

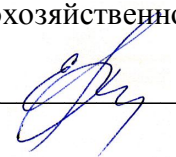
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ

**КАФЕДРА БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ, МЕХАНИЗАЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ
ПРОДУКЦИИ**

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
безопасности жизнедеятельности,
механизации животноводства и
переработки сельскохозяйственной
продукции
Высоцкая Е.А. _____

«30» августа 2017 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по дисциплине Б1.В.ДВ.05.01 «Механизация и автоматизация хранения
сельскохозяйственной продукции» для направления 35.03.07 Технология
производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль:
Технология производства и переработки продукции животноводства**

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ПК-5	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	+	+	+
ПК-8	Готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	+	+	+

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено
--	------------	---------

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-5	Знать методические и нормативные материалы по подготовке к хранению растениеводческой и животноводческой продукции; химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, биохимические процессы при хранении животноводческой продукции; принципы, методы, способы, процессы хранения продукции животноводства и растениеводства; технологические процессы, оборудование и	1-3	Реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; подбирать оптимальные режимы хранения животноводческой и растениеводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении.	Практические работы, самостоятельная работа, лекции	Устный опрос, тестирование	Задачи из раздела 3.3 №1-5 Тесты из раздела 3.4 номера тестов №: №1,2,3,7,10,11,12,13,17,21,22,23,24,26,29,30,33,40	Задачи из раздела 3.3 №1-5 Тесты из раздела 3.4 номера тестов №: №1,2,3,7,10,11,12,13,17,21,22,23,24,26,29,30,33,40	Задачи из раздела 3.3 №1-5 Тесты из раздела 3.4 номера тестов №: №1,2,3,7,10,11,12,13,17,21,22,23,24,26,29,30,33,40

	аппараты, режимы их использования при хранении и переработке животного и растительного сырья.							
ПК-8	Знать устройство и технологический процесс, правила эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья.	1-3	Контролировать и регулировать режимы работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья	Практические работы, самостоятельная работа, лекции	Устный опрос, тестирование	Задачи из раздела 3.3 №6-15 Тесты из раздела 3.4 номера тестов № : 4,5,6,8,9, 14,15,16,18,19,20,25,27,28,32,34,35,36,37,7,38,39,41,42,43,44,45,46,47,48,49	Задачи из раздела 3.3 №6-15 Тесты из раздела 3.4 номера тестов № : 4,5,6,8,9, 14,15,16,18,19,20,25,27,28,32,34,35,36,37,38,39,41,42,43,44,45,46,47,48,49	Задачи из раздела 3.3 №6-15 Тесты из раздела 3.4 номера тестов № : 4,5,6,8,9, 14,15,16,18,19,20,25,27,28,32,34,35,36,37,7,38,39,41,42,43,44,45,46,47,48,49

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-5	<p>Знать методические и нормативные материалы по подготовке к хранению растениеводческой и животноводческой продукции; химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, биохимические процессы при хранении животноводческой продукции; принципы, методы, способы, процессы хранения продукции животноводства и растениеводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при хранении и переработке животного и растительного сырья.</p> <p>Уметь реализовывать технологии хранения и</p>	Практически е занятия, самостоятельная работа	Зачет,	Задания из раздела 3.2 вопросы: №1-18	Задания из раздела 3.2 вопросы: №1-18	Задания из раздела 3.2 вопросы: №1-18

	<p>переработки продукции растениеводства и животноводства; подбирать оптимальные режимы хранения животноводческой и растениеводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: организации технологии хранения продукции растениеводства и животноводства. Работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования.</p>					
ПК-8	<p>Знать Устройство и технологический процесс, правила эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья.</p> <p>Уметь контролировать и регулировать режимы работы технологического оборудования для пе-</p>	Семинары, самостоятельная работа	Зачет,	Задания из раздела 3.2 вопросы: №19-49	Задания из раздела 3.2 вопросы: №19-49	Задания из раздела 3.2 вопросы: №19-49

<p>реработки сельскохозяйственного сырья;</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности безопасной эксплуатации оборудования; организовать и руководить работами по монтажу и эксплуатации основного технологического оборудования; производить расчет такелажной оснастки для монтажа емкостного оборудования.</p>					
---	--	--	--	--	--

2.4 Критерии оценки на зачёте

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся показал достаточные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«Не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«зачтено»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры, при этом при ответе допускаются отдельные погрешности в знаниях основного учебно-программного материала
«не зачтено»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.

Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

2.7 Критерии оценки решения задач

Результатом проверки задач является суммарное изложение балловой оценки.

Оценка решения задач осуществляется по следующим правилам. Каждая задача оценивается по балловой шкале. Максимальное количество баллов за все задачи варианта составляет 100 баллов. Сумма набранных баллов на последнем этапе переводится в шкалу оценок «зачтено» или «не зачтено».

Оценочная шкала	Не зачтено	Зачтено
Необходимое количество баллов по 100 балловой шкале	От 0 до 60	61 и более

2.8 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение практических работ и самостоятельных заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Вопросы к экзамену

Экзамен не предусмотрен.

3.2 Вопросы к зачету

1. Механизация обработки почвы. Системы почвообрабатывающих машин.
2. Устройство и рабочий процесс машин с дисковыми рабочими органами
3. Устройство и рабочий процесс культиваторы, борон и катков.
4. Устройство и рабочий процесс машин с активными рабочими органами.
5. Устройство и рабочий процесс машин для посадки.

6. Способы посева и посадки, различных с/х культур.
7. Механизация ухода за растениями.
8. Автоматическое управление глубиной вспашки.
9. Механизация внесения удобрений и химической защиты растений.
10. Технология уборки зерновых, зернобобовых и технических культур.
11. Механизация и автоматизация процессов уборки культур.
12. Машины и оборудование для измельчения грубых и сочных кормов.
13. Понятие об измельчении. Устройство и эксплуатация машин для измельчения грубых кормов. Оценка степени измельчения.
14. Машины и оборудование для дробления кормов.
15. Устройство и эксплуатация молотковых дробилок.
16. Оценка степени дробления.
17. Характерные неисправности молотковых дробилок их влияние на качество работы.
18. Машины и оборудование для мойки измельчения корнеплодов.
19. Технологическая схема работы дискового измельчителя.
20. Понятие о степени загрязнённости и зоотехнические требования к машинам. Понятие о дозировании. типы дозаторов, их устройство и эксплуатация.
21. Требования предъявляемые к дозаторам.
22. Технологические машины для смешивания и раздачи кормов.
23. Понятие о смешивании кормов. Типы смесителей.
24. Типы кормораздатчиков. Обоснование применения мобильных и стационарных раздатчиков.
25. Комплексная механизация производства молока. Комплексная механизация производства мяса.
26. Автоматизация доильных аппаратов.
27. Автоматизация стационарных доильных установок.
28. Технологические схемы машинного доения.
29. Типы доильных установок и их конструктивные особенности.
30. Типы доильных аппаратов, их устройство.
31. Требования, которым должен удовлетворять доильный аппарат.
32. Автоматизация водоохладительных установок.
33. Комплекты оборудования клеточного и напольного содержания кур-несушек, бройлеров.
34. Особенности механизации поения, раздачи кормов, удаления помёта, создания микроклимата.
35. Технологические основы автоматизации кормления и поения птиц.
36. Принципы автоматизации оборудования для кормления и поения птиц.
37. Технологические основы регулирования микроклимата в птичниках.
38. Автоматизация управления вентиляцией птичников.

39. Автоматизация управления влажностью воздуха.
40. Автоматизация инкубационного процесса.
41. Механизированные технологии и классификация средств механизации для уборки навоза из животноводческих помещений, транспортирования навоза к навозохранилищам и подготовки навоза к использованию.
42. Обеззараживание навоза.
43. Перспективные способы утилизации навоза
44. Характерные неисправности и износы рабочих органов и сборочных единиц, их влияние на качество работы.

45. Комплексная механизация птицеводства.
46. Комплексная механизация производства продукции овцеводства и птицеводства.
47. Машины и оборудование для доения и первичной обработки молока.
48. Технологии и технические средства по содержанию и откорму молодняка.
49. Механизация и автоматизация производственных процессов при производстве баранины и шерсти.
50. Технологическое оборудование для стрижки овец.
51. Производство мясной продукции в условиях малых предприятий.
52. Основы технологии переработки зерна в муку.
53. Технология приготовления хлеба.
54. Мини завод по производству муки.
55. Ассортимент и качество круп.
56. Основы технологии производства круп. Мини цеха по производству круп.
57. Технология переработки молока.
58. Производство молочных продуктов в условиях малых предприятий.
59. Технология переработки мяса.
60. Технологии и технические средства для производства цельномолочных и кисломолочных продуктов.
61. Устройство и технологический процесс мини завода по переработке молока «Эльф-4М».
62. Технология убоя крупного рогатого скота, свиней и птицы и их технология переработки.
63. Переработка побочных продуктов убоя.
64. Основы технологии производства мясных полуфабрикатов.
65. Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных изделий.
- Пилы и установки для распиловки туш и полутуш.
66. Машины для среднего и тонкого измельчения мясного сырья.

67.Оборудование для перемешивания мясопродуктов. Фаршемешалки. Особенности конструкций исполнительных органов мешалок.

68 .Фаршесмесители. Устройство и принцип действия фаршесмесителей периодического и непрерывного типа действия.

69.Машины для шприцевания колбасных изделий. Периодически и непрерывно действующие неавтоматизированные шприцы.

70.Котлетные и пельменные автоматы.

71. Автоматы для формования колбас.

72. Оборудование для варки мясных продуктов.

73.Способы и технологические схемы производства сливочного масла.

Классификация оборудования.

74.Оборудование для выработки сливочного масла. Маслоизготовители. Маслообразователи.

75 .Способы и технологические схемы получения творога.

76. Вентиляционное оборудование. Зерносушилки.

77. Классификация назначение и устройство и принцип работы холодильных установок.

78. Холодильное оборудование для хранения мясо-молочной продукции.

79. Автоматизация процесса активного вентилирования зерна

80. Автоматизация овощехранилищ.

81. Системы автоматизации микроклимата в картофелехранилище.

3.3 Перечень задач

Задача №1. Определить, какое количество зерна можно разместить в нетиповом складе. Исходные данные представлены в таблице 1.

Задача №2. Определить, какое количество зерна можно разместить в складе с наклонными под углом λ к горизонту полами. Исходные данные представлены в таблице 1.

Задача №3. Определить, сколько зерна с натурой γ , т/м³, можно вместить в силос круглого сечения с внутренним диаметром D , м. Высота силоса вместе с разгрузочной воронкой H_c , м, угол наклона образующих воронки φ , град., угол естественного откоса зерновой насыпи α , град, диаметр выпускного отверстия воронки d , м.

Данные для решения задачи по вариантам представлены в таблице 2.

Задача №4. Определить, сколько зерна с натурой γ , т/м³, можно вместить в силос-звездочку, расположенный в корпусе с силосами круглого сечения. Для решения задачи использовать данные из задачи 3. Толщину стенки (δ) принять равной 0,1 м.

Таблица 1- Исходные данные для решения задачи №1 и №2.

Вариант	Зерновая культура	Ширина склада В, м	Длина склада А, м	Высота насыпи у стен h, м	Высота насыпи в центре Н, м	Ширина выпускемого отверстия, м	Угол наклона к горизонту, λ°	Угол откоса зерновой насыпи γ°
1	Пшеница	16	40	3,5	6,0	0,3	36	26
2	Рожь	18	40	3,5	6,0	0,32	36	26
3	Ячмень	20	45	3,5	6,0	0,35	38	30
4	Овес	22	45	2,5	4,5	0,2	38	35
5	Рис	24	45	2,5	6,0	0,3	40	32
6	Гречиха	28	50	2,5	5,5	0,32	40	26
7	Просо	26	50	2,0	4,5	0,35	42	23
8	Подсолнечник	16	40	2,0	4,5	0,2	42	26

Задача №5. Какой высоты должен быть бункер квадратного сечения, в который необходимо вместить количество зерна G , т, с натурой γ , т/м³. Данные для решения задачи представлены в таблице 3.

Таблица 2 – Исходные данные для решения задачи №2

Вариант	D, м	Hс, м	α , град.	φ , град.	d, м	γ , т/м ³
1	6	26	36	26	0,3	0,65
2	9	26	38	28	0,4	0,70
3	12	26	40	30	0,3	0,75
4	6	28	36	26	0,4	0,65
5	9	28	38	28	0,3	0,70
6	12	28	40	30	0,4	0,75
7	6	30	36	26	0,3	0,65
8	9	30	38	28	0,4	0,70

Таблица 3- Исходные данные для решения задачи №5

Вариант	G, т	A, м	γ , т/м ³	φ , град.	α , град.	a, м
1	6	26	36	26	0,3	0,65

2	9	26	38	28	0,4	0,70
3	12	26	40	30	0,3	0,75
4	6	28	36	26	0,4	0,65
5	9	28	38	28	0,3	0,70
6	12	28	40	30	0,4	0,75
7	6	30	36	26	0,3	0,65
8	9	30	38	28	0,4	0,70

Практические задачи

Задача №6. При измельчении мяса в волчке шнек плохо подает мясо; оно выталкивается обратно в загрузочное устройство. Объяснить причину и способ ее устранения.

Задача №7. При измельчении мяса в волчке мясо мнется и сильно нагревается. Объяснить причину и способ ее устранения.

Задача №8. При измельчении мяса в волчке внутри рабочего цилиндра слышан стук и шум. Объяснить причину и способ ее устранения.

Задача №9. При измельчении мяса в куттере слышен стук в чаше. Объяснить причину и способ ее устранения.

Задача №10. При работе куттера нагреваются подшипники ножевого вала. Объяснить причину и способ ее устранения.

Задача №11. При работе сепаратора молока скорость барабана не достигает необходимой частоты вращения. Объяснить причину и способ ее устранения.

Задача №12. При работе сепаратора молока сливки выходят густые или их поток прекращается. Объяснить причину и способ ее устранения.

Задача №13. Сепаратор вибрирует, ход его тяжелый, слышатся удары и шум. Объяснить причины и способы их устранения.

Задача №14. При работе фаршемешалки слышан стук в корыте. Объяснить причину и способ ее устранения.

Задача №15. При работе гидравлического шприца наблюдается большие пропуски фарша между крышкой и цилиндром. Объяснить причину и способ ее устранения.

3.4 Тестовые задания

Текущий контроль

1.Партия зерна, хранящиеся в насыпях, называется

А. сорная примесь

Б. зерновая масса

В. живые компоненты

Г. зерно в таре

2.К физическим свойствам зерновых масс относят

А. теплоемкость

Б. теплопроводность

В. сыпучесть

Г. термовлагопроводность

3.К физиологическим свойствам зерновых масс относят

А. скважистость

Б. теплоемкость

В. влажность

Г. самосортирование

4. Критическая влажность зерна составляет:

А. 10% **В 14%**

Б. 12% Г. 16%

5.Пищевой продукт, полученный в результате измельчения различных зерновых культур

А. мука

Б. крупа

В. рушанка

Г. жмых

6. Какая продукция вырабатывается на комбикормовых заводах?

А. мука

Б. премиксы

В. крупа

Г. жмых

7.Вилообразные насыпи овощей или картофеля, уложенные на грунте называют

А. траншеи

Б. бурты

В. хранилища

Г. погреба

8. Обработка продукции, проводящаяся паром, при повышенном давлении называется

А. копчение

Б. стерилизация

В. консервирование

Г. вакуум

9. Что относят к примесям?

А. зерно пшеницы

Б. почвенные частицы

В. почвенные животные

Г. насекомоядные птицы

10. Способность плодов и овощей сохраняться длительное время без значительных потерь массы, ухудшения товарных, пищевых и семенных качеств называется

А. лежкость

Б. пластичность

В. липкость

Г. спелость

11. При какой температуре стерилизуют овощные консервы

А. 80°С

Б. 90°С

В. 100° С

Г. 110°С

12. Обезвоживание плодов и овощей при хранении

А. сушка

Б. заморозка

В. варка

Г. квашение

13. Сколько процентов воды содержит плодоовощная продукция

А. менее 40

Б. 40 - 50

В. 50- 60

Г. более 60

14. Какой вид мяса имеет наиболее высокий коэффициент использования

А. свинина

Б. говядина

В. баранина

Г. крольчатина

Д. - мясо птицы

15 Что такое нутровка туши животного

А. извлечение внутренних органов из туши

Б.распиливание туши по средней линии

В. удаление из туши жировых отложений, извлечение желудка, кишечника

Г. отделение головы от туши

16 В каком виде на перерабатывающие предприятия доставляют туши вынужденно убитых животных

А. целыми

Б. без головы и конечностей

В. с головой, без конечностей

Г. четвертинами и полутушами

17 Укажите продолжительность хранения жира-сырца при температуре 0°C

А. 2...3 суток

Б. 1...1,5 суток

В. 4...5 суток

Г. 8...10 суток

18 При клеймении на какую говядину ставится квадратное клеймо

А. второй категории

Б. первой категории

В.- тощей упитанности

Г. нестандартную говядину

19 Какой из перечисленных отрубов свинины не относится к первому сорту

А. рулька

Б. корейка

В. окорок

Г. голяшка (0)

20 В каком случае животных при приемке на мясоперерабатывающем предприятии ставят на карантин

А. количество животных не соответствует указанным в товарно-транспортной накладной

Б при задержке прибытия-доставки партии скота

В. при несогласии приемщика с показателями живой массы животных, указанными в гуртовой ведомости

Г. при доставке скота на необорудованном для перевозки автотранспорте

21.Укажите температуру в толще мышц, при которой мясо считается замороженным

А. -10 °C

Б 0 °C (0)

В. - 5 °С (0)

Г. - 20 °С (0)

22. Что такое парное мясо

А. мясо, не потерявшее животного тепла в течение 6 часов после убоя

Б. мясо, с температурой внутри мышц +10...+25 °С

В. - мясо животного в течение 12 ч после убоя

Г. - мясо, с температурой внутри мышц 0 до + 10 °С (0)

23. Какое мясо имеет температуру в толще мышц от -1,5 до -3,0 °С

А. переохлажденное

Б. охлажденное

В. замороженное

Г. подмороженное

24 При какой температуре необходимо хранить соленое кишечное сырье

А. -2 ... + 5 °С

Б. -10 ... + 2 °С

В. +12 ... + 20 °С

Г. -20 ... - 10 °С

25 Что включает в себя физико - химический способ консервирования мяса

А. посол

Б. копчение

В. варка

Г. замораживание

26 Для какого мяса характерна наибольшая продолжительность хранения

А. замороженного

Б. охлажденного

В. остывшего

Г. подмороженного

Д. копченого

27 Укажите продолжительность горячего копчения мясопродуктов

А. 12...18 часов

Б. 48 часов

В. 36 часов

28 Укажите продолжительность холодного копчения мясопродуктов

А. 3...7 суток

- Б. 48 часов
- В. 36 часов
- Г. 10...12 суток

28. Укажите температуру стерилизации при изготовлении мясных консервов

- А. 110...130 °С
- Б. 50...70 °С
- В. 80...100 °С
- Г. 30...50 °С

28. Какой способ консервирования шкур животных носит название "тузлукование"

- А. консервирование в рассоле
- Б. консервирование сухой солью (в расстил)
- В. сухо - соленый способ
- Г. пресно - сухой способ

29 Укажите оптимальную температуру воздуха в камере хранения яиц

- А. -1 ... +1,0 °С
- Б. 0 ... + 4,0 °С
- В. 0 ... - 4,0 °С
- Г. -4,0 ... - 8,0 °С

30 Какую температуру имеет замороженное мясо

- А. -8,0 °С и ниже
- Б. -1,5 ... -3,0 °С
- В. -3,0... -5,0 °С
- Г. 0.....- 7,0 °С

31 К охлажденному относится мясо....

- А. с температурой от 0 до + 4 °С
- Б. с температурой не выше + 12 °С
- В. с температурой от 0 до - 4 °С
- Г. с температурой ниже - 10 °С

32 Какая температура должна быть в центре батона вареных колбас после окончания процесса варки

- А. 70 +/- 1 °С
- Б. 75 +/- 1 °С
- В. 40...50 °С
- Г. 85...90 °С

33 Обработку мяса поваренной солью проводят с целью....

А. консервирования и обеспечения длительного хранения мяса без охлаждения

- Б. придания продукту определенного вкуса и цвета (0)
- В. консервирования и повышения его биологической ценности (0)

Г. придания мясу нежной консистенции и ярко выраженного цвета (0)

33. Увеличение времени обработки фарша (на куттере, в мешалке) приводит к...

А. нарушению консистенции и перегреву фарша

Б. равномерному перемешиванию всех ингредиентов фарша и улучшению его консистенции

В. повышению влагоудерживающей способности мяса

Г. улучшению консистенции и повышению влагоудерживающей способности мяса

34. Укажите последовательность загрузки компонентов сырья в куттер при производстве вареных колбас

А. нежирное мясо, вода (снег), жирное сырье, оставшаяся вода, шпик, другие компоненты

Б. вода (снег), нежирное мясо, оставшаяся вода, жирное сырье, шпик, другие компоненты

В. нежирное мясо, жирное сырье, вода (снег), шпик, другие компоненты

Г. нежирное мясо, жирное сырье, лед, вода, шпик, другие компоненты

35. Что такое обвалка мяса

А. отделение мяса (мягких тканей) от костей

Б. обработка мяса сухой повареной солью или ее раствором

В. разделка туш на полутуши и четвертины

Г. - отделение жил и мелких косточек от мяса

36. Что включает в себя операция разделки туши

А. расчленение туш, полутуш или четвертин на более мелкие отрубы

Б. отделения мышечной, жировой и соединительной ткани от костей

В. разрубка туш на куски мяса с костями для розничной торговли

37. Какое молоко называют восстановленным

А. нормализованное, выработанное из сухого молока растворенного в воде

Б. обезжиренное

В. пастеризованное, выработанное из обезжиренного молока

Г. термизированное

Д. нормализованное, выработанное из цельного молока

38. Какие операции включает в себя механическая обработка молока

А. очистку, нормализацию, гомогенизацию

Б. очистку, гомогенизацию, охлаждение

В. сепарирование, восстановление, нормализацию

Г. очистку, пастеризацию, гомогенизацию

39. Молоко с наполнителями - это...

А. молоко с какао и кофе, с высоким содержанием сухих веществ

Б. молоко с витамином С

В. молоко с сахаром

40. От чего зависит продолжительность бактерицидной фазы молока

А. температуры охлаждения

Б. длительности хранения

В. кислотности молока

Г. содержания витамина

41. Укажите режимы пастеризации молока и сливок

А. низкотемпературные, среднетемпературные, высокотемпературные

Б. мягкие, нормальные, высокотемпературные

В. длительные, кратковременные, без выдержки или с выдержкой разной продолжительности

Г. кратковременные, мгновенные, продолжительные

42. Какие операции включает в себя резервуарный способ выработки кисломолочных продуктов

А. нормализация, очистка, пастеризация, гомогенизация, охлаждение, заквашивание, сквашивание, охлаждение, хранение

Б. очистка, гомогенизация, охлаждение, сквашивание, хранение

В. пастеризация, гомогенизация, заквашивание, сквашивание, хранение

Г. нормализация, гомогенизация, охлаждение, заквашивание, охлаждение, хранение

43. На какие сорта подразделяют молоко по ГОСТ Р 52054 – 2003

А. высший, первый, второй, несортное молоко

Б. первый, второй, третий, неклассное молоко

В. первый, второй, несортное молоко

Г. первый, второй, третий, несортное молоко

44. Укажите способы стерилизации молока

А. химический, механический, радиоактивный, электрический, тепловой

Б. одноступенчатый, двухступенчатый

В. центрифугирование, высокочастотный нагрев, КВЧ

45. Что включает в себя тепловая обработка молока

А. пастеризацию, стерилизацию, охлаждение

Б. пастеризацию, нормализацию, стерилизацию, охлаждение

В. гомогенизацию, стерилизацию, пастеризацию, охлаждение

Г. пастеризацию, гомогенизацию, стерилизацию, охлаждение

46. Какие операции включает в себя термостатный способ производства кисломолочных продуктов

А. нормализация, очистка, пастеризация, гомогенизация, заквашивание, розлив, сквашивание, охлаждение, созревание

Б. нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, заквашивание, сквашивание, розлив, охлаждение

В. приемка, очистка, нормализация, гомогенизация, пастеризация, заквашивание, розлив, хранение

Г. очистка, пастеризация, гомогенизация, розлив, сквашивание, охлаждение, созревание

47 Какие операции включает в себя технологический процесс производства пастеризованного молока

А. приемка, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, фасование, упаковывание

Б. очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение

В. приемка, нормализация, очистка, гомогенизация, заквашивание, охлаждение, фасование

48 Какие кисломолочные продукты вырабатывают термостатным и резервуарным способами

А. кефир, ряженку, йогурт

Б. кефир, простоквашу, ряженку, сыр

В. ряженку, кумыс, простоквашу, творог

Г. йогурт, простоквашу, кефир, творожную массу

49 Какой кисломолочный продукт вырабатывают только термостатным способом

А. простоквашу

Б. кефир (0)

В. ряженку (0)

Г. йогурт (0)

3.4 Реферат

«Не предусмотрено».

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.05 – 2014

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории на семинарских занятиях

3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Воронин Владимир Викторович
5.	Вид и форма заданий	Тесты, собеседование
6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Воронин Владимир Викторович
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ

Рецензент: ведущий конструктор ООО «Агротехгарант» Затонский Алексей Петрович.