

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

**Факультет технологии и товароведения
Кафедра технологии переработки животноводческой продукции**

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

 И.А.Глотова

17. 12. 2015 г.

Фонд оценочных средств

по дисциплине **Б1.В.ОД.12 «Технохимический контроль
сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки»**

**Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

**профиль подготовки бакалавра Технология производства и переработки про-
дукции растениеводства**

**профиль подготовки бакалавра Технология производства и переработки про-
дукции животноводства.**

**профиль подготовки бакалавра Экспертиза качества и безопасность
сельскохозяйственной продукции**

Прикладной бакалавриат

Воронеж -2015

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

| Индекс | Формулировка | Разделы дисциплины | | | | | | | | | |
|--------|---|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ОПК-6 | готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ПК-22 | владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |

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

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

| Виды оценок | Оценки | | | |
|--|---------------------|-------------------|--------|---------|
| Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой) | Неудовлетворительно | Удовлетворительно | хорошо | отлично |

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) |
| ОПК-6 | Готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки | 1-10 | Перспективы развития перерабатывающих предприятий малой и средней мощности. Понятие о технохимическом контроле, его целях и задачах. Значение технохимического контроля для рационального ведения технологического процесса. Понятие о качестве. Способы его регламентации и подтверждения соответствия стандартизации и сертификация. Показатели качества продукции и методики анализа. Подготовка к анализу (последовательность отбора проб, | Лекции Лабораторные Занятия Самостоятельная работа | Устный опрос, тестирование, реферат | Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3 Задачи из раздела 3.4 | Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3 Задачи из раздела 3.4 | Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3 Задачи из раздела 3.4 |

| | | | | | | | | |
|-------|---|------|--|--|-------------------------------------|---|---|---|
| | | | составление выборок и т.д.). Виды теххимического контроля (входной, технологический, окончательный). Особенности, цели и задачи каждого вида. Организация производственной лаборатории на перерабатывающих предприятиях. | | | | | |
| ПК-22 | Владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений | 3-10 | Оценка качества основного и вспомогательного сырья. Определение физических, химических и физиологических показателей качества ячменя. Органолептическая оценка и химический анализ воды. Теххимический контроль производства солода. Оценка качества | Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа | Устный опрос, тестирование, реферат | Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3 Задачи из раздела 3.4 | Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3 Задачи из раздела 3.4 | Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3 Задачи из раздела 3.4 |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | товарного солода. Технохимический контроль производства пива. Органолептическая оценка, физические и химические показатели готовой продукции. Технохимический контроль производства этилового спирта. Анализ качества готовой продукции. | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

2.3 Промежуточная аттестация

| Код | Планируемые результаты | Технология формирования | Форма оценочного средства (контроля) | №Задания | | |
|-------|---|--|--------------------------------------|--|--|--|
| | | | | Пороговый уровень (удовл.) | Повышенный уровень (хорошо) | Высокий уровень (отлично) |
| ОПК-6 | -знать основные показатели качества с/х продукции | Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа | Экзамен | Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3 Задачи из раздела 3.4 | Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3 Задачи из раздела 3.4 | Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3 Задачи из раздела 3.4 |
| ПК-22 | - знать методы анализа показателей качества и безопасности сельскохо- | Лекции Лабораторные | Экзамен | Задания из разделов 3.1-3.2 | Задания из разделов 3.1-3.2 | Задания из разделов 3.1-3.2 |

| | | | | | | |
|--|--|--------------------------------|--|--|--|--|
| | зййственного сырья и продуктов их переработки. | занятия Самостоятельная работа | | Тесты из- задания 3.3 Задачи из раздела 3.4 | Тесты из- задания 3.3 Задачи из раздела 3.4 | Тесты из- задания 3.3 Задачи из раздела 3.4 |
|--|--|--------------------------------|--|--|--|--|

2.4 Критерии оценки на экзамене

| Оценка экзаменатора, уровень | Критерии |
|--|---|
| «отлично», высокий уровень | Обучающийся должен показать глубокое знание предмета. Аргументировано и логично излагать материал. Перспективы развития перерабатывающих предприятий малой и средней мощности. Понятие о технoхимическом контроле, его целях и задачах. Значение технoхимического контроля для рационального ведения технологического процесса. Понятие о качестве. Способы его регламентации и подтверждения соответствия стандартизация и сертификация. Показатели качества продукции и методики анализа. Подготовка к анализу (последовательность отбора проб, составление выборок и т.д.). Виды технoхимического контроля (входной, технологический, окончательный). Особенности, цели и задачи каждого вида. Организация производственной лаборатории на перерабатывающих. |
| «хорошо», повышенный уровень | Обучающийся должен иметь твердые знания по предмету, аргументировано излагать материал, уметь применить знания в практической ситуации. Хорошо ориентироваться в терминах. Оценка качества основного и вспомогательного сырья. Определение физических, химических и физиологических показателей качества ячменя. Органолептическая оценка и химический анализ воды. Технoхимический контроль производства солода. Оценка качества товарного солода. Технoхимический контроль производства пива. Органолептическая оценка, физические и химические показатели готовой продукции. Технoхимический контроль производства этилового спирта. Анализ качества. |
| «удовлетворительно», пороговый уровень | Обучающийся в основном знает предмет, умеет применить свои знания на практике. С помощью преподавателя дает характеристику Органолептическая оценка, физические и химические показатели готовой продукции. Технoхимический контроль производства. Анализ качества. |
| «неудовлетворительно», | 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 |
|-----------------------|--|
| «отлично» | выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры |
| «хорошо» | выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе |
| «удовлетворительно» | выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала |
| «неудовлетворительно» | 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 курса «Общая технология отрасли» |

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 курсового проекта

Учебным планом не предусмотрен.

2.8 Допуск к сдаче экзамена

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение домашних 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 зачету

Учебным планом не предусмотрен.

3.2 Вопросы к экзамену

1. Понятие о технохимическом контроле, его целях и задачах.
2. Значение технохимического контроля для рационального ведения технологического процесса.
3. Понятие о качестве. Способы его регламентации и подтверждения соответствия - стандартизация и сертификация.
4. Показатели качества продукции и методики анализа.
5. Подготовка к анализу (последовательность отбора проб, составление выборок и т.д.).
6. Виды технохимического контроля (входной, технологический, окончательный). Особенности, цели и задачи каждого вида.
7. Организация производственной лаборатории на перерабатывающих предприятиях.
8. Зерно как сырье получения муки и крупы.
9. Основные процессы технологических схем, точки отбора проб зерна, полупродуктов, готовой продукции и отходов для проведения анализов, периодичность отборов.
10. Общие методы оценки качества зерна.
11. Методики определения химического состава зерна, мукомольных, хлебопекарных и крупяных свойств зерна.
12. Определение качества готовой продукции, требования к качеству крупы и муки.
13. Определение хлебопекарных свойств муки.
14. Контроль качества исходного основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства.
15. Особенности технохимического контроля на хлебопекарных предприятиях.
16. Контроль качества полупродуктов. Определение органолептических показателей опары и теста.
17. Определение качества хлеба по физико-химическим показателям.
18. Особенности микробиологических методов технохимического контроля хлебопечения.
19. Организация технологического процесса производства хлеба и его контроль.
20. Контроль качества готовой продукции хлебопечения.
21. Балловая оценка хлеба. Органолептические показатели качества хлеба.
22. Органолептическая и физико-химическая оценка плодов и овощей.
23. Контроль соблюдения технологических режимов на основных операциях переработки плодов и овощей.
24. Основные качественные показатели готовой продукции переработки плодов и овощей и их сравнительная оценка.
25. Органолептические, химические и физико-химические методы анализа масличных семян.
26. Методы анализа промежуточных продуктов переработки масличных семян.

27. Определение качественных показателей жмыха и шрота.
28. Определение физических, химических и физиологических показателей качества ячменя.
29. Органолептическая оценка и химический анализ воды.
30. Технохимический контроль производства солода.
31. Оценка качества товарного солода.
32. Технохимический контроль производства пива.
33. Органолептическая оценка, физические и химические показатели пива.
34. Технохимический контроль производства этилового спирта. Анализ качества готовой продукции.
35. Общая схема организации технохимического контроля на молокоперерабатывающем предприятии.
36. Методы исследования молока и продуктов его переработки.
37. Технохимический контроль производства мяса и продуктов его переработки.
38. Общая схема организации технохимического контроля на мясоперерабатывающем предприятии.
39. Методы исследования мяса и продуктов его переработки. Методы анализа готовой продукции.
40. Методы анализа, основанные на физических свойствах объекта.
41. Общая характеристика методов определения сухих веществ и влажности.
42. Методы определения углеводов в растительном сырье.
43. Методы определения кислотности в сырье и готовой продукции.
44. Методы определения азотсодержащих веществ.
45. Методы определения витаминов.
46. Методы определения показателей безопасности (тяжелые металлы, пестициды, нитраты, радионуклиды).
47. Методы определения минеральных веществ (зола, микро- и макроэлементы, хлориды).
48. Санитарно-гигиенический контроль на перерабатывающих предприятиях.
49. Схема микробиологического контроля и объекты контроля.
50. Санитарные требования к качеству воды на перерабатывающих предприятиях.
51. Оценка качества хлеба по физико-химическим показателям.
52. Контроль качества полупродуктов переработки плодов и овощей.
53. Основные качественные показатели готовой продукции производства соков.
54. ТХК производства замороженных плодов и овощей.
55. Отбор проб масличных семян и продуктов переработки.
56. Отбор проб жидких жиров и масел.
57. Методы определения влаги в масличном сырье.
58. Органолептическая оценка и механический анализ хмеля.
59. Определение химических показателей хмеля.
60. Анализ пивного сула.
61. Организация ТХК при производстве безалкогольных напитков.
62. ТХК по стадиям и отделениям при разделке и обработке рыбы.
63. ТХК яиц и яичных полуфабрикатов.
64. Оценка качества сухих молочных полуфабрикатов.
65. Органолептическая оценка колбасных изделий.

3.3 Тестовые задания

1. Укажите периодичность контроля выхода готовой продукции на мукомольном заводе
 - 1 (!)через каждые 2 часа работы
 - 2 (?)через каждые 4 часа работы
 - 3 (?)через каждые 8 часов работы
 - 4 (?)через каждые 16 часов работы

2. Допустимое количество основного зерна в отходах после очистки на мукомольных заводах составляет...
 - 1 (!)не более 2%
 - 2 (?)не более 3 %
 - 3 (?)не более 5 %
 - 4 (?)не более 4 %

3. Какой показатель определяют при оценке эффективности смешивания компонентов при производстве комбикормов?
 - 1 (!)коэффициент однородности смеси
 - 2 (?)коэффициент дисперсности смеси
 - 3 (?)физические свойства отдельных компонентов смеси
 - 4 (?)химический состав готового продукта

4. Что учитывают при выборе оптимального режима подготовки зерна к помолу?
 - 1 (!)тип зерна
 - 2 (!)стекловидность зерна
 - 3 (!)влажность зерна
 - 4 (?)содержание в зерне белка
 - 5 (?)количество и качество клейковины
 - 6 (?)зольность зерна

5. Укажите показатели, которые определяют при проведении пробного помола зерна?
 - 1 (!)выход крупок и дунстов
 - 2 (!)вымалываемость оболочек зерна
 - 3 (!)удельный расход электроэнергии
 - 4 (?)крупность частиц муки
 - 5 (?)белизну муки
 - 6 (!)выход муки

6. Укажите ограничительные кондиции для зерна пшеницы, поступающего на мукомольный завод
 - 1 (!)влажность не выше 15,5 %
 - 2 (?)влажность не выше 12,5 %
 - 3 (!)содержание сорной примеси не более 2 %
 - 4 (?)содержание сорной примеси не более 1 %
 - 5 (!)содержание зерновой примеси не более 5 %
 - 6 (?)содержание зерновой примеси не более 3 %

7. Укажите точки отбора проб для теххимконтроля работы зерноочистительного отделения мукомольного завода
 - 1 (!)до воздушно - ситового сепаратора, обочных машин, триеров

- 2 (!)после воздушно - ситового сепаратора, обоечных машин, триеров
- 3 (!)перед первой драной системой
- 4 (!)до увлажнительной машины
- 5 (?)после увлажнительной машины
- 6 (!)после отволаживания

8. Укажите периодичность контроля работы вальцевых станков лабораторией отдела технохимического контроля

- 1 (!)два раза в месяц
- 2 (?)один раз в неделю
- 3 (?)контроль не входит в обязанности лаборатории ТХК
- 4 (?)один раз в месяц

9. Какие показатели определяют при технохимконтроле работы вальцевых станков?

- 1 (!)нагрузку на вальцевый станок
- 2 (!)величину извлечения продуктов измельчения
- 3 (?)крупность частиц продуктов измельчения
- 4 (?)белизну продуктов измельчения
- 5 (?)зольность продуктов измельчения
- 6 (!)равномерность извлечения продуктов измельчения

10. Укажите точки отбора проб для технохимконтроля работы подготовительного отделения крупяного завода

- 1 (!)при приемке зерна в подготовительное отделение
- 2 (!)до сепараторов, триеров, сортировальных машин
- 3 (?)до пропаривателей, сушилок, охладителей
- 4 (!)после пропаривателей, сушилок, охладителей
- 5 (!)после сепараторов, триеров, сортировальных машин
- 6 (?)после шелушительных и полировальных машин

11. Укажите точки отбора проб для технохимконтроля работы шелушительного отделения крупяного завода

- 1 (!)до шелушительной машины, шлифовальной машины
после шелушительной машины, шлифовальной машины (1) |
- 2 (?)до рассевов, зерноочистителей
- 3 (!)после рассевов, зерноочистителей
- 4 (?)до полировальной машины
- 5 (!)после полировальной машины

12. Какие показатели определяют при технохимконтроле работы воздушно-ситовых сепараторов и триеров

- в подготовительном отделении крупяного завода?
- 1 (!)содержание сорной и зерновой примесей в зерне
- 2 (!)содержание годного зерна в отходах
- 3 (?)содержание в зерне металломагнитных примесей
- 4 (?)содержание мелкой фракции зерна
- 5 (?)зараженность зерна
- 6 (?)количество обрубленных зерен

13. Какие показатели определяют при теххимконтроле работы шелушительных машин на крупяном заводе?

- 1 (!) содержание шелушенных зерен
- 2 (!) нешелушенных зерен
- 3 (!) содержание битых ядер
- 4 (!) содержание мучки
- 5 (?) содержание лузги
- 6 (?) содержание доброкачественного ядра

14. Какие показатели определяют при теххимконтроле работы пропаривателей зерна на крупяном заводе?

- 1 (!) давление пара
- 2 (!) увеличение влажности зерна
- 3 (?) температуру пара
- 4 (?) температуру зерна
- 5 (?) изменение цвета зерна
- 6 (?) изменение объема зерна

15. Какие показатели определяют при теххимконтроле работы шлифовальных машин на крупяном заводе?

- 1 (!) количество шлифованных ядер
- 2 (!) степень шлифования ядра
- 3 (!) изменение содержания жира в продукте
- 4 (?) содержание мучки
- 5 (?) содержание дробленого ядра
- 6 (!) изменение зольности продукта

16. Какие показатели определяют при теххимконтроле работы моечных машин в зерноочистительном отделении мукомольного завода?

- 1 (!) степень увлажнения зерна
- 2 (!) степень снижения зольности зерна
- 3 (!) содержание в зерне минеральных примесей
- 4 (!) количество сухого осадка в воде
- 5 (!) наличие зерна в воде
- 6 (?) температуру воды

17. Какие показатели определяют при теххимконтроле работы обочных и щеточных машин в зерноочистительном отделении мукомольного завода?

- 1 (!) степень снижения зольности зерна
- 2 (!) увеличение содержания битых зерен
- 3 (!) зольность отходов
- 4 (!) наличие крахмала в отходах
- 5 (!) содержание сечки в отходах
- 6 (?) содержание в зерне металломагнитных примесей

18. Какие показатели определяют при теххимконтроле работы увлажнительных аппаратов и отволаживания зерна на мукомольном заводе?

- 1 (!) изменение влажности зерна
- 2 (!) продолжительность отволаживания зерна

- 3 (!)равномерность увлажнения зерна
- 4 (?)температуру воды
- 5 (?)изменение стекловидности зерна
- 6 (?)температуру зерна

19. При переработке зерна каких культур дробленое ядро относят к основной продукции

- 1 (?)просо
- 2 (?)горох
- 3 (?) овес
- 4 (!)рис
- 5 (!)гречиха
- 6 (?)пшеница

20. Какие показатели учитываются при расчете выхода готовой продукции на крупяном

заводе?

- 1 (!)выход чистого ядра
- 2 (?)натура зерна
- 3 (?)масса 1000 зерен
- 4 (!)влажность зерна
- 5 (!)содержание в зерне трудноотделимых примесей
- 6 (?)содержание белка в зерне

21. Какие показатели контролируют при гранулировании комбикормов влажным способом?

- 1 (!)температуру воды для замеса
- 2 (!)влажность продукта после замеса
- 3 (!)температуру сушки гранул
- 4 (!)содержание мелких частиц в продукте
- 5 (?)содержание крупных частиц в продукте
- 6 (?)прочность гранул

22. Какие показатели определяют при тсхнохимконтроле производства рассыпных комбикормов?

- 1 (!)запах, цвет
- 2 (?)химический состав
- 3 (!)содержание металломагнитных примесей
- 4 (!)зараженность вредителями
- 5 (!)крупность размола
- 6 (?)сыпучесть

23. Какие показатели определяют при тсхнохимконтроле производства гранулированных комбикормов?

- 1 (!)размер гранул
- 2 (!)прочность гранул
- 3 (!)разбухаемость гранул
- 4 (?)сыпучесть гранул
- 5 (?)химический состав гранул
- 6 (?)массу гранул

24. Укажите точки отбора проб для теххимконтроля зерна на хлебоприемном предприятии?

- 1 (!)при приемке зерна
- 2 (!)до зерноочистительных машин
- 3 (!)после зерноочистительных машин
- 4 (?)до магнитных аппаратов
- 5 (!)после магнитных аппаратов
- 6 (!)до и после сушки в зерносушилке

25. Какие физические свойства теста определяют на фаринографе Брабендера?

- 1 (!)время образования теста
- 2 (!)устойчивость теста
- 3 (!)разжижение теста
- 4 (?)удельная работа деформации теста
- 5 (?)растяжимость теста
- 6 (?)упругость теста

26. Какие физические свойства теста определяют на альвеографе Брабендера

- 1 (?)время образования теста
- 2 (?)устойчивость теста
- 3 (?)разжижение теста
- 4 (!)удельная работа деформации геста
- 5 (!)растяжимость теста
- 6 (!)упругость теста

27. Укажите основное оборудование контрольно-визировочной лаборатории на элеваторах?

- 1 (!)делитель, пурка
- 2 (!)набор сит, рассев
- 3 (!)сушильный шкаф (СЭШ), влагомер
- 4 (?)альвеограф
- 5 (?)прибор для определения числа падения
- 6 (?)белизномер

28. Укажите основные функции центральной лаборатории на зерноперерабатывающих предприятиях?

- 1 (!)контроль деятельности производственных лабораторий
- 2 (!) формирование партий зерна для переработки
- 3 (!)расчет и контроль выхода продукции
- 4 (!) контроль санитарного состояния предприятия
- 5 (?)определение качества заготавливаемого зерна
- 6 (?) контроль соблюдения правил техники безопасности на предприятии

Вопрос 29. Укажите показатели, которые определяют при хранении крупы

- 1 (!)влажность воздуха
- 2 (!)органолептические показатели продукции
- 3 (!) зараженность продукции
- 4 (?)температура продукции
- 5 (?)кислотность продукции

6 (?)химический состав продукции

30. Укажите показатели, которые определяют при хранении муки

- 1 (!)влажность воздуха
- 2 (!)органолептические показатели продукции
- 3 (!)зараженность продукции
- 4 (?)температура продукции
- 5 (!)кислотность продукции
- 6 (?)наличие плесеней в продукции

31. Укажите места отбора проб для контроля температуры нагрева зерна в зерносушилках

- 1 (!)из коробов нижнего ряда сушильной камеры
- 2 (!)из самотека полсушильного бункера
- 3 (?)из самотека до сушилки
- 4 (?)из коробов нижнего ряда охладительной камеры
- 5 (?)из коробов среднего ряда сушильной камеры
- 6 (?)из коробов верхнего ряда сушильной камеры

32. Какие характеристики искусственных оболочек учитываются при производстве колбасных изделий?

- 1 (!)влагопроницаемость
- 2 (!)газопроницаемость
- 3 (!)хорошие адгезионные свойства
- 4 (!)устойчивость по отношению к микроорганизмам
- 5 (?)устойчивость по отношению к вредителям
- 6 (?)водоудерживающая способность

33. При использовании парного мяса интервал времени между убоем животных и составлением фарша должен составлять не более...

- 1 (!) 2,5 часа
- 2 (?)1...2 часа
- 3 (?)30...60 минут
- 4 (?)4...6 часов
- 5 (?)52 минуты
- 6 (?)немедленно

34. Укажите периодичность контроля качества обвалки и жиловки мяса:

- 1 (!)3 раза в смену
- 2 (?)каждый час
- 3 (?)через 2 часа
- 4 (?)2 раза в смену
- 5 (?)после смены
- 6 (?)через 6 часов

35. При каких условиях проводится осадка сырокопченых колбас?

- 1 (!)2-4°C, относительная влажность воздуха 85...90% в течение 5...1 суток
- 2 (?)4-6°C, относительная влажность воздуха 60...80%, в течение 5...7 суток
- 3 (?)4-6 °C, относительная влажность воздуха 60...80%, в течение 1...3 суток

36. Для оценки качества фарша в колбасных изделиях батоны разрезают

- 1 (!)вдоль и поперек оси батона
- 2 (?)вдоль оси батона
- 3 (?)поперек оси батона
- 4 (?)кружочками
- 5 (?)пополам
- 6 (?)строго по диагонали батона

37. Какие методы контроля качества продукции относятся к расчетным?

- 1 (!)баланс по жиру
- 2 (!)баланс по белку и сухому обезжиренному молочному остатку
- 3 (?)расчет кислотности
- 4 (?)определение давления
- 5 (?)продолжительность отдельных операций
- 6 (?)расчет объема тары

38. Укажите периодичность проверки заводской комиссией норм расхода сырья и выхода готовой продукции на молочном заводе:

- 1 (!) 1 раз в квартал
- 2 (?)1 раз в месяц
- 3 (?)каждую смену
- 4 (?)1 раз в 15 дней
- 5 (?)каждые 10 дней
- 6 (?)каждый триместр простоя

39. При тепловой обработке молока контролируют...

- 1 (!)температурный режим
- 2 (!)эффект пастеризации
- 3 (?)продолжительность обработки
- 4 (?)давление
- 5 (?)параметры контрольно-измерительных приборов
- 6 (?)цвет пены

40. Какие показатели технологического процесса контролируют при производстве плавленых сыров?

- 1 (!)температуру на разных стадиях технологического процесса
- 2 (!)продолжительность технологических стадий
- 3 (!)давление пара в котле
- 4 (?)массовую долю влаги, жира и соли в продукте
- 5 (?)температуру на конечной стадии технологического процесса
- 6 (?)консистенцию сыра

3.4 Типовые ситуационные задачи по дисциплине:

Задача 1. Рассчитать эффективность удаления примесей в зерне в навеске 100 г. на воздушно-ситовом сепараторе, если их содержание до сепаратора составляло 8,0 г., после сепаратора 4,0 г.

Задача 2. Рассчитать зольность хлебопекарной муки высшего сорта (в %) из навески муки 2,5 г с влажностью 10%, если масса полученной золы составляет 0,012 г.

Задача 3. Рассчитать методом обратных пропорций из трех партий зерна помольную смесь со стекловидностью 50% и количеством клейковины 26%. Имеется три партии зерна со стекловидностью 70, 45 и 30% и количеством клейковины соответственно 28, 26 и 22%.

Задача 4. Вычислить кислотное число пищевого подсолнечного масла (кчм) массой 5 г, если на его титрование израсходовано 1,56 мл NaOH.

Задача 5. На приготовление 9564 кг солода влажностью 5% израсходовано 12000 кг ячменя влажностью 14%. Определить выход солода на ВСВ и СВ и потери ячменя (Пя), %.

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

Информация о формах, периодичности и проверке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации изложено в Положении П ВГАУ 1.1.05 – 2014

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

| | | |
|-----|--|--|
| 1. | Сроки проведения текущего контроля | На лабораторных занятиях |
| 2. | Место и время проведения текущего контроля | В учебной аудитории в течение лабораторных занятий |
| 3. | Требования к техническому оснащению аудитории | в соответствии с ОПОП и рабочей программой |
| 4. | Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля | Ухина Е.Ю. |
| 5. | Вид и форма заданий | 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 | Ухина Е.Ю. |
| 9. | Методы оценки результатов | Экспертный |
| 10. | Предъявление результатов | Оценка доводится до сведения обучающихся в течение занятия |
| 11. | Апелляция результатов | В порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в Воронежском ГАУ |

4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний

Ответы правильные отмечены (!) в п. 3.3