

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 продукции растениеводства

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

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

Целью освоения дисциплины является формирование следующих компетенций:

ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов.

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

ПК-2 Способен организовать производство продукции растениеводства.

Результатами освоения дисциплины являются следующие индикаторы достижения компетенций:

ИОПК-3.1 Знает принципы формирования безопасных условий труда

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-2.1 Демонстрирует знания по эффективному использованию технологий растениеводства

2. Оценочные материалы текущего контроля и критерии оценивания

Элементы текущего контроля: (ОПК 3, ОПК 4, ПК 2, ИОПК 3.1, ИОПК 4.1, ИОПК 4.2, ИПК 2.1)

1. К какой степени качества относятся продукты не пригодные к употреблению на пищевые цели, так как могут быть токсичными для людей, но пригодные к употреблению на технические или кормовые цели

1.К четвертому

2.Ко второму

3.К третьему*

2. К какой степени качества относятся продукты, полностью утратившие свою доброкачественность (сгнившие, заплесневевшие и т.д.), подлежащие списанию и уничтожению.

1.К четвертому

2.Ко второму

3.К третьему*

3. Принцип, когда продукты сохраняются в живом состоянии, с присущим им обменом веществ, без всякого подавления процессов жизнедеятельности называется:

1.биоз*

2.анабиоз

3.ценоанабиоз

4. К принципу, когда продукты сохраняются в живом состоянии, с присущим им обменом веществ, без всякого подавления процессов жизнедеятельности относится:

1. химабиоз

2.эубиоз*

3. аноксианабиоз

5. Принцип хранения плодов и овощей сразу же после уборки в свежем виде в течение определенного периода времени в естественных условиях, но не в специальных хранилищах, называется:

1.эубиоз

2.химабиоз

3.гемибиоз*

6. Хранение продуктов при пониженных и низких температурах, которые замедляют процессы обмена веществ в тканях, снижают активность ферментов, приостанавливают развитие микроорганизмов, называется:

1. термоанабиоз*
2. ксероанабиоз
3. аноксианабиоз

7. Хранение продукции в охлажденном состоянии, при пониженных температурах, близких к 00 С, называется:

1. криоанабиоз
2. психроанабиоз*
3. осмоанабиоз

8. Хранение продуктов в замороженном состоянии при низких отрицательных температурах, называется:

1. психроанабиоз
2. криоанабиоз*
3. аноксианабиоз

9. Хранение продуктов в сухом, или обезвоженном состоянии, называется:

1. термоанабиоз
2. ксероанабиоз*
3. аноксианабиоз

10. Совокупность свойств продукции, которые обуславливают ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с целевым назначением, это

1. Лежкость
2. Продуктивность
3. Качество*

11. К какой степени качества относятся продукты неполноценные, или нестандартные (по одному или нескольким показателям, не отвечающим требованиям стандартов), но пригодные к употреблению на пищевые и другие цели, реализуемые со скидками с цены, установленной на стандартную продукцию

1. К первому
2. Ко второму*
3. К четвертому

12. К какому виду относится мука, которая характеризуется высокой питательной ценностью и легко усваивается, содержит большое количество белка, витаминов группы В, каротина, фосфора и магния:

1. пшеничная*
2. кукурузная
3. бобовая

13 К какому виду относится мука, которая почти не содержит клейковины, поэтому используется в смеси с пшеничной мукой, богата витаминами группы В и железом:

1. чечевичная
2. перловая
3. ржаная*

14. К какому виду относится мука, которая характеризуется повышенным содержанием белка, кальция и железа, содержит лецитин, снижающий уровень холестерина:

1. гречневая*
2. соевая
3. кукурузная

15. К какому виду относится мука, которая используется в составе смесей для диетического и детского питания, рекомендуется при заболеваниях желудочнокишечного тракта:

1. чечевичная
2. кукурузная*
3. гороховая

16 К какому виду относится мука, которая характеризуется повышенным содержанием витаминов Е, В1, калия, кальция, цинка и железа (наравне с гречневой мукой) по сравнению с мукой из злаковых культур, белок по составу незаменимых аминокислот сходен с белком мяса:

1. кукурузная
2. ржаная
3. гороховая*

17. Энергетическая ценность 100 г хлеба из обойной пшеничной муки составляет:

1. 849 кДж*
2. 543 кДж
3. 127 кДж

18 Энергетическая ценность 100 г хлеба из и пшеничной муки высшего сорта составляет:

1. 453 кДж
2. 654 кДж
3. 975 кДж*

19. Энергетическая ценность 100 г сдобных изделий составляет:

1. до 1450 кДж*
2. 986 кДж
3. 659 кДж

20. Средняя влажность хлебных и мучных кулинарных изделий, составляет:

1. 20-22%
2. 32-50%*
3. 60-70%

21 Средняя влажность бараночных, сухарных изделий, хлебных палочек и соломки составляет:

1. менее 19%*
2. 20-25%
3. 25-35%

22. К национальным видам хлеба относится:

1. батон
2. лаваш*
3. рулет

23. Полуфабрикат, полученный из муки, воды и дрожжей путем замеса и брожения, называется:

1. опара*
2. тесто
3. жидкое тесто

Критерии оценки результатов тестирования:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если процент правильных ответов составляет 90–100%;
- оценка «хорошо» – 80–89%;
- оценка «удовлетворительно» – 60–79%;
- оценка «неудовлетворительно» – менее 60%.

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

Групповые творческие проекты (ОПК 3, ОПК 4, ПК 2, ИОПК 3.1, ИОПК 4.1, ИОПК 4.2, ИПК 2.1)

- 1 Подготовка сырья к заморозке
- 2 Сырьевая характеристика плодов и овощей, предназначенных к заморозке
- 3 Технологическая схема заморозки плодов, овощей и ягод

План проведения проекта

1 этап (аудиторное занятие) Преподаватель:

- ставит проблемные вопросы, приводит факты по изучаемой теме, чтобы вызвать интерес студентов (в виде публикации или презентации); •S знакомит с темами исследований, которыми могут заняться студенты в рамках проекта;
 - знакомит с формами защиты студенческих работ;
 - знакомит с методикой работы над проектами (если есть необходимость); •S знакомит с критериями оценивания работ студентов
- Студенты:
- объединяются в группы;
 - выбирают тему исследований.

2 этап (аудиторное занятие)

Преподаватель:

- знакомит студентов с правилами оформления работ;
- с правилами заполнения «дневника исследования»;
- помогает студентам организовать их работу;
- дает советы (при необходимости) по составлению графика работы и распределению
- обязанностей между членами группы

Студенты:

- составляют график работы над своей темой;
- распределяют обязанности между членами группы; S знакомятся с правилами оформления работ;
- получают бланки «дневника исследования».

3 этап (консультации)

Преподаватель:

- проводит консультации со студентами;
- просматривает промежуточные материалы;
- направляет студентов в «нужное русло» в их работе, подсказывая лучшие способы решения поставленных вопросов;
- отслеживает продвижение учеников в работе над темой.

Студенты:

- ищут теоретический материал по выбранной теме;
- проводят собственные исследования;
- выбирают форму для защиты своей темы;
- оформляют работу в выбранном формате;
- готовят материал для защиты темы.

4 этап (аудиторное занятие)

Преподаватель:

- оценивает защиту студентами выбранных тем;
- ставит вопросы по выполненной работе;
- просматривает оценочные листы самих студентов;
- подводит итоги исследований студентов

Студенты:

- защищают выбранную тему (в выбранном формате);
- отвечают на вопросы преподавателя и однокурсников;
- оценивают свою работу и работу своих однокурсников;
- проводят рефлексию.

Материалы по формирующему и итоговому оцениванию

- Бланк графика работы над выбранной темой исследований;
- Дневник исследований студентов;
- Оценивание презентации студентов;

- Самоанализ и анализ работы членов группы .

Критерии оценки:

При выполнении проекта общая оценка суммируется, исходя из количества правильно выбранного теоретического материала и его защиты:

Оценка «отлично» выставляется тогда, когда студент выявил уверенные знания программного материала, успешно выполнил задания, умеет систематизировать ранее изученный материал.

Оценка «хорошо» выставляется тогда, когда студент знает основные положения тем, усвоил учебный материал, владеет терминологией, но допускает незначительные ошибки.

Оценка «удовлетворительно» выставляется тогда, когда студент понимает основы, но допускает определенные неточности и пробелы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в том случае, когда выявлены серьезные проблемы в знаниях, были допущены принципиальные ошибки, непонимание основ вопроса.

1. Цели и задачи дисциплины «Технология переработки продукции растениеводства».
2. История развития курса. Ведущие ученые.
3. Общие принципы переработки и консервирования сельхозпродукции.
4. Продукты мукомольного производства.
5. Ассортимент круп
6. Пищевая ценность хлеба. Ассортимент хлебобулочных изделий
7. Зерно как объект переработки в муку
8. Технологическая схема производства круп
9. Классификация макаронных изделий и их пищевая ценность
10. Способы сушки овощей и плодов. Типы сушильных установок
11. Выхода и сорта муки
12. Виды помолов
13. Технологический процесс производства муки
14. Технохимический контроль производства муки
15. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий
16. Технология производства макаронных изделий
17. Значение и способы консервирования
18. Натуральные консервы из картофеля, овощей и плодов
19. Консервирование плодоовощной продукции
20. Химический состав и пищевая ценность растительных масел
21. Ассортимент и классификация растительных масел
22. Технология производства растительных масел
23. Технология квашения капусты в бочках, дошниках, контейнерах
24. Технология производства соленых огурцов
25. Технология производства соленых томатов
26. Способы и режимы замораживания растительной продукции
27. Технология производства быстрозамороженных овощей и плодов
28. Технология производства сухого картофельного пюре, крекера.
29. Технология производства хвороста и сушеного картофеля
30. Производство картофельного крахмала

Критерии оценки:

– оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами,

вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение.

– оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

– оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, демонстрирует недостаточно систематизированы теоретические знания программного материала, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

– оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении.

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

1. Совокупность свойств продукции, которые обуславливают ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с целевым назначением, это

- А. Лежкость
- Б. Продуктивность
- В. Качество*

2. К какой степени качества относятся продукты неполноценные, или нестандартные (по одному или нескольким показателям, не отвечающим требованиям стандартов), но пригодные к употреблению на пищевые и другие цели, реализуемые со скидками с цены, установленной на стандартную продукцию

- А. К первому
- Б. Ко второму*
- В. К четвертому

3. К какому виду относится мука, которая характеризуется высокой питательной ценностью и легко усваивается, содержит большое количество белка, витаминов группы В, каротина, фосфора и магния:

- А. пшеничная*
- Б. кукурузная
- В. бобовая

4. К какому виду относится мука, которая характеризуется повышенным содержанием белка, кальция и железа, содержит лецитин, снижающий уровень холестерина:

- А. гречневая*
- Б. соевая
- В. кукурузная

5. К какому виду относится мука, которая используется в составе смесей для диетического и детского питания, рекомендуется при заболеваниях желудочнокишечного тракта:

- А. чечевичная
- Б. кукурузная*
- В. гороховая

6. К какой степени качества относятся продукты, полностью утратившие свою доброкачественность (сгнившие, заплесневевшие и т.д.), подлежащие списанию и уничтожению.

- А. К четвертому
- Б. Ко второму

В. К третьему*

7. К какой степени качества относятся продукты не пригодные к употреблению на пищевые цели, так как могут быть токсичными для людей, но пригодные к употреблению на технические или кормовые цели

А. К четвертому

Б. Ко второму

В. К третьему*

8. По какому принципу хранят плоды и овощи сразу же после уборки в свежем виде в течение определенного периода времени в естественных условиях, но не в специальных хранилищах, и называется он:

А. эубиоз

Б. химабиоз

В. гемибиоз*

9. Каким прибором определяют качество клейковины:

А. валориграф

Б. ИДК-1*

В. пурка.

10. Из зерна какой культуры вырабатывают перловую крупу

А. ячмень*

Б. просо

В. рожь

11. Какой показатель качества овощей и плодов, определяется только лабораторными методами:

А. содержание плодов, пораженных болезнями

Б. содержание сухих веществ*

В. степень механических повреждений

12. Что такое микробиологический способ консервирования овощей:

А. квашение*

Б. замораживание

В. маринование

13. Какой научный принцип, лежит в основе консервирования плодов сахаром:

А. ксероанабиоз

Б. осмоанабиоз*

В. Ценоанабиоз

14. К какому виду относится мука, которая почти не содержит клейковины, поэтому используется в смеси с пшеничной мукой, богата витаминами группы В и железом:

А. чечевичная

Б. перловая

В. ржаная*

15. Способ рафинации растительного масла с целью удаления запаха

А. дезодорация*

Б. гидратация

В. Фильтрование

16. Семена каких культур содержат небольшое количество жиров:

А. арахис

Б. соя

В. сорго*

17. Дробленая крупа из гречихи это:

А. дробленка

Б. продел*

В. ядрица.

18. Шлифованная крупа из ячменя:

А. перловая*

Б. ядрица

В. артек.

19. Основное сырье для производства макаронных изделий

А. Яйцо, вода

Б. Вода, мука*

В. Мука, дрожжи

20. Какое вещество содержится в муке низкого сорта

А. Жиры

Б. Белки

В. Клетчатка*

21. Каким методом определяют качество муки и макаронных изделий.

А. Лабораторный*

Б. Химический

В. Органолептический

22. Показатель, характеризующий кулинарные достоинства крупы:

А. коэффициент разваримости*

Б. содержание доброкачественного ядра

В. содержание нешелушенных ядер.

23. Белок, входящий в состав клейковины пшеницы:

А. авенин

Б. глиадин*

В. лейкозин.

24. Минимальная масса хлеба:

А. менее 500 г

Б. не менее 700 г*

В. более 900 г

Критерии оценки Уровень сформированности компетенций

Оценка по пятибалльной системе

«Отлично» «Высокий уровень»

«Хорошо» «Повышенный уровень»

«Удовлетворительно» «Пороговый уровень»

«Неудовлетворительно» «Не достаточный»

Оценка по системе «зачет – незачет»

«Зачтено» «Достаточный»

«Не зачтено» «Не достаточный»

Информация о разработчиках

Данилова Елена Дмитриевна, кандидат биологических наук, доцент кафедры физиологии растений, биотехнологии и биоинформатики.

Коломейчук Лилия Викторовна кандидат биологических наук, старший научный сотрудник лаборатория биохимии и молекулярной биологии