

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное**
ФИО: Цыбиков Бэликто Батоевич **учреждение высшего образования**
Должность: Ректор **«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**
Дата подписания: 26.05.2025 17:31:10
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8 **Агрономический факультет**

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой
Ландшафтный дизайн и экология

уч. ст., уч. зв.

Доржиева А.С.

подпись

« __ » _____ 20 __ г.

«УТВЕРЖЕНО»

Декан
Агрономический факультет

уч. ст., уч. зв.

Манханов А.Д.

подпись

« __ » _____ 20 __ г.

Оценочные материалы
Дисциплины (модуля)
Б1.О.33 Хранение, переработка плодов и овощей
Направление 35.03.05 Садоводство
Направленность (профиль) Декоративное садоводство, газоноведение и флористика

Улан-Удэ, 2025 __ г.

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.
2. Оценочные материалы является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).
3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).
4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя:
 - оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля).
 - оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;
 - оценочные средства, применяемые для текущего контроля;
5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

Перечень видов оценочных средств

Перечень вопросов для текущего контроля

Перечень вопросов к зачету

Тестовые задания

Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:
Хранение, переработка плодов и овощей

1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»

Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины

1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам

Перечень вопросов для текущего контроля

- 1 Особенности овощей и плодов как объектов хранения.
- 2 Процессы, происходящие в плодоовощной продукции (физиологические, биохимические, физические).
- 3 Основные факторы, влияющие на сохранность овощей, плодов.
- 4 Режимы хранения овощей и плодов (температура, влажность, газовый состав среды).
- 5 Особенности хранения овощей в буртах и траншеях.
- 6 Основные требования, предъявляемые к стационарным хранилищам. Подготовка хранилищ к приему нового урожая.
- 7 Особенности хранения капусты.
- 8 Особенности хранения лука.
- 9 Система наблюдений за плодами и овощами при хранении.
- 10 Потери плодов и овощей при хранении и их исчисление.
- 11 Подготовка сырья к консервированию. Требования к плодоовощному сырью для переработки. Ассортимент плодоовощных консервов.
- 12 Стерилизация консервов. Виды брака и причины порчи консервов в герметичной таре. Тара для консервов.
- 13 Технология маринования плодов и овощей
- 14 Технология производства квашеной капусты
- 15 Технология производства соленых огурцов и томатов.
- 16 Технология мочения плодов.
- 17 Способы сушки плодов и овощей.
- 18 Искусственная сушка плодоовощного сырья.
- 19 Воздушно-солнечная сушка плодоовощной продукции.

Перечень вопросов к зачету

1. В чем сущность хранения овощей и плодов в охлажденном состоянии?
2. Расскажите о замораживании и хранении в замороженном состоянии овощей и плодов.
3. Чем принципиально отличается замораживание от охлаждения?
4. В чем сущность способа сушки овощей и плодов?
5. До какой конечной влажности следует высушивать различные овощи и плоды?
6. В чем состоит способ варки варенья, джема, повидла и других продуктов из плодов и ягод с сахаром?
7. Расскажите о мариновании овощей и плодов.
8. В чем сущность засолки и квашения овощей?
9. Что такое тепловая стерилизация и какое она имеет значение для консервирования пищевых продуктов? Чем от нее отличается пастеризация? Какие способы стерилизации используют в промышленности?
10. Расскажите о хранении корнеплодов в стационарных хранилищах.
11. Какие корнеплоды можно хранить в буртах и траншеях?
12. Назовите особенности хранения маточников корнеплодов.
13. Какие болезни капусты и корнеплодов наблюдаются при хранении и как с ними бороться?
14. Пищевое и диетическое значение плодов и овощей. Научно обоснованные нормы их потребления.
15. Растительные ткани, формирующие продуктивные органы плодов и

овощей, их локализация. Влияние особенностей строения растительных тканей на технологические свойства плодоовощной продукции.

16. Устойчивость плодов и овощей к фитопатогенным микроорганизмам при хранении и определяющие ее факторы.

17. Дубильные вещества, содержание в плодах и овощах. Их физиологическое и технологическое значение.

18. Водорастворимые витамины, содержание в плодах и овощах. Их физиологическое значение для человека.

19. Содержание растворимых сухих веществ в плодах и овощах как технологический показатель сырья для переработки.

20. Жирорастворимые витамины, содержание в плодах и овощах. Их физиологическое значение для человека.

21. Органические кислоты плодов и овощей. Технологическое значение величины рН в установлении температуры стерилизации.

22. Эфирные масла плодов и овощей. Фитонциды, фитоалексины.

23. Нормирование содержания поваренной соли в солено-квашеной продукции, ее технологическое значение при переработке.

24. Сахара плодов и овощей, виды и особенности сахаров. Их физиологическое и технологическое значение.

25. Пектиновые вещества в плодах и овощах. Их роль в процессах созревания плодов и овощей и при производстве желеобразованных продуктов.

26. Гликозиды плодов и овощей, их специфические свойства и роль в устойчивости к болезням.

27. Азотистые вещества плодов и овощей. Их физиологическое и технологическое значение.

28. Антоцианы в плодах и овощах, их физиологическое и технологическое значение.

29. Ферменты плодов и овощей, их физиологическое и технологическое значение. Применение ферментных препаратов в технологиях.

30. Влияние условий выращивания и агротехнических приемов на качество и лежкость плодов и овощей.

31. Биологические основы лежкости семечковых плодов и плодовых овощей. Послеуборочное дозревание.

32. Физиологические и биохимические процессы, протекающие в плодоовощной продукции при хранении.

33. Жирорастворимые пигменты плодов и овощей. Их значение в технологии переработки.

34. Причины накопления овощной продукцией нитратов и меры его предотвращения. Изменение содержания нитратов при хранении и переработке.

35. Дыхание плодов и овощей при хранении.

36. Биологические основы лежкости двулетних овощей и картофеля. Период покоя.

37. Особенности плодов и овощей как объектов хранения. Понятия «лежкость» и «сохраняемость».

38. Оптимальный температурный режим хранения плодов и овощей, их группировка по отношению к температуре хранения.

39. Оптимальные условия хранения основных видов плодов и овощей.

40. Нормирование кислотности солено-квашенной продукции, значение накопления молочной кислоты для достижения консервирующего эффекта.

41. Методы прогнозирования лежкости картофеля, плодов и овощей.

42. Влияние относительной влажности воздуха на сохраняемость плодоовощной продукции. Причины возникновения отпотевания и способы его предотвращения.

43. Органолептический метод оценки качества плодов, овощей и продуктов их переработки. Техника дегустации.

44. Понятие «способ хранения» Классификация способов хранения.

Классификация сооружений для хранения плодоовощной продукции.

45. Общая классификация стационарных хранилищ, их конструктивно-планировочные особенности.

46. Технология дозаривания и хранения томата.

47. Активное вентилирование картофеля и овощей при хранении.

48. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ в хранилищах и холодильниках.

49. Применение газовых сред при хранении плодов и овощей. Типы РГС, способы их создания, технологическое оборудование, применяемое для этих целей.

50. Технология хранения винограда.

51. Системы вентиляции хранилищ.

52. Холодильники с РГС и основные системы, обеспечивающие ее поддержание.
53. Принцип работы компрессорной холодильной установки. Хладагенты и хладоносители. Способы охлаждения камер.
54. Основные виды болезней плодовой продукции при хранении. Причины возникновения и меры по предотвращению.
55. Технология применения жидкого азота при транспортировании и хранении плодов и овощей.
56. Технология хранения яблок и груш.
57. Технологии дозревания плодоовощной продукции.
58. Тара и упаковочные материалы, применяемые при транспортировании и хранении плодов и овощей.
59. Способ проверки герметизации камер холодильника с РГС, методы обнаружения мест разгерметизации.
60. Биологические особенности и технология хранения кочанной капусты.
61. Технология хранения зеленых овощей. Применение полимерных упаковочных материалов.
62. Способы предварительного охлаждения плодоовощной продукции.
63. Технологии полевого хранения картофеля и овощей.
64. Применение полимерных пленок для создания измененного состава газовой среды. Селективно-проницаемые пленки, газообменные мембраны.
65. Биологические особенности и технология хранения столовых корнеплодов.
66. Основные виды болезней и повреждений овощной продукции при хранении. Причины возникновения и способы предотвращения.
67. Приборы контроля температуры, относительной влажности воздуха и состава газовой среды при хранении.
68. Биологические особенности и температура хранения лука и чеснока.
69. Технология хранения цитрусовых.
70. Виды потерь при хранении плодов и овощей, причины их возникновения и порядок списания потерь.
71. Технология товарной доработки плодоовощной продукции после хранения.
72. Биологические особенности и технология хранения картофеля.
73. Мероприятия по подготовке хранилищ и холодильников к сезону хранения.
74. Технология квашения капусты.
75. Технология производства компотов.
76. Технология производства концентрированных соков.
77. Применение химических препаратов для консервирования плодов и овощей.
78. Технология мойки плодоовощного сырья при переработке. Моечные машины.
79. Технология очистки плодоовощного сырья при переработке.
80. Технология производства картофелепродуктов.
81. Технология производства соков.
82. Технология асептического консервирования.
83. Технология производства томатопродуктов.
84. Тара в консервном производстве (стеклянная, металлическая, полимерная, картонная).
85. Виды порчи консервов и меры по их предотвращению.
86. Теплофизические основы процессов сушки плодов и овощей.
87. Технология производства закусочных консервов.
88. Технология производства пюреобразных плодоовощных продуктов.
89. Технология маринования плодов и овощей.
90. Технология измельчения и протирания плодоовощного сырья при переработке. Роль этих технологических операций при производстве пюре.
91. Технология производства натуральных овощных консервов.
92. Консервирование плодов и овощей быстрым замораживанием.
93. Производство крахмала из картофеля.
94. Консервирование тепловой стерилизацией.
95. Технология соления огурцов и томатов.
96. Технологии тепловой сушки плодов и овощей. Ленточные, вальцовые, распылительные сушилки.
97. Требования к качеству сырья для переработки. Методы детоксикации сырья.
98. Технология бланширования плодоовощного сырья при консервировании.

99. Упаковка и условия хранения сушеных и быстрозамороженных плодовоовощных продуктов.
100. Условия хранения плодовоовощных консервов.
101. Консервирование сахаром. Технология варки варенья.
102. Технология сортировки и калибровки плодовоовощного сырья при переработке.
103. Принцип и технология сублимационной сушки.

Тестовые задания

Тема :Технологии хранения картофеля, овощей, плодов

Выберите один правильный вариант:

Клубнеплоды относятся к

+вегетативным овощам

генеративным овощам

семечковым плодам

косточковым плодам

Корнеплоды относятся к

+вегетативным овощам

генеративным овощам

семечковым плодам

косточковым плодам

Капустные овощи относятся к

+вегетативным овощам

генеративным овощам

семечковым плодам

косточковым плодам

Луковые овощи относятся к

+вегетативным овощам

генеративным овощам

семечковым плодам

косточковым плодам

Шпинат относится к

+вегетативным овощам

генеративным овощам

семечковым плодам

косточковым плодам

Салат относится к

+вегетативным овощам

генеративным овощам

семечковым плодам

косточковым плодам

Укроп относится к

+вегетативным овощам

генеративным овощам

семечковым плодам

косточковым плодам

Морковь относится к

+Вегетативным овощам

Генеративным овощам

Семечковым плодам

Косточковым плодам

Свёкла относится к

+Вегетативным овощам

Генеративным овощам

Семечковым плодам

Косточковым плодам

Картофель относится к

+Вегетативным овощам

Генеративным овощам

Семечковым плодам

Косточковым плодам

Капуста белокочанная относится к

+Вегетативным овощам

Генеративным овощам

Семечковым плодам

Косточковым плодам

К биологическим факторам сохраняемости плодов и овощей относят

Режим хранения

Способ хранения
+Лёжкость
Контроль качества
К технологическим факторам сохраняемости плодов и овощей относят
+Способ хранения
Лёжкость
Доброкачественность
Сортовой иммунитет
Лёжкость, обусловленная глубиной и продолжительностью периода покоя, характерна для
Вегетативных органов однолетних растений
+Вегетативных органов двулетних растений
Генеративных органов многолетних растений
Генеративных органов однолетних растений
Полевое хранение картофеля - это
+Способ хранения
Режим хранения
Способ размещения продукции
Технология хранения
Стационарное хранение моркови - это
+Способ хранения
Режим хранения
Способ размещения продукции
Технология хранения
Картофелехранилище – это тип хранилища
+По назначению
По вместимости
По способам размещения продукции
По конструктивным особенностям
Для косточковых плодов основной способ хранения
+Тарный
Закромный
Навальный
Секционный
Для ягод основной способ хранения
+Тарный
Закромный
Навальный
Секционный
Для семечковых плодов основной способ хранения
+Тарный
Закромный
Навальный
Секционный
Главный фактор, определяющий жизнедеятельность овощей при хранении, это:
+температура
влажность воздуха
содержание углекислоты в атмосфере
содержание кислорода в атмосфере
При закладке картофеля на хранение допускается содержание клубней
поражённых фитофторозом
+поражённых паршой
поражённых резиновой гнилью
поражённых пуговичной гнилью
Для снижения механических повреждений клубней применяют технологию закладки
поточную
перевалочную
+прямоточную
перегрузочную
Главная причина, затрудняющая хранение овощей - это
+содержание большого количества подвижной воды
содержание большого количества каротина
содержание большого количества связанной воды
тургор клеток
Главная причина, затрудняющая хранение капусты - это
+содержание большого количества подвижной воды
содержание большого количества каротина
содержание большого количества связанной воды
высота насыпи

Главная причина, затрудняющая хранение свёклы - это

+содержание большого количества подвижной воды

содержание большого количества каротина

содержание большого количества связанной воды

плазмолиз

Главная причина, затрудняющая хранение моркови - это

содержание большого количества связанной воды

содержание большого количества каротина

содержание большого количества связанной воды

+интенсивный обмен веществ

Главная причина, затрудняющая хранение картофеля - это

+содержание большого количества подвижной воды

содержание большого количества витаминов

содержание большого количества связанной воды

содержание большого количества пигментов

Главная причина, затрудняющая хранение яблок - это

+содержание большого количества подвижной воды

содержание большого количества каротина

содержание большого количества связанной воды

содержание большого количества косточек

В закромах хранится навалом хранится партия свёклы. Как определить массу

партии без взвешивания?

+умножить объём закрома на плотность свёклы

умножить объём закрома на массу партии

разделить объём закрома на плотность

сложить объём закрома и плотность

Степень механических повреждений на клубнях определяют

органолептически

измерением площади поверхности

измерением длины повреждения

+измерением глубины и длины повреждения

Как определить степень механических повреждений на клубнях?

измерением площади поверхности

измерением длины повреждения

+измерением глубины и длины повреждения

измерением длины и ширины повреждения

Чтобы определить степень механических повреждений на клубнях, нужно

измерить площадь поверхности

измерить длину повреждения

+измерить глубину и длину повреждения

измерить длину и ширину повреждения

Срок хранения плодов и ягод определяется

периодом покоя

+степенью зрелости

состоянием анабиоза

свежестью

Срок хранения овощей определяется

+периодом покоя

степенью зрелости

состоянием анабиоза

свежестью

Срок хранения листьев определяется

периодом покоя

степенью зрелости

состоянием анабиоза

+специальными условиями хранения

Может ли замерзнуть картофель при стандартной влажности продукции?

да

нет

нет, т.к. замерзает свободная вода

+да, т.к. замерзает свободная вода

Может ли замерзнуть морковь при стандартной влажности продукции?

да

+да, т.к. замерзает свободная вода

нет

нет, т.к. замерзает свободная вода

Может ли замерзнуть свекла при стандартной влажности продукции?

да

нет

нет, т.к. замерзает свободная вода

+да, т.к. замерзает свободная вода

Может ли замерзнуть яблоко при стандартной влажности продукции?

да

нет

нет, т.к. замерзает свободная вода

+да, т.к. замерзает свободная вода

Может ли замерзнуть груша при стандартной влажности продукции?

да

нет

нет, т.к. замерзает свободная вода

+да, т.к. замерзает свободная вода

Может ли замерзнуть лук при стандартной влажности продукции?

да

нет

нет, т.к. замерзает свободная вода

+да, т.к. замерзает свободная вода

Может ли замерзнуть томат при стандартной влажности продукции?

да, т.к. он выращивается в тепле

нет, т.к. он выращивается в тепле

нет, т.к. замерзает свободная вода

+да, т.к. замерзает свободная вода

Может ли замерзнуть огурец при стандартной влажности продукции?

да

нет

нет, т.к. замерзает свободная вода

+да, т.к. замерзает свободная вода

Почему температура хранения для ранних сортов меньше, чем для поздних?

их раньше убирают

их раньше сажают

их раньше съедают

+у них короче период покоя

Почему температура хранения для поздних сортов выше, чем для ранних?

их позднее убирают

их позднее сажают

их позднее съедают

+у них длиннее период покоя

Что дольше хранится?

зелёный лук

+картофель

щавель

ревень

Что дольше хранится?

репчатый лук

чеснок

+картофель

огурец

Что дольше хранится?

зелёный лук

+картофель

смородина

малина

Что дольше хранится?

морковь

+картофель

груша

салат

Какой продукт в свежем виде выдерживает замораживание?

яблоко

+капуста

картофель

огурец

Что такое бурт?

валообразная куча

углубление в грунте

траншея

курган

Что нельзя хранить в одном помещении?

+картофель и лук

картофель и свеклу

картофель и картофель

картофель и морковь

Что нельзя хранить в одном помещении?

+картофель и малину

картофель и свеклу

картофель и картофель

картофель и морковь

Что можно хранить в одном помещении?

картофель и лук

ягоды и свеклу

+картофель и картофель

картофель и морковь

Что можно хранить в одном помещении?

чеснок и томат

+картофель и свеклу

картофель и салат

картофель и капусту

Укажите оптимальные условия прохождения раневых реакций у картофеля

+температура +18°C, влажность 95%

температура 12°C, влажность 98%

температура 10°C, влажность 95%

температура 8°C, влажность 85%

Укажите оптимальную температуру для прохождения раневых реакций у картофеля

температура +4°C

температура +8°C

температура +12°C

+температура +16°C

Раневые реакции – это

образование ран

+заживление ран

измерение ран

прижигание ран

Тема: Основы переработки картофеля, овощей, плодов

Выберите один правильный вариант:

Основным консервирующим фактором в квашеных и солёных продуктах является

наличие сахаров в продукте

осмофильный агент

+молочная кислота

масляная кислота

Основной принцип консервирования при квашении, солении и мочении продуктов

Ценоанабиоз

+Ацидоценоанабиоз

осмоанабиоз

алкоголеценоанабиоз

Какой основной тип брожения происходит при ферментации капусты?

+Молочнокислый

Маслянокислый

Уксуснокислый

Пропионовокислый

Как называется самая опасная для человека бактерия, вызывающая порчу консервов?

Bifidium botulinum

+*Clostridium botulinum*

Grippus avium

Ebola febris haemorrhagica

Зачем применяют чистые культуры микроорганизмов при ферментации?

+Для ускорения процесса

Для замедления процесса

Для инактивации процесса

Для активации маслянокислых бактерий

Зачем добавляют соль при ферментации?

Для ускорения процесса

+Для ускорения выделения клеточного сока

Для инактивации процесса

Для активации маслянокислых бактерий

Зачем при квашении капусты добавляют морковь?

Для изменения цвета

+Для увеличения количества сахара

Для увеличения количества кислот

Для уменьшения количества бактерий

Сколько соли нужно добавить к капусте при квашении?

1%

+2%

3%

4%

Сколько моркови нужно добавить к капусте при квашении?

1%

+3%

7%

10%

Какие сорта ранней капусты наиболее пригодны для квашения?

Белорусская 455

Белокочанная

Московская поздняя 15

+капусту ранних сортов квасить не рекомендуется

Что такое маринование?

консервирование с помощью молочной кислоты

консервирование с помощью малоновой кислоты

+консервирование с помощью уксуса

консервирование с помощью маринадов

Ферментацию капусты в производственных условиях проводят

за подготовительную стадию

за подготовительную и основную

до накопления молочной кислоты в концентрации 1,5...2%

+до накопления молочной кислоты 0,7...1,3%

Квашеная капуста становится кислой, дряблой и невкусной при следующих условиях

+высокая температура при ферментации

низкая температура при ферментации

наличие свободного доступа воздуха

отсутствие свободного доступа воздуха

Какой из продуктов относится к натуральным овощным консервам?

+зелёный горошек

томатный сок

баклажанная икра

квашеная капуста

Как называется продукт, приготовленный из свежих огурцов с добавлением раствора соли?

+солёные огурцы

консервированные огурцы

маринованные огурцы

малосольные огурцы

Как называется продукт, приготовленный из свежих томатов с добавлением раствора соли?

+солёные томаты

консервированные томаты

маринованные томаты

малосольные томаты

К органолептическим показателям качества квашеной капусты относятся

внешний вид

консистенция

масса пряностей

+вкус, консистенция, цвет

Как относятся молочнокислые бактерии к содержанию соли в квашеной капусте в количестве 2%?

Угнетаются

Сильно угнетаются

Не угнетаются

+Не ощущают

Как относятся молочнокислые бактерии к содержанию соли в квашеной капусте в количестве 6%?

Угнетаются

Сильно угнетаются

Не угнетаются

+замедляют развитие

Какова оптимальная температура для квашения капусты?

10°C

15°C
+20°C
25°C

Какова продолжительность квашения капусты при температуре +18°?

1 день
3 дня
+7 дней
10 дней

Зачем при квашении капусты добавляют яблоки?

Для изменения цвета

Для увеличения количества сахара

Для увеличения количества кислот

+Для увеличения количества витаминов

Зачем при квашении капусты добавляют клюкву?

+Для увеличения количества сахара

Для увеличения количества кислот

Для уменьшения количества бактерий

+Для увеличения количества витаминов

Сколько можно хранить квашеную капусту в холодильнике? (укажите максимальный срок)

1 месяц
3 месяца
+7 месяцев
10 месяцев

Какой из способов консервирования способствует наибольшему сохранению полезных веществ?

Нагревание

+Замораживание

Сушка

Маринование

Какой из способов консервирования способствует наименьшему сохранению полезных веществ?

+Нагревание

Замораживание

Сушка

Маринование

Какого компонента в банке с консервами должно быть больше?

+Твёрдого

Жидкого

Поровну

Газообразного

Что такое антисептики?

+Вещества для уничтожения грибов

Вещества для чистки тары

Вещества для обеззараживания туалетов

Вещества для уничтожения микробов

Сорбиновая кислота – это

+Консервант

Антибиотик

Антиокислитель

Антиоксидант

Бензойная кислота – это

+Консервант

Антибиотик

Антиконсервант

Бензиновая соль

Молочная кислота – это

+Консервант

Антистабилизатор

Антиокислитель

Антиоксидант

Сорбиновая кислота – это

+антисептик

Антибиотик

Антиокислитель

Антиоксидант

Назовите основную цель, объединяющую все способы консервирования

Сохранение сырья

Активизация деятельности микроорганизмов

Уничтожение микроорганизмов

+Уничтожение микроорганизмов или ограничение их жизнедеятельности

Что такое сульфитация?

+Обработка сернистым ангидридом

Обработка сернистой кислотой

Обработка серной кислотой

Обработка бензойной кислотой

Из каких основных компонентов состоит сухое вещество плодов и овощей?

Белки, жиры, углеводы, вода

+Белки, пигменты, крахмал

Кислоты, витамины, клеточный сок

Цитоплазма, сахароза, яблочная кислота

Напишите Ваш вариант ответа

Какое вещество является основным консервирующим компонентом в квашеных,

солёных и мочёных плодах и овощах? ____

молочная кислота

Какой процент от массы капусты должен составлять груз (гнёт) при квашении? ____

10%

Назовите основной консервирующий фактор в квашеных и солёных продуктах ____

молочная кислота

Какое вещество является основным консервирующим компонентом в квашеных и

мочёных плодах и овощах? ____

молочная кислота

Какое вещество является основным консервирующим компонентом в квашеных

плодах и овощах? ____ молочная кислота

Выберите один правильный вариант

Содержание растворимых сухих веществ в помидорах для солёния должно быть не

менее

+5,0%

5,5%

6,0%

7,0%

Тепловая обработка консервов при температуре 100С и выше – это

+стерилизация

пастеризация

тиндализация

бланширование

Тепловая обработка консервов при температуре 80-90С – это

стерилизация

+пастеризация

тиндализация

бланширование

Стерилизация за несколько этапов с интервалами – это

стерилизация

пастеризация

+тиндализация

Бланширование

Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом, % должна быть не менее

50%

+55%

60%

70%

Основной принцип консервирования при квашении, солении и мочении продуктов

ценоанабиоз

+ацидоценоанабиоз

биоз

анабиоз

Напишите Ваш вариант ответа

Какой основной тип брожения происходит при ферментации капусты __?

Молочнокислое

Выберите один правильный вариант

Какие бактерии обуславливают бифидобактериальный тип ферментации?

+bifidium

bifidobacterium

lactobacillus

aspergillus

Продолжительность хранения солёных огурцов не должна превышать

8 месяцев

+9 месяцев

10 месяцев

12 месяцев

Продолжительность хранения солёных томатов не должна превышать

8 месяцев

+9 месяцев

10 месяцев

12 месяцев

Напишите Ваш вариант ответа

Назовите 2 основных компонента при квашении капусты

морковь, соль

Выберите один правильный вариант

Капуста становится кислой, дряблой и невкусной при следующих условиях

+высокая температура при ферментации

низкая температура после ферментации

наличие свободного доступа воздуха

отсутствие свободного доступа воздуха

бактериофаги

К антисептикам относятся

серная кислота

+сернистая кислота (50%)

+сорбиновая кислота(50%)

соляная кислота

сульфаниловая кислота

Бензоат натрия является

+антисептиком

антибиотиком

эмульгатором

окислителем

Солёные томаты хранят при температуре $-1+4^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха

85-95% не более

5 месяцев

7 месяцев

+9 месяцев

12 месяцев

Используемые для мочения яблоки должны содержать сахара не менее

5%

+10%

15%

20%

Быстрое замораживание овощей проводят при температуре

-20°C

-25°C

-30°C

+ -35°C

-40°C

Какие ягоды не освобождают от плодоножек при замораживании

клубнику

малину

+виноград

яблоки

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Критерии оценки к зачету

зачет /оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний.

зачет /оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности.

зачет /оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой.

незачет /оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценивания контрольной работы текущего контроля успеваемости обучающихся (рекомендуемое)

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов
Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.
56-70 баллов «удовлетво-рительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Критерии оценивания контрольной работы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий
 Материалы тестовых заданий следует сгруппировать по темам/разделам изучаемой дисциплины (модуля) в следующем виде:
 Тема (темы) / Раздел дисциплины (модуля)
 Тестовые задания по данной теме (темам)/Разделу с указанием правильных ответов.
 Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)
 Примерные критерии оценивания:
 - отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству
 Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий
71-85 баллов «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 баллов «удовлетво-рительно»	Выполнено 56-70% заданий
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

Критерии оценивания контрольной работы разноуровневых задач (заданий)

Задачи репродуктивного уровня

Задачи реконструктивного уровня

Задачи творческого уровня

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)
 Примерные критерии оценивания:
 – полнота знаний теоретического контролируемого материала;
 – полнота знаний практического контролируемого материала, демонстрация умений и навыков решения типовых задач, выполнения типовых заданий/упражнений/казусов;
 – умение самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий;
 – умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;
 – полнота и правильность выполнения задания.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Демонстрирует очень высокий/высокий уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
71-85 баллов «хорошо»	Демонстрирует достаточно высокий/выше среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
56-70 баллов «удовлетво-рительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Демонстрирует низкий/ниже среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить задачу.

Критерии оценивания контрольной работы кейс-задач

Задание (я):
 Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)
 Примерные критерии оценивания:
 - соответствие решения сформулированным в кейсе вопросам (адекватность проблеме и рынку);
 - оригинальность подхода (новаторство, креативность);
 - применимость решения на практике;
 - глубина проработки проблемы (обоснованность решения, наличие альтернативных вариантов, прогнозирование

возможных проблем, комплексность решения).

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет оригинальный подход к решению поставленной проблемы, демонстрирует высокий уровень теоретических знаний, анализ соответствующих источников. Формулировки кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения конкретны, измеримы и обоснованы.
71-85 баллов «хорошо»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет в основном традиционный подход с элементами новаторства, частично подкрепленный анализом соответствующих источников, демонстрирует хороший уровень теоретических знаний. Формулировки недостаточно кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения требуют исправления незначительных ошибок.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Предложенное решение требует дополнительной конкретизации и обоснования, в целом соответствует поставленной в задаче проблеме. При решении поставленной проблемы обучающийся применяет традиционный подход, демонстрирует твердые знания по поставленной проблеме. Предложенное решение содержит ошибки, уверенно исправленные после наводящих вопросов.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Наличие грубых ошибок в решении ситуации, непонимание сущности рассматриваемой проблемы, неуверенность и неточность ответов после наводящих вопросов. Предложенное решение не обосновано и не применимо на практике

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			