

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)

Научно-образовательный центр Передовая инженерная школа «Агробиотек»

Оценочные материалы по дисциплине

Технология переработки дикорастущего сырья

по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) подготовки:

Технология производства и переработки продукции животноводства

Форма обучения

Очная

Квалификация

Бакалавр

Год приема

2025

Томск – 2024

1. Компетенции и индикаторы их достижения, проверяемые данными оценочными материалами

Целью освоения дисциплины является формирование следующих компетенций:

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Результатами освоения дисциплины являются следующие индикаторы достижения компетенций:

ИОПК-4.1 Обосновывает использование современных технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

ИОПК-4.2 Знает принципы реализации и применения современных технологий в профессиональной деятельности

ИПК-4.1 Демонстрирует знания современных технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

2. Оценочные материалы текущего контроля и критерии оценивания

Элементы текущего контроля:

Текущий контроль успеваемости обучающихся включает защиту реферативных работ (ОПК-4, ПК-4, ИОПК-4.1, ИОПК-4.2, ИПК-4.1).

1. Что положено в основу классификации дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений? Привести примеры вида и строения плода, наличие сочного околоплодника, ботанические характеристики и др.
2. Какие виды дикорастущих плодов относятся к группе косточковых?
3. Какие дикорастущие ягоды относятся к настоящим, сложным, ложным?
4. Чем ложные орехи отличаются от настоящих?
5. Перечислите идентификационные признаки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
6. Какие правила сбора дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений вам известны?
7. Назовите полуфабрикаты из дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Основы технологии их производства.
8. Перечислите особенности технологии сушки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений
9. Опишите порядок проведения экспертизы качества быстрозамороженных дикорастущих плодов и ягод.
10. Назовите основные болезни и повреждения дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.

Критерии и шкала оценивания:

- оценка «зачтено» выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом, ориентируются в данной теме;
- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу, если они не ориентируются в основных понятиях, не исправляют своих ошибок после наводящих вопросов.

3. Оценочные материалы итогового контроля (промежуточной аттестации) и критерии оценивания

Билет состоит из двух вопросов. Ниже приведены примеры вопросов (ОПК-4, ПК-4, ИОПК-4.1, ИОПК-4.2, ИПК-4.1).

1. Правила сбора дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
2. Пищевая ценность дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений
3. Методы определения подлинности лекарственного растительного сырья
4. Ассортимент и пищевая ценность дикорастущих орехоплодных.
5. Изменение пищевой ценности дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений при переработке.
6. Классификация и ассортимент дикорастущих травянистых растений.
7. Методы определения подлинности лекарственного растительного сырья
8. Классификация дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
9. Показатели безопасности дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
10. Идентификационные признаки дикорастущих плодов и ягод.
11. Классификация способов консервирования и продуктов переработки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений
12. Порядок проведения экспертизы качества продуктов переработки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
13. Продукты нового поколения на основе дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
14. Отходы продуктов переработки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений и их утилизация.
15. Правила приемки, отбора проб и формирования средней пробы свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
16. Порядок проведения экспертизы качества дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
17. Требования, предъявляемые к свежим дикорастущим ягодам.
18. Показатели подлинности лекарственных растений, входящих в состав парафармацевтиков и методы их определения.
19. Требования к маркировке и условиям хранения дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
20. Классификация и ассортимент продуктов переработки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
21. Классификация и ассортимент консервов из дикорастущих плодов и ягод.
22. Идентификация и экспертиза качества полуфабрикатов из дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
23. Ассортимент и потребительские свойства порошкообразных и пастообразных концентратов дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
24. Порядок проведения экспертизы качества быстрозамороженных дикорастущих плодов и ягод.
25. Факторы, формирующие качество сушеных дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений на этапах сушки и хранения.
26. Особенности технологии сушки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
27. Определение измельченности, засоренности и зараженности амбарными вредителями лекарственного растительного сырья.
28. Ассортимент и порядок проведения экспертизы качества грибов сушеных.
29. Классификация и экспертиза качества консервов, произведенных из дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
30. Болезни и повреждения дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
31. Ассортимент дикорастущих грибов.
32. Требования к упаковке и маркировке сушеных плодов, ягод и травянистых растений.

4. Оценочные материалы для проверки остаточных знаний (сформированности компетенций)

Теоретические вопросы (ОПК-4, ПК-4, ИОПК-4.1, ИОПК-4.2, ИПК-4.1).

1. Сроки сбора дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
2. Правила сбора дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
3. Полуфабрикаты из дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Основы технологии их производства.
4. Дефекты сушеных дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
5. Транспортирование и хранение сушеных дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
6. Факторы, формирующие качество дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
7. Идентификация и экспертиза качества дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
8. Правила приемки, отбора проб и методы оценки качества сушеных дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
9. Определение анатомо-диагностических признаков дикорастущего растительного сырья.
10. Способы замораживания и сушки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.

Информация о разработчиках

Бойко Екатерина Владимировна старший преподаватель кафедры физиологии растений, биотехнологии и биоинформатики