

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 Самостоятель- ная работа		Тесты из- задания 3.3 Задачи из раз- дела 3.4	Тесты из- задания 3.3 Задачи из раз- дела 3.4	Тесты из- задания 3.3 Задачи из разде- ла 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 техноконтроля 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, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ

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

Ответы правильные отмечены (!) в п. 3.3