

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное**

ФИО: Цыбиков Бэлликто Батоевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 16.02.2026 16:53:24

Уникальный программный ключ:

056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**учреждение высшего образования**

**«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**

**Агрономический факультет**

**«СОГЛАСОВАНО»**

Заведующий выпускающей кафедрой

Ландшафтный дизайн и экология

к.б.н., доц

уч. ст., уч. зв.

Доржиева А.С.

**«УТВЕРЖЛЕНО»**

Декан

Агрономический факультет

к.с-х.н., доц.

уч. ст., уч. зв.

Манханов А.Д.

подпись

«6 мая 2025г.

подпись

«6 мая 2025г.

### **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, 2025г.

## **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 являются 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 (трудоёмкости), 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 плодовоовощной 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 плодовоовощному сырью для переработки. Ассортимент плодовоовощных 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 плодовоовощного сырья.
- 19 Воздушно-солнечная сушка плодовоовощной 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 продуктывые органы плодов и

овощей, их локализация. Влияние особенностей строения растительных тканей на технологические свойства плодово-овощной 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 pH 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 желированных 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 плодово-овощной 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-квашеной продукции, значение накопления молочной кислоты для достижения консервирующего эффекта.

41. Методы прогнозирования лежкости картофеля, плодов и овощей.

42. Влияние относительной влажности воздуха на сохраняемость плодово-овощной 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 плодово-овощной продукции.

45. Общая классификация стационарных хранилищ, их строительно 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 хлононосители. 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 дозаривания плодово-овощной 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 зеленных овощей. Применение полимерных упаковочных материалов.
62. Способы предварительного охлаждения плодово-овощной продукции.
63. Технологии полевого хранения картофеля и овощей.
64. Применение полимерных пленок для создания измененного состава газовой среды. Селективно-проницаемые пленки, газообменные мембранны.
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 при хранении плодов и овощей, причины их возникновения и порядок списания потерь.
71. Технология товарной доработки плодово-овощной 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 плодово-овощного сырья при переработке. Моечные машины.
79. Технология очистки плодово-овощного 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 плодово-овощных продуктов.
89. Технология маринования плодов и овощей.
90. Технология измельчения и протирания плодово-овощного 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 плодово-овощного сырья при консервировании.

99. Упаковка и условия хранения сушеных и быстрозамороженных плодоовощных продуктов.
100. Условия хранения плодоовощных консервов.
101. Консервирование сахаром. Технология варки варенья.
102. Технология сортировки и калибровки плодоовощного 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

+Лёгкость

Контроль качества

К технологическим факторам сохраняемости плодов и овощей относят

+Способ хранения

Лёгкость

Доброта

Сортовой иммунитет

Лёгкость, 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 закромном хранилище 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 объем 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

осмофильтр агент

+молочная кислота

масляная кислота

Основной принцип консервирования при квашении, солении и мочении продуктов

Ценоанабиоз

+Ацидоценоанабиоз

осмоанабиоз

алкоголециеноанабиоз

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 квашенную 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

плодах и овощах? \_\_\_\_ молочная кислота

Выберите один правильный вариант

Содержание растворимых сухих веществ в помидорах для соления должно быть не

менее

+5,0%

5,5%

6,0%

7,0%

Тепловая обработка консервов при температуре 100C и выше – это

+стерилизация

пастеризация

тиндализация

бланширование

Тепловая обработка консервов при температуре 80-90C – 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?

+bifidum

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

+антибиотиком

антибиотиком

эмультгатором

окислителем

Солёные томаты хранят при температуре -1+4°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 «удовлетворительно»	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 «удовлетворительно»	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 «удовлетворительно»	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			