


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.19 «Общая технология переработки сельскохозяйственной
продукции» для направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельско-
хозяйственной продукции»
направленности (профиля) Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной
продукции

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ОПК-5	Способность использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	+	+
ПК-5	Готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	+	+

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	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо

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)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОПК-5	<p>Знать: химический состав, пищевую ценность сельскохозяйственной продукции, биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения сельскохозяйственного сырья и готовой продукции; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования.</p> <p>Уметь:</p>	1-2	Сформированные и систематические знания ассортимента, потребительских свойств и факторов, влияющих на качество мясных и рыбных товаров	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование	<i>Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3</i>	<i>Задания из разделов 3.2 Тесты из раздела 3.3</i>	<i>Задания из разделов 3.2 Тесты из раздела 3.3</i>

<p>- устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>- оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей.</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <p>- владеть методами приемки сельскохозяйственного сырья, первичной обработки и хранения сырья; оценки его по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям;</p> <p>- владеть техноло-</p>							
---	--	--	--	--	--	--	--

	гическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства.							
ПК-5	<p>Знать: основные технологические термины, используемые в перерабатывающей промышленности;</p> <p>Уметь: учитывать физико-химические и микробиологические процессы, происходящие при переработке сельскохозяйственной продукции;</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть навыками проведения лабораторных исследований</p>	1-2	Проведение идентификации и оценки качества зерномучных и плодоовощных товаров с целью выявления опасной, некачественной или фальсифицированной продукции	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование	<i>Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3</i>	<i>Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3</i>	<i>Задания из раздела 3.2 Тесты из раздела 3.3</i>

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6	7
ОП К-5	<p>Знать: химический состав, пищевую ценность сельскохозяйственной продукции, биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения сельскохозяйственного сырья и готовой продукции; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; - оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей. <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть методами приемки сельскохозяйственного сырья, первичной обработ- 	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Коллоквиум Курсовая работа Экзамен	Задания из раздела 3.2, 3.5, 3.6	Задания из раздела 3.2, 3.5, 3.6	Задания из раздела 3.2, 3.5, 3.6

	<p>ки и хранения сырья; оценки его по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям;</p> <p>- владеть технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства.</p>					
ПК-5	<p>Знать: основные технологические термины, используемые в перерабатывающей промышленности;</p> <p>Уметь: учитывать физико-химические и микробиологические процессы, происходящие при переработке сельскохозяйственной продукции;</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть навыками проведения лабораторных исследований</p>	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Коллоквиум Курсовая работа Экзамен	Задания из раздела 3.2, 3.5, 3.6	Задания из раздела 3.2, 3.5, 3.6	Задания из раздела 3.2, 3.5, 3.6

2.4 Критерии оценки на коллоквиуме, экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	«5» (<i>«отлично»</i>) выставляется, когда студент показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы: показывает глубокие знания основных технологических операций по переработке сельскохозяйственного сырья, общих принципов построения технологических процессов его переработки, методов анализа основных показателей качества сырья и готовой продукции, владеет материалом обязательной и дополнительной литературы, аргументировано и логически стройно излагает материал, может применить знания для анализа конкретных ситуаций, профессиональных проблем; определять требования к сырью и готовой продукции и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
«хорошо», повышенный уровень	«4» (<i>«хорошо»</i>) ставится, когда 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
«удовлетворительно», пороговый уровень	«3» (<i>«удовлетворительно»</i>) ставится, когда студент показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе
«неудовлетворительно»	«2» (<i>«неудовлетворительно»</i>) ставится, когда 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 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 Критерии оценки курсовых работ

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
1	2
«отлично»	«5» (<i>«отлично»</i>) выставляется, когда студент выполнил все разделы курсовой работы, согласно предъявляемым требованиям с использованием современных данных в исследуемой проблеме, показал высокие знания по теме при защите работы
«хорошо»	«4» (<i>«хорошо»</i>) выставляется, когда студент выполнил все разделы курсовой работы, согласно предъявляемым требованиям, показал прочные знания по теме при защите работы
«удовлетворительно»	«3» (<i>«удовлетворительно»</i>) выставляется, когда студент выполнил все разделы курсовой работы, согласно предъявляемым требованиям, показал знания основных положений по теме работы
«неудовлетворительно»	«2» (<i>«неудовлетворительно»</i>) выставляется, когда студент выполнил не все разделы курсовой работы, согласно предъявляемым требованиям и при защите обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений по теме работы

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

Зачет по данной дисциплине не предусмотрен.

3.2 Вопросы к экзамену

1. Ассортимент муки пшеничной и ржаной, основные показатели качества муки по нормативной документации.
2. Ситовое сепарирование. Устройство и принцип действия воздушно-ситового сепаратора.
3. Вибропневматическое сепарирование. Камнеотделительные машины.
4. Устройство и принцип действия концентратора, магнитный сепаратор.
5. Куколеотборочные и овсюгоотборочные машины.
6. Дальнейшие операции по обработке поверхности зерна (сухой и мокрый способ очистки) и гидротермической обработке зерна (ГТО) в подготовительном отделении мельницы.
7. Драной процесс, его структура. Измельчение. Назначение сортировочного процесса.
8. Процесс обогащения промежуточных продуктов размола зерна в ситовечных машинах. Продукты первого и второго качества. Назначение шлифовочного процесса.
9. Структура размольного процесса. Вымол оболочечных продуктов.
10. Ассортимент крупы и показатели ее качества.
11. Пищевая ценность крупы.
12. Основные принципы построения технологических процессов производства крупы (очистка зерна от примесей, ГТО. Калибрование фракций зерна).
13. Основные принципы построения технологических процессов производства крупы (шелушение зерна, сортирование продуктов шелушения, шлифование крупы, полирование крупы, контроль крупы и побочных продуктов).
14. Ассортимент хлебобулочных изделий.
15. Энергетическая ценность хлеба. Роль углеводов, белков в питании человека.
16. Роль жиров, органических кислот и минеральных веществ в питании человека и степень удовлетворения потребности в них за счет потребления хлебобулочных изделий.
17. Основное и дополнительное сырье при производстве хлеба. Подготовка сырья к производству. Замес полуфабрикатов и их брожение.
18. Спиртовое и молочнокислое брожение.
19. Разделка теста (основное назначение тестоделения и округления).
20. Основное назначение предварительной расстойки, формования и окончательной расстойки.
21. Выпечка и хранение хлебобулочных изделий.
22. Классификация плодово-ягодных и овощных консервов.
23. Характеристика плодово-ягодных консервов.
24. Характеристика овощных консервов.
25. Физические, ферментативные и микробиологические изменения в плодах при быстром замораживании.
26. Способы замораживания плодов и овощей.
27. Требования, предъявляемые к сырью. Подготовка плодов и овощей к замораживанию. Тара для замораживания.
28. Техника замораживания. Фасовка и упаковка. Хранение и транспортирование замороженных плодов и ягод.
29. Пищевая ценность масел и жиров.
30. Виды и сорта подсолнечного масла.
31. Основные стадии и этапы процесса производства растительных масел.
32. Обрушивание семян подсолнечника.
33. Сепарирование рушанки. Принцип действия аспирационной семеновейки.
34. Измельчение семян подсолнечника.
35. Влажное и сухое жарение.

-
36. Извлечение масла прессовым способом.
 37. Способы экстракции масличного сырья. Экстрактор НД-1250.
 38. Принцип действия экстрактора МЭЗ.
 39. Дистилляция мисцеллы.
 40. Отгонка растворителя из шрота.
 41. Характеристика сырья для получения пива (солод и несоложеное сырье, вода, ферментные препараты).
 42. Характеристика хмеля и хмелепродуктов.
 43. Подготовка и дробление зернового сырья для затирания.
 44. Процессы, происходящие при затирании.
 45. Способы и режимы затирания.
 46. Фильтрация затора. Способы и режимы.
 47. Кипячение сусла с хмелем.
 48. Отделение сусла от хмелевой дробины. Охлаждение и осветление сусла.
 49. Сбраживание пивного сусла и дображивание пива. Процессы, происходящие на данной стадии.
 50. Способы и технологические режимы главного брожения и дображивания.
 51. Осветление и розлив пива.
 52. Подготовка зерна к переработке на этанол.
 53. Подготовка осаживающих материалов в производстве спирта.
 54. Процессы, происходящие при разваривании крахмалсодержащего сырья. Типовые схемы.
 55. Осаживание крахмалсодержащего сырья.
 56. Сбраживание осаженной массы. Аппаратурно-технологическая схема непрерывно-поточного брожения.
 57. Извлечение спирта из бражки и его очистка.
 58. Понятие о ректификации.
 59. Требования, предъявляемые к качеству молока по ГОСТ Р 52054.
 60. Пищевая и биологическая ценность молока.
 61. Первичная обработка и транспортировка молока.
 62. Нормализация молока. Способы нормализации: в потоке и смешением.
 63. Материальный баланс молочной промышленности. Производственные потери.
 64. Очистка молока. Способы очистки.
 65. Сепарирование молока, основные закономерности процесса.
 66. Факторы, влияющие на качество сепарирования молока.
 67. Сущность, назначение и теоретические основы гомогенизации.
 68. Дезодорация молочного сырья.
 69. Способы пастеризации: длительная, кратковременная и мгновенная.
 70. Эффективность пастеризации. Критерий Пастера.
 71. Стерилизация молока, сущность процесса, способы стерилизации.
 72. Мембранные методы обработки молочного сырья.
 73. Общие понятия о качестве мяса.
 74. Основные требования к подготовке, транспортировке и сдаче убойных животных.
 75. Предубойное содержание животных и птицы.
 76. Последовательность технологических операций переработки скота и птицы.
 77. Способы оглушения животных.
 78. Обескровливание и сбор крови.
 79. Съемка шкур и обработка свиных туш в шкуре и методом крупонирования.
 80. Извлечение внутренних органов, распиловка и зачистка туш.
 81. Оценка качества туш и их санитарная обработка.

82. Основные технологические операции подготовки мясного сырья: размораживание, разделка, обвалка, жиловка.

83. Способы измельчения мясного сырья.

84. Способы посола мясного сырья.

85. Способы термической обработки мясного сырья.

86. Способы копчения мясного сырья.

3.3 Тестовые задания (примерные)

Вопросы для тестов:

1. Созревание молока при производстве сыра проводится при следующих режимах...

а. 4-8 °С

б. 8-12 °С

в. 12-16 °С

г. 16-20 °С

2. С какой периодичностью анализируют при приемке органолептические показатели, температуру, титруемую кислотность, массовую долю жира, плотность и группу чистоты молока коровьего – сырья?

а. в каждой партии

б. раз в декаду

в. два раза в месяц

г. раз в месяц

3. С какой периодичностью анализируют при приемке массовую долю белка в молоке коровьем – сырье?

а. в каждой партии

б. раз в декаду

в. два раза в месяц

г. раз в месяц

4. Какое молоко не подлежит приемке на пищевые цели?

а. молоко, полученное от коров в первые семь дней после отела и в последние пять дней перед запуском

б. молоко, полученное от коров в первые пять дней после отела и в последние пять дней перед запуском

в. молоко, полученное от коров в первые семь дней после отела и в последние семь дней перед запуском

г. молоко, полученное от коров в первые пять дней после отела и в последние семь дней перед запуском

5. Процесс измельчения жидких пищевых продуктов, доведения их до однородного состояния за счет пропускания под большим давлением с высокой скоростью через небольшие отверстия называется...

а. нормализация

б. сепарирование

в. гомогенизация

г. пастеризация

6. С увеличением концентрации жира и сухих веществ давление гомогенизации необходимо...

а. увеличить

б. уменьшить

в. оставить на том же уровне

7. Эффективность стерилизации определяется по формуле...

$$S = \lg (C_K / C_H).$$

8. Сушку колбасных изделий проводят при температуре и влажности воздуха в сушильных камерах, снабженных кондиционерами...

а. при температуре 12 °С и влажности воздуха 75 %.

б. при температуре 8 °С и влажности воздуха 75 %.

в. при температуре 14 °С и влажности воздуха 65 %.

г. при температуре 10 °С и влажности воздуха 55 %.

9. От чего зависит продолжительность бактерицидной фазы?

а. количества бактерий находящихся в молоке

б. периода лактации

в. температуры хранения

г. качества и свежести кормов

д. индивидуальных свойств организма животного

е. санитарных условий получения молока

10. Какие виды брожения возможны при производстве кисломолочных напитков

а. молочнокислое

б. спиртовое

в. маслянокислое

г. пропионовокислое

11. Прекращение обмена веществ в тканях в послеубойный период и переход обратимых биохимических процессов в необратимые под действием тканевых ферментов и микроорганизмов – это:

а) эксгаустирование;

б) автолиз;

в) стокфиск.

12. Мясо убойных животных в зависимости от способа разделки различают:

а) тушки, полутушки, четвертины, отрубы, блоки;

б) в шкуре, без шкуры

в) туши, полутуши, четвертины, отрубы, блоки (мясные, мясокостные, субпродуктовые).

13. С какой целью проводится осадка колбасных изделий?

а. обеспечение ритмичности производства

б. восстановление коагуляционной структуры фарша

в. наполнение колбасной оболочки фаршем

г. удаления воздуха из батонов

14. До достижения какой температуры в центре батона при термической обработке колбасные изделия выдерживают в термокамерах?

а. 67-69 °С

б. 70-72 °С

в. 73-75 °С

г. 76-78 °С

15. Обжарка колбасных изделий проводится с целью...

- а. достижение кулинарной готовности
- б. удаление влаги с поверхности батона**
- в. пропитывание фарша коптильным дымом
- г. регулирование органолептических свойств продукта

16. Холодное копчения применяют при производстве сырокопченых колбас и проводят при температуре...

- а. 10-14 °С
- б. 14-18 °С**
- в. 18-22 °С
- г. 22-28 °С

17. Какая ткань мяса имеют высокую пищевую ценность:

- а) мышечная ткань;**
- б) костная ткань;
- в) соединительная ткань.

18. Разделкой мяса называют операции по

- а) разделению туши на семь частей;
- б) разделению туши на две части;
- в) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши.**

19. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на:

- а) бескостные и мясокостные;**
- б) мясокостные и костные;
- в) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.**

20. Что такое жиловка мяса?

- а) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков;**
- б) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей;
- в) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки.

21. Что происходит в результате посола мяса, предназначенного для производства колбас?

- а) улучшается консистенция;
- б) изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий;
- в) увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий.**

22. Рекомендуемый срок годности варено-копченых колбас при температуре хранения от 0 до 6 °С без применения вакуума или модифицированной атмосферы и без применения пищевых добавок E262, E325, E326 составляет:

- а) 15 суток;
- б) 30 суток;**
- в) 45 суток.

23. Технологическая схема производства паштетов включает следующие операции:

- а) зачистка и промывка сырья, грубое и тонкое измельчение, бланширование или варка, формовка, запекание в течение 2-3 часов при температуре 90-145 0С, охлаждение, упаковка;**
- б) зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение, формование, запекание в течение 2-3 часов, охлаждение, упаковка;
- в) промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка.

24. Мясорастительные консервы для детского питания – это мясосодержащие консервы для детского питания, которые изготовлены с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет:

- а) от 50 до 95 % включительно;
- б) от 10 до 40% включительно;
- в) от 18 до 40 % включительно.**

25. Полуфабрикаты для детского питания – это:

- а) мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, предназначенные для питания детей от полутора лет;**
- б) мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, предназначенные для питания детей от 3 лет;
- в) мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, предназначенные для питания детей от 1 года до 14 лет.

26. Что такое бомбаж?

- а) технологическая операция производства мясных косервов;
- б) дефект мясных консервов в виде выпуклости доньшка или крышки банки, исчезающей при надавливании на крышку или доньшко и возникающей на доньшке или крышке банки с характерным хлопающим звуком;
- в) признак порчи консервов, характеризующийся вздутием консервных банок вследствие образования газа при бактериальном или химическом разложении продуктов.**

27. По способам разделки соленую рыбу подразделяют на:

- а) неразделанную, жаброванную, зябреную, обезглавленную, полупотрошеную, потрошеную с головой, потрошеную обезглавленную, потрошеную семужной нарезки;
- б) пласт с головой, обезглавленный пласт, пласт клипфиской разделки, полупласт, полуспинку филе, тешу, кусок, кусочки, боковник, ломтики;
- в) варианты а) и б).**

28. Солёный продукт из рыбы [морепродуктов], содержащий рыбы не менее 65% (морепродуктов - 55%) массы нетто, с массовой долей поваренной соли не более 8% с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок в плотно укупоренной потребительской таре массой нетто не более 5 кг, подлежащий хранению при температуре не выше 0 °С – это:

- а) консервы;
- б) пресервы;**
- в) консервы-супы из рыбы [морепродуктов].

29. К нерыбным морепродуктам относятся:

- а) млекопитающие, беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки;
- б) млекопитающие, беспозвоночные и продукты их переработки;
- в) беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки.

30. Струвит – это:

- а) дефект консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов в виде беловатых полупрозрачных кристаллов фосфорно-аммонийно-магниево-соли;
- б) рыба семейства белокровных;
- в) паразитарная болезнь рыб.

31. Приемка живой рыбы осуществляется в течение:

- а) 2 ч с момента прибытия транспорта с живой рыбой;
- б) 1 ч с момента прибытия транспорта с живой рыбой;
- в) 1 ч с момента улова.

32. Стокфиск – это:

- а) продукт, полученный в результате сушки нежирной несоленой рыбы, разделанной на пласт;
- б) инфекционная болезнь рыб;
- в) наименование морепродукта.

33. Зябренная рыба – это:

- а) рыба, у которой удалены грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка, калтычком и частью внутренностей;
- б) рыба, у которой удалены жабры;
- в) рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей.

34. Напишите формулу стерилизации

$(A+B+C)/T$

35 . В формуле стерилизации $(A+B+C)/T$ T-это..

- а. продолжительность прогрева автоклава и банки до температуры стерилизации, мин;
- б. продолжительность собственно стерилизации, мин;
- в. продолжительность снижения температуры до уровня, позволяющего производить разгрузку аппарата, мин;
- г. заданная температура стерилизации, °C

36. На каких системах при сортовых помолах пшеницы в процессе крупобразования получают крупки и дунсты?

(драных)

37. Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную или лимонную кислоту), %, для овощных маринадов:

- а) 0,5 – 0,7;
- б) 0,6 - 1,2;
- в) 1,4 - 1,8 ?

38. Напишите основные технологические операции по производству овощных консервов?

39. Основная масса сахаров пивного сусла сбраживается при:

- а) дображивании;

б) главном брожении.

3.4 Реферат

Не предусмотрено

3.5 Вопросы к коллоквиуму.

Вопросы по разделу 1 «Общая технология переработки растениеводческой продукции»

1. Основные принципы построения технологических процессов производства крупы
2. Сухой и мокрый способ очистки поверхности зерна Гидротермическая обработка зерна
3. Производство овсяных продуктов
4. Роль жиров, органических кислот и минеральных веществ в питании человека и степень удовлетворения потребности в них за счет потребления х/б изделий
5. Характеристика овощных консервов
6. Быстрое замораживание плодов и ягод
7. Основные процессы получения растительных масел
8. Прессовый и экстракционный способ
9. Очистка шрота
10. Виды и сорта подсолнечного масла
11. Понятие о рафинации масел
12. Основные стадии пивоваренного производства
13. Сбраживание пивного сусле и дображивание пива.
14. Осветление и розлив пива
15. Основные стадии производства этанола
16. Осахаривание сырья. Сбраживание осахаренной массы
17. Понятие о ректификации

Вопросы к коллоквиуму по разделу 2 «Общая технология переработки животноводческой продукции»

1. Молоко как сырье для молочной промышленности
2. Основные технологические операции производства питьевого молока
3. Основные технологические операции производства кисломолочных напитков
4. Предубойное содержание животных и птицы на предприятиях мясной промышленности.
5. Основные технологические операции производства колбасных изделий
6. Основные технологические операции производства копченых мясных изделий
7. Основные технологические операции по производству мясных консервов
8. Основные технологические операции по производству продуктов из рыбы
9. Технология производства рыбных консервов

3.6 Перечень тем курсовых работ (проектов).

№ п/п	Тема курсовой работы
<i>Технология производства и оценка качества:</i>	
1	Муки
2	Крупы (на примере конкретного изделия)
3	Хлебобулочных изделий (на примере конкретного изделия)
4	Бараночных изделий (на примере конкретного изделия)
5	Макаронных изделий (на примере конкретного изделия)
6	Флодоовощных консервов (на примере конкретного изделия)
7	Сушеных плодов и овощей (на примере конкретного изделия)
8	Быстрозамороженной плодoовощной продукции (на примере конкретной продукции)
9	Безалкогольных напитков (на примере конкретного изделия)
10	Алкогoльных напитков (на примере конкретного изделия)
11	Крахмала
12	Сахара
13	Мучных кондитерских изделий (на примере конкретного изделия)
14	Сахаристых кондитерских изделий (на примере конкретного изделия)
15	Растительных масел
16	Маргарина
17	Майонеза и/ или майонезных соусов
18	Питьевого молока
19	Сливок
20	Кисломолочных продуктов (на примере конкретного изделия)
21	Сыра и/или сырных продуктов
22	Молочных консервов
23	Мороженого
24	Продуктов детского питания на молочной основе (на примере конкретной продукции)
25	Колбасных изделий (на примере конкретного изделия)
26	Полуфабрикатов мясных и/или мясoсoдержащих (на примере конкретного изделия)
27	Консервов мясных (на примере конкретного изделия)
28	Яичных продуктов

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	Пономарёва И.Н.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, письменный опрос, тестирование
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	Пономарёва И.Н.
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 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ