства»
на 2019 - 2020 учебный год**

Фонд оценочных средств пересмотрен на заседании кафедры, протокол № 13 от 13.06. 2019 г.

Вносятся следующие изменения:

Дисциплина закреплена за кафедрой плодовоовощеводства, ботаники и биотехнологии растений согласно приказу № 156-ОД от 06.06.2019

Составители изменений и дополнений:

д. с.-х. н, доцент



О.М. Завалишина

Зав. кафедрой, д. с.-х. н, доцент



Н.А. Колпаков

