

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

Факультет технологии и товароведения

наименование факультета

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

наименование кафедры

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой



17. 12. 2015 г.

**Фонд оценочных средств**

по дисциплине Б1.В.ОД.14 «Технология и экспертиза зерномучной и плодоовощной про-  
дукции» для направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяй-  
ственной продукции  
направленности (профиля) Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной  
продукции

---

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ОПК-6	готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	+	+	+
ПК-7	готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	+	+	+
ПК-9	готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	+	+	+
ПК-22	владение 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	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- химический состав и пищевую ценность зерномучной и плодоовощной продукции;</li> <li>- биохимические процессы при хранении и переработке зерномучной и плодоовощной продукции.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество зерномучной и плодоовощной продукции;</li> <li>- работать с методиками определения качества плодоовощной и зерномучной продукции;</li> <li>- определять режим и способ хранения зерномучной и плодоовощной</li> </ul>	1-3	Сформированные и систематические знания в оценке качества зерномучной и плодоовощной продукции с учетом биохимических показателей и определении способа ее хранения и переработки	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование, реферат	Задания из раздела 3.2. Тесты из задания 3.3. Реферат из задания 3.4	Задания из раздела 3.2. Тесты из задания 3.3. Реферат из задания 3.4	Задания из раздела 3.2. Тесты из задания 3.3. Реферат из задания 3.4

	<p>продукции.</p> <p><b>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</b>- владеть методиками определения обязательных, специфических и дополнительных показателей качества зерномучной и плодоовощной продукции; - владеть основными положениями нормативных и правовых документов.</p>							
ПК- 7	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристику потребительских свойств, показателей качества и дефектов зерномучной и плодоовощной продукции;</li> <li>- факторы, обуславливающие качество и безопасность свежих и переработанных плодов, овощей и зерномучной продук-</li> </ul>	1-3	Сформированные и систематические знания факторов, влияющих на качество и безопасность зерномучной и плодоовощной продукции в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование, реферат	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3. Реферат из задания 3.4	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3. Реферат из задания 3.4	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3. Реферат из задания 3.4

---

<p>ции.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность плодово-овощной и зерномучной продукции;</li><li>- осуществлять процедуру идентификации;</li><li>- проводить экспертизу качества зерномучной и плодово-овощной продукции.</li></ul> <p><b>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</b>- владеть основными методами оценки качества и безопасности продукции для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции; - владеть основными</p>								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

	положениями нормативных и правовых документов; - владеть правилами проведения идентификации товаров.							
ПК-9	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности морфологического строения, химического состава и пищевой ценности плодовоовощной и зерномучной продукции;</li> <li>- факторы, обуславливающие качество и безопасность свежих и переработанных плодов, овощей и зерномучной продукции;</li> <li>- характеристику потребительских свойств, показателей качества и дефектов зерномучной и плодовоовощной продукции;</li> <li>- теоретические</li> </ul>	1-3	Сформированные и систематические знания общих принципов технологических процессов производства, хранения и переработки зерномучной и плодовоовощной продукции, проведения лабораторных исследований	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3. Реферат из задания 3.4	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3. Реферат из задания 3.4	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3. Реферат из задания 3.4

---

	<p>основы и особенности технологии переработки зерна, свежих плодов и овощей, и влияния их на пищевую ценность, товарное качество и сохранность продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- технологии хранения и реализации зерномучной и плодоовощной продукции.</li></ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции;</li><li>- применять знания теоретических основ технологии к ведению процессов производства зерномучной и плодоовощной продукции;</li><li>- рационально организовать хранение и реализацию продукции расте-</li></ul>							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

	<p>ниеводства; - обосновывать оптимальные режимы технологии производства и переработки продукции.</p> <p><b>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</b>- владеть современными требованиями к условиям и режимам хранения зерномучной и плодоовощной продукции; - владеть методами контроля качества и безопасности продукции при ее хранении и переработке.</p>							
ПК-22	<p><b>Знать:</b> - характеристику потребительских свойств, показателей качества и дефектов зерномучной и плодоовощной товаров; - факторы, обу-</p>	1-3	Сформированные и систематические знания методов анализа показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3. Реферат из задания 3.4	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3. Реферат из задания 3.4	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3. Реферат из задания



---

	<p>словливающие качество и безопасность свежих и переработанных плодов, овощей и зерномучной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- нормативно-правовые, нормативные и технические документы, регламентирующие качество и безопасность данной продукции.</li></ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность плодово-овощной и зерномучной продукции;</li><li>- осуществлять процедуру идентификации;</li><li>- проводить экспертизу качества зерномучной и плодово-овощной продукции.</li></ul>							3.4
--	--	--	--	--	--	--	--	-----

---

	<b>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</b> - владеть основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности зерно-мучной и плодово-овощной продукции; - владеть правилами проведения идентификации; - владеть основными положениями нормативной документации в оценочной деятельности.							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

### 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	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- химический состав и пищевую ценность зерномучной и плодоовощной продукции;</li> <li>- биохимические процессы при хранении и переработке зерномучной и плодоовощной продукции.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество зерномучной и плодоовощной продукции;</li> <li>- работать с методиками определения качества плодоовощной и зерномучной продукции;</li> <li>- определять режим и способ хранения зерномучной и плодоовощной продукции.</li> </ul> <p><b>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</b>- владеть методиками определения обязательных, специфических и дополнительных показателей качества зерномучной и плодоовощной продукции; - владеть основными положениями нормативных и правовых документов.</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2
ПК- 7	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристику потребительских свойств, показателей качества и де-</li> </ul>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная	Экзамен	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2

	<p>фектов зерномучной и плодоовощной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, обуславливающие качество и безопасность свежих и переработанных плодов, овощей и зерномучной продукции.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность плодоовощной и зерномучной продукции;</li> <li>- осуществлять процедуру идентификации;</li> <li>- проводить экспертизу качества зерномучной и плодоовощной продукции.</li> </ul> <p><b>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</b>- владеть основными методами оценки качества и безопасности продукции для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции; - владеть основными положениями нормативных и правовых документов; - владеть правилами проведения идентификации товаров.</p>	<p>работа</p>				
ПК-9	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности морфологического строения, химического состава и пищевой ценности плодоовощной и зерномучной продукции;</li> <li>- факторы, обуславливающие каче-</li> </ul>	<p>Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Экзамен</p>	<p>Задания из раздела 3.2</p>	<p>Задания из раздела 3.2</p>	<p>Задания из раздела 3.2</p>

---

<p>ство и безопасность свежих и переработанных плодов, овощей и зерномучной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- характеристику потребительских свойств, показателей качества и дефектов зерномучной и плодоовощной продукции;</li><li>- теоретические основы и особенности технологии переработки зерна, свежих плодов и овощей, и влияния их на пищевую ценность, товарное качество и сохраняемость продукции;</li><li>- технологии хранения и реализации зерномучной и плодоовощной продукции.</li></ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции;</li><li>- применять знание теоретических основ технологии к ведению процессов производства зерномучной и плодоовощной продукции;</li><li>- рационально организовать хранение и реализацию продукции растениеводства;</li><li>- обосновывать оптимальные режимы технологии производства и переработки продукции.</li></ul> <p><b>Иметь навыки и/или опыт деятельности:-</b> владеть современными требованиями к условиям и режимам хранения зерномучной и плодоовощной</p>					
--	--	--	--	--	--

	продукции; - владеть методами контроля качества и безопасности продукции при ее хранении и переработке.					
ПК- 22	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристику потребительских свойств, показателей качества и дефектов зерномучной и плодоовощной товаров;</li> <li>- факторы, обуславливающие качество и безопасность свежих и переработанных плодов, овощей и зерномучной продукции;</li> <li>- нормативно-правовые, нормативные и технические документы, регламентирующие качество и безопасность данной продукции.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность плодоовощной и зерномучной продукции;</li> <li>- осуществлять процедуру идентификации;</li> <li>- проводить экспертизу качества зерномучной и плодоовощной продукции.</li> </ul> <p><b>Иметь навыки и/или опыт деятельности:-</b> владеть основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности зерномучной и плодоовощной продукции; - владеть</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2

---

	правилами проведения идентификации; - владеть основными положениями нормативной документации в оценочной деятельности.					
--	--	--	--	--	--	--

## 2.4 Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	<p><i>Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы:</i></p> <p>знание ассортимента и потребительских свойств зерномучных и плодоовощных товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;</p> <p>знание методов идентификации, оценки качества и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;</p> <p>умение оценивать соответствие товарной информации зерномучных и плодоовощных товаров требованиям нормативной документации;</p> <p>умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к зерномучным и плодоовощным товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.</p>
«хорошо», повышенный уровень	<p><i>Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты:</i></p> <p>знание ассортимента и потребительских свойств зерномучных и плодоовощных товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;</p> <p>знание методов идентификации, оценки качества и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции;</p> <p>умение оценивать соответствие товарной информации зерномучных и плодоовощных товаров требованиям нормативной документации;</p> <p>умение проводить приемку товаров по количеству и качеству, определять требования к зерномучным и плодоовощным товарам и устанавливать соответствие их качества.</p>
«удовлетворительно», пороговый уровень	<p><i>Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой:</i></p> <p>знание ассортимента и потребительских свойств зерномучных и плодоовощных товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;</p>



	<p>знание методов идентификации и оценки качества зерномучных и плодоовощных товаров;</p> <p>умение оценивать соответствие товарной информации зерномучных и плодоовощных товаров требованиям нормативной документации;</p> <p>умение определять требования к зерномучным и плодоовощным товарам и устанавливать соответствие их качества.</p>
«неудовлетворительно»	<p><i>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.</i></p>

## 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 учебной дисциплины

## 2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый, «удовлетворительно»	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55% баллов за задания теста.
Продвинутый, «хорошо»	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75% баллов за задания теста.
Высокий, «отлично»	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90% баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55% баллов за задания теста.

## 2.7 Допуск к сдаче зачета

Зачет по данной дисциплине не предусмотрен.

---

**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**

Не предусмотрен.

**3.2 Вопросы к экзамену**

1. Зерно: строение, химический состав.
2. Характеристика зерна злаковых и бобовых культур. Экспертиза качества зерна.
3. Крупы из пшеницы: пищевая ценность, технология производства, характеристика ассортимента, экспертиза, упаковка и хранение.
4. Крупы из кукурузы и зерен бобовых культур: пищевая ценность, технология производства, характеристика ассортимента, экспертиза, упаковка и хранение.
5. Крупы из гречихи и ячменя: пищевая ценность, технология производства, характеристика ассортимента, экспертиза, упаковка и хранение.
6. Крупы из проса и риса: пищевая ценность, технология производства, характеристика ассортимента, экспертиза, упаковка и хранение.
7. Товароведная характеристика ассортимента обогащенных круп на российском рынке. Особенности экспертизы. Упаковка и хранение.
8. Мука: понятие, классификация на типы, виды и сорта, особенности пищевой ценности отдельных видов и сортов. Упаковка и хранение.
9. Экспертиза муки: порядок проведения, основные и специфичные показатели качества, особенности оценки хлебопекарных свойств. Упаковка и хранение.
10. Макароны изделия: понятие, пищевая ценность, классификация. Факторы, формирующие качество и ассортимент. Экспертиза. Хранение.
11. Хлеб: понятие, химический состав и пищевая ценность, классификация. Экспертиза. Упаковка и хранение.
12. Булочные изделия: понятие, пищевая ценность, классификация. Экспертиза. Упаковка и хранение.
13. Сдобные изделия: понятие, пищевая ценность. Экспертиза. Упаковка и хранение.
14. Национальные и диетические хлебобулочные изделия: понятие, химический состав и пищевая ценность, классификация. Экспертиза. Упаковка и хранение.
15. Бараночные изделия: понятие, пищевая ценность, классификация. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Хранение.
16. Сухарные изделия: понятие, пищевая ценность, классификация. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Хранение.
17. Хлебные палочки, соломка, хрустящие хлебцы, пироги, пирожки, пончики. Экспертиза качества. Хранение.
18. Особенности идентификации зерномучных товаров: методы, способы, средства и их характеристика.
19. Особенности фальсификации зерномучных товаров: методы, средства выявления и их характеристика, способы предупреждения.
20. Особенности химического состава плодов и овощей: краткая характеристика воды и компонентов сухого вещества (углеводов, органических кислот, фенольных соединений, азотистых, минеральных, красящих и ароматических веществ, витаминов, фитонцидов и фитоалексинов).
21. Физические свойства плодов и овощей. Характеристика структурно-механических свойств (размера, массы, формы, индекса формы, относительной плотности,

---

насыпной массы, скважистости, механической прочности, угла естественного откоса, вязкости) и их влияния на пищевую ценность и сохраняемость.

22. Характеристика теплофизических (теплопроводности, температуропроводности, удельной теплоемкости) и электрофизических (электропроводности, диэлектрической проницаемости, биопотенциалов) свойств плодов и овощей, их влияния на пищевую ценность и сохраняемость.

23. Товарное качество плодов и овощей: понятие, характеристика определяющих (основных) и специфических показателей качества.

24. Градация качества свежих плодов и овощей. Понятие продукции стандартной, нестандартной и отхода. Товарные сорта и классы свежей плодовоовощной продукции.

25. Микробиологические заболевания плодов и овощей: характеристика.

26. Физиологические заболевания плодов и овощей: характеристика.

27. Товарная обработка плодов и овощей: понятие, цель, характеристика послеуборочной и предреализационной товарной обработки продукции.

28. Операции товарной обработки плодов и овощей: характеристика основных, специфических и вспомогательных операций.

29. Товарные потери при хранении свежей и переработанной плодовоовощной продукции: виды и их характеристика.

30. Факторы, влияющие на потери плодов и овощей: биологические и технологические, их характеристика.

31. Методы хранения плодов и овощей (без охлаждения и с искусственным холодом, в газовой среде, тарное и бестарное), их характеристика.

32. Характеристика периодов жизнедеятельности дозревающих и недозревающих свежих плодов и овощей. Процессы, происходящие при хранении плодов и овощей (физические, физиолого-биохимические, микробиологические), их влияние на сохраняемость.

33. Семечковые плоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Классификация, основные помологические сорта, экспертиза, хранение яблок и груш.

34. Косточковые плоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Классификация, основные помологические сорта, экспертиза, хранение вишни и сливы.

35. Ягоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Классификация, основные ампелографические сорта, экспертиза, хранение винограда.

36. Субтропические разноплодные плоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Классификация, основные помологические сорта, экспертиза, хранение цитрусовых плодов.

37. Тропические разноплодные плоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Классификация, основные помологические сорта, экспертиза, хранение бананов.

38. Орехоплодные: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов.

39. Клубнеплоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Классификация, основные хозяйственно-ботанические сорта, экспертиза, хранение картофеля.

40. Корнеплоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Классификация, основные хозяйственно-ботанические сорта, экспертиза, хранение моркови и свеклы.

41. Луковые овощи: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность и краткая характеристика отдельных видов.

---

42. Капустные овощи: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Классификация, основные хозяйственно-ботанические сорта, экспертиза, хранение белокочанной капусты.

43. Томатные овощи: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Классификация, основные хозяйственно-ботанические сорта, экспертиза, хранение томатов.

44. Переработанные плоды и овощи: пищевая ценность, значение в питании, классификация.

45. Характеристика ферментированной плодоовощной продукции: сырье, технология производства, экспертиза, хранение.

46. Характеристика плодоовощных консервов: сырье, технология производства, экспертиза, хранение.

47. Замороженные плоды и овощи: пищевая ценность, классификация, особенности технологии производства, экспертизы и хранения.

48. Характеристика сушеной плодоовощной продукции: классификация, сырье, технологии производства, особенности экспертизы отдельных видов, хранение.

49. Грибы и продукты их переработки: технология и экспертиза качества.

### 3.3 Тестовые задания (примерные)

#### 1. Показатель «клейковина» определяется только у ...

- а) проса
- б) пшеницы**
- в) гречихи и ржи
- г) ржи

#### 2. Из пшеницы вырабатывают крупу

- а) просо
- б) манную, Артек и Полтавскую**
- в) продел и продел быстрорастворивающийся
- г) перловую

#### 3. Черствение хлеба при хранении связано с ...

- а) гидролизом белков
- в) автолизом
- в) старением крахмала**
- г) гидролизом жиров

#### 4. Яблоки помолологических сортов Россошанское полосатое, Слава Победителям и Коричное полосатое относят к

- а) летним сортам
- б) осенним сортам**
- в) раннезимним сортам
- г) позднезимним сортам

#### 5. Сушеные персики выпускают только в виде

- а) кураги**
- б) целых плодов
- в) половинок плодов
- г) целых плодов

#### 6. Источником витамина А является

- а) свекла
- б) картофель
- в) тыква**
- г) зелень

---

**7. Варенье по качеству делят на сорта**

- а) Не делят
- б) Высший, 1 и 2**
- в) Экстра, высший и 1
- г) Экстра и первый
- в) пригодности к использованию

**8. Дефект консервов «бомбаж» имеет следующие признаки**

- а) наличие ржавчины
- б) почернение внутренней стороны банки
- в) вздутие банок**
- г) почернение внешней стороны банок
- г) растительных жиров

**9. Пищевую ценность свежих плодов обуславливают**

- а) белки и жиры
- б) витамины**
- в) углеводы
- г) гормоны

**10. Бруснику и клюкву относят к ягодам**

- а) сложным
- б) дикорастущим**
- в) ложным
- г) культурным

**11. Наиболее холодостойкими из цитрусовых являются**

- а) апельсины
- б) помело
- в) мандарины**
- г) лимоны

**12. Застуживание бананов вызывает**

- а) микробиологическую порчу
- б) физиологические заболевания**
- в) усушку
- г) загнивание

**13. Зараженность амбарными вредителями для макаронных изделий**

- а) допускается
- б) не допускается**
- в) ограничивается 2%
- г) ограничивается 5%

**14. Во время созревания теста из ржаной муки преобладает**

- а) спиртовое брожение
- б) молочнокислое брожение**
- в) пропионовокислое брожение
- г) уксуснокислое брожение

**15. Расстойка тестовых заготовок для хлеба проводится перед**

- а) посадкой в печь**
- б) закваской
- в) разделкой
- г) формованием

**16. Процентное содержание доброкачественного ядра**

- а) показывает количество неполноценной крупы
- б) определяет товарный сорт**
- в) указывает на сохраняемость
- г) определяет доброкачественность

**17. Ягоды, состоящие из сочной мякоти с погруженными в нее семенами относятся к**

- а) настоящим
- б) сложным
- в) ложным
- г) дикорастущим

**18. Самым высоким содержанием сухих веществ (90-96%) и жиров (до 67%) из всех плодоовощных товаров отличаются**

- а) авокадо
- б) орехи
- в) бананы
- г) арбуз

**19. К недопустимым дефектам овощных консервов относят**

- а) царапины на поверхности банок
- б) почернение внутренней стороны банки
- в) ржавление, удаляемое влажным протиранием
- г) легкую загрязненность

**20. Вяжущий терпкий вкус хурме придают**

- а) дубильные вещества
- б) пектиновые вещества
- в) ароматические вещества
- г) витамин С

**21. Кайса – это сушеные плоды абрикосов**

- а) целые с косточками
- б) целые без косточек
- в) половинки без косточек
- г) кусочки

**22. В зависимости от формы макаронные изделия делят на типы**

- а) лентообразные и фигурные
- б) нитеобразные и трубчатые
- в) лентообразные, нитеобразные и трубчатые
- г) лентообразные, нитеобразные, фигурные и трубчатые

**23. Пшено шлифованное по качеству делят на сорта**

- а) высший и первый
- б) первый и второй
- в) высший, первый, второй, третий
- г) не делят

**24. Влажность макаронных изделий не должна превышать**

- а) 40%
- б) 13%
- в) 5%
- г) 20%

**25. В отличие от консервов пресервы не подвергают**

- а) стерилизации
- б) пастеризации
- в) маринованию
- г) копчению

**26. При наличии в составе напитка не менее 25% фруктового сока или пюре его относят к группе**

- а) фруктовый сок
- б) фруктовый нектар
- в) сокосодержащий фруктовый напиток

---

г) морс

**27. Большой мясистой шишкой из многочисленных сочных сросшихся плодов является плод**

а) кокоса

**б) ананаса**

в) авокадо

г) апельсина

**28. Амилопектиновый крахмал получают из**

**а) восковидной кукурузы**

б) клубней картофеля

в) высокоамилозной кукурузы

г) пшеницы

**29. По длине корнеплода морковь делят на**

а) каротели и аморели

б) длинные и полудлинные

**в) каротели, длинные и полудлинные**

г) морели и аморели

**30. К высокоценным сортам картофеля относят**

**а) Гатчинский, Олев, Огонек, Темп**

б) Приекульский ранний и Эбро

в) Кандидат, Фрам, Форан

г) Фрам и Форан

**31. Общими показателями качества свежих плодов и овощей являются**

**а) Внешний вид и размер по наибольшему поперечному диаметру**

б) Запах и вкус

в) Спелость и количество горошащихся ягод

г) длина кочерыжки капусты

**32. Химический состав и витаминная ценность свежих плодов сохраняются**

**при**

**а) Быстром замораживании**

б) Медленном замораживании

в) сушке теневой

г) сушке солнечной

**33. Пшеничная хлебопекарная мука сорта экстра состоит из**

**а) стекловидной мягкой пшеницы с добавлением твердой**

б) тонкоизмельченных частиц эндосперма

в) тонкоизмельченных частиц центральной части эндосперма

г) частиц эндосперма и отрубей

**34. Чрезмерный замес теста приводит к**

а) Быстрому черствению

**б) Разрушению структуры и ухудшению качества**

в) Хорошей пористости

г) Непромес

**35. Специфическим показателем качества сухарных изделий является**

а) Хрупкость изделий

б) МД влаги

**в) Состояние на изломе**

г) МД жира

**36. По содержанию томатной пасты кетчупы делят на**

а) Густые и среднегустые

**б) Густые, среднегустые, низкогустые**

в) Среднегустые и низкогустые

г) низкогустые и среднегустые

**37. Дефект консервов «внешняя коррозия» имеет следующие признаки**

**а) наличие ржавчины**

б) почернение внутренней стороны банки

в) потемнение содержимого, привкус металла

г) вздутие банок.

**38. Виды бараночных изделий**

а) гренки

б) хлебцы и соломка

в) булочки

**г) баранки, сушки, бублики.**

**39. Самой высокой биологической ценностью отличается крупа из ...**

**а) гречихи**

б) проса

в) пшеницы

г) кукурузы.

**40. К классу сухие плоды относят**

а) семечковые

**б) орехоплодные**

в) цитрусовые

г) зелень.

### **3.4 Реферат**

1. Технология производства зерна

2. Технология производства муки

3. Потребительские свойства макаронных изделий

4. Технология производства сухарных и бараночных изделий

5. Технология производства крахмалопродуктов

6. Классификация и технология вегетативных овощей

7. Технология генеративных овощей

8. Технология ягод и орехоплодных

9. Хранение свежих плодов и овощей

10. Технология производства и экспертиза переработанных плодов и овощей

11. Фальсификация зерномучной продукции и способы ее обнаружения

12. Факторы, формирующие качество свежих плодов и овощей

13. Характеристика ассортимента товаров (указать группу)

14. Критерии идентификации товаров (указать группу)

15. Влияние товарной обработки на качество товаров (указать группу)

16. Приемка, хранение и реализация товаров в магазине (указать группу)

17. Потребительские свойства и пищевая ценность изделий

18. Оценка качества товаров (указать группу)

**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 лабораторных занятиях
----	------------------------------------	--------------------------



2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение лабораторного занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящего процедуру контроля	Каширина Н.А. Сергеева О.А.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, письменный опрос
6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего результаты	Каширина Н.А. Сергеева О.А.
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