ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сведения о сертификате ЭП

Сертификат: 0x1D3E28C073B3DBB3DD6172743268EE29
Владелец: **Бабин Владислав Николаевич**
Действителен: с 28.04.2023 г. по 21.07.2024 г.

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Факультет среднего профессионального образования

Рег. № 45.0274

«30» 08 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета СПО
_____ П.И.Федюнин
«30» 08 сент. 2023 г.

ФГОС СПО 2014 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект контрольно-оценочных средств

Профессионального модуля

ПМ.03 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства

основной профессиональной образовательной программы

по специальности **35.02.05** Агрономия

Форма обучения	очная	заочная
Курс	2,3	-
Семестр	4-6	

Новосибирск 2023

Комплект контрольно-оценочных средств составлен по профессиональному модулю ПМ.03 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (от 7 мая 2014 г. N 454) к содержанию и уровню подготовки выпускников по специальности 35.02.05 Агрономия квалификации базовой подготовки агроном и рабочего учебного плана, утвержденного ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ от «25_»мая 2023 г. протокол №5

Комплект контрольно-оценочных средств разработал (а-и) Потапова Потапова С.С.

Комплект контрольно-оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании цикловой методической комиссии технологических дисциплин и модулей

Протокол № 1 от «30» 08 2023 г.

Председатель ЦМК _____ Н.М. Кривощекова
(подпись)

Комплект контрольно-оценочных средств **рассмотрен и одобрен заседании методического совета факультета СПО**

Протокол № 1 от «30» 08 2023 г.

Зам председателя методического совета _____ О.Л.Сошнина
(подпись)

Паспорт
фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части) ОК,ПК	Наименование оценочного средства
1	**Раздел 1. Объекты и общие принципы хранения продукции растениеводства МДК 03.01. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства** Тема 1.1. Общие принципы хранения продукции растениеводства Тема 1.2. Объекты для хранения продукции растениеводства	ОК 1-9 ПК 3.1-3.5;	Устный, письменный опрос, тест, итоговая оценка
2	**Раздел 2. Методы, способы и режимы хранения продукции растениеводства МДК 03.01. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства** Тема 2.1. Хранение зерновых масс и семян Тема 2.2. Хранение плодоовощной продукции	ОК 1-9 ПК 3.1-3.5;	Устный, письменный опрос, тест, итоговая оценка
3	**Раздел 3 Контроль качества продукции растениеводства в целях её реализации. МДК 03.01. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства** Тема 3.1 Подтверждение качества продукции растениеводства	ОК 1-9 ПК 3.1-3.5	Устный, письменный опрос, тест, итоговая оценка
5	**УП.03.01 Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства**	ОК 1-9 ПК 3.1-3.5	Дифференцированный зачёт
9	**ПП.03.01 Переработка продукции растениеводства**	ОК 1-9 ПК 3.1-3.5	Дифференцированный зачёт
	ПМ.03 ЭК Экзамен квалификационный	ОК 1-9 ПК 3.1-3.5	Экзамен квалификационный

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Факультете среднего профессионального образования

Вопросы для устного, письменного опроса по МДК. 03.01 Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства

1. Принципы хранения продуктов, классификация хранения продуктов
2. Четыре принципа хранения продуктов: биоз, анабиоз, ценоанабиоз и абиоз.
3. Принцип биоза:
4. Принцип анабиоза
5. Принцип анабиоза
6. Принцип психроанабиоза
7. Принцип Криоанабиоза:
8. Сушка
9. Сублимационная сушка
10. Осмоанабиоз
11. Наркоанабиоз.
12. Химстерилизация
13. Механические потери при хранении продукции
14. Особенности потерь при хранении сочной продукции.
15. «Нормы естественной убыли».
16. Признаки оценки пищевого сырья:
17. Методы определения качества сельскохозяйственной продукции: органолептическая оценка; инструментальные методы.
18. Кондиции: посевные, заготовительные, промышленные и экспортные и их характеристика.
19. Факторы, влияющие на качество продукции растениеводства, и способы управления ими: 1. Посевной материал 2. Условия выращивания 3. Уход за посевами 4. Условия уборки 5. Транспортировка урожая 6. Первичная обработка 7. Хранение
20. Факторы, влияющие на сохранность продукции растениеводства.
21. Какие учёные внесли вклад в развитие науки о хранении растительного сырья?
22. Чем обусловлена необходимость хранения и переработки растительной продукции?
23. Назовите основные причины потерь сельскохозяйственной продукции при хранении.
24. По каким признакам оценивается пищевое сырьё?
25. Что такое кондиции? Дайте определение базисным и ограничительным кондициям.
26. Назовите основные факторы, влияющие на качество растительной продукции.
27. Назовите основные принципы хранения по Никитинскому.
28. Охарактеризуйте компоненты свежеубранных растительных масс.
29. Основные физические свойства зерновой массы, их значение при хранении и переработке зерна.
29. Дайте определение сыпучести. Что влияет на её величину?
30. Что способствует самосортированию растительных масс при закладке их на хранение?
31. Практическое значение величины скважистости.
32. Чем объясняется сорбционная способность растительных объектов? Что такое гигроскопичность?

33. При каких обстоятельствах приходится учитывать значения теплофизических характеристик зерна?

34. Чем характеризуются белки, каковы их свойства и роль в живой клетке?
35. Что такое клейковина? Её значение, состав и свойства.
36. Какая пшеница называется сильной, средней, слабой и в чём заключается смесительная ценность зерна пшеницы?
37. Как проявляется биологическое действие витаминов?
38. Что такое ферменты и каково значение ферментов для живых организмов?
39. Значение углеводов. Классификация углеводов, входящих в состав зерна.
40. Общие признаки липидов, их изменения в процессе хранения зерна.
41. Классификация минеральных веществ, входящих в состав зерна, их значение для процессов, происходящих в зерне.
42. Что такое влажность зерна? Её значение для хранения и переработки.
43. Чем различаются и какое значение имеют разные виды влаги в зерне – свободная, связанная, равновесная?
44. Группы токсических веществ.
45. Формула Аверьянова.
46. Какие металлы называют тяжёлыми? Каково их влияние на качество и сохранность сельскохозяйственной продукции?
47. Что такое микотоксины? Где и при каких условиях они появляются?
48. Основные представители группы канцерогенов.
49. Признаки отравления нитратами.
50. В чём главные отличия сочной продукции как объекта хранения?
51. Основные вещества из группы углеводов, их значение в практике хранения.
52. Какова роль ферментов при хранении и переработке сочной продукции?
53. В результате какого процесса в плодах и овощах образуются флобафены и как предотвратить потемнение плодов при переработке?
54. Какая группа химических веществ повышает устойчивость плодов и овощей к фитопатогенной микрофлоре?
55. Значение восков и жира при хранении плодоовощной продукции.
56. Каковы последствия нарушения витаминного баланса в растительном организме?
57. Что такое долговечность? Какие виды долговечности различают?
58. Какие факторы влияют на хозяйственную и технологическую долговечность зерна и семян?
59. Что такое лёжкость и сохраняемость хранящихся объектов?
60. На какие группы делят плодоовощную продукцию в зависимости от ее лёжкости?
61. Что является биологической основой лёжкости двулетних овощей и картофеля?
62. Чем определяется период хранения плодов?
63. Назовите причины отсутствия лёжкости у листовых овощей, ягод и плодов косточковых культу
64. Какие классы микроорганизмов могут причинять вред хранящейся продукции?
65. Основные факторы внешней среды, сдерживающие рост и развитие микроорганизмов.
65. На какие группы по потребности к влаге делят микроорганизмы?
66. Как изменяется состав микрофлоры в процессе работы с хранящимися массами?
67. Какие изменения происходят в хранящейся продукции под влиянием микроорганизмов?
68. Что нужно делать, чтобы уменьшить вредное влияние микрофлоры на качество продукции?

69. Что такое самосогревание, какие факторы обусловливают его возникновение?

70. Какова скорость повышения температуры в хранящихся массах?
71. Как изменяются показатели качества зерна, семян и сочной продукции в процессе самосогревания?
72. Назовите фазы самосогревания, дайте их характеристику.
73. Виды самосогревания. Какие причины вызывают тот или иной его вид?
74. Как можно устранить начавшееся самосогревание?
75. Основные технологические операции послеуборочной обработки семян.
76. Перечислите технологические операции послеуборочной обработки семян при влажности зерновой массы: а) до 15%; б) до 20%; в) более 20%.
77. Важнейшая операция при обработке свежеубранного вороха зерна.
78. На каком оборудовании выполняется первичная (предварительная) обработка зерна?
79. Сколько дней могут храниться семена на току с влажностью: а) 18–21%; б) 22–25%; в) больше 25%?
80. Как сохранить от порчи влажные семена, не подлежащие сушке?
81. На чем основывается очистка семян от примесей?
82. Какие примеси удаляют на пневматическом сортировальном столе?
83. В чем заключается суть активного вентилирования?
84. На чем основана обработка семян воздухом?
85. До какого момента зерно поглощает воду из воздуха?
86. Что лежит в основе процесса сушки активным вентилированием?
87. Какой должна быть подача воздуха в насыпь греющегося зерна и при профилактическом охлаждении?
88. Какой должна быть высота насыпи при охлаждении зерна?
89. Предельная температура при охлаждении семян: а) при влажности 17%; б) при влажности 18–20%.
90. Какие параметры учитываются при охлаждении зерна вентилированием?
91. Где должна находиться зона сушки в зерне, чтобы оно не перегрелось и не пересушилось?
92. Как определить производительность сушилки?
93. От чего зависит термоустойчивость семян?
94. От чего зависит стойкость к температуре теплоносителя при сушке семян?
95. Разовый съем влаги в шахтных сушилках для: а) для продовольственного и кормового зерна; б) семян зерновых культур; в) для бобовых.
96. Предельно допустимая температура нагрева для семян зернобобовых: а) на семена; б) товарное зерно.
97. Предельно допустимая температура нагрева для семян зерновых: а) на семена; б) товарное зерно.
98. Как перегрев зерна влияет на его качества?
99. Как определить продолжительность сушки зерна?
100. От чего зависит интенсивность сушки?
101. Оптимальная норма подачи воздуха для: а) зернобобовых; б) семян других культур.
102. Нормы расхода воздуха при активном вентилировании с целью сушки.
103. По каким признакам классифицируются хранилища для продукции растениеводства?
104. В чём заключаются различия между буртами и траншеями и от чего зависят их размеры?
105. Устройство различных типов зернохранилищ.
106. Особенности размещения и наблюдения за продукцией в зернохранилищах.
107. Какие требования предъявляют к стационарным хранилищам для картофеля, плодов и овощей?

108. Значение и конструктивные особенности принудительной вентиляции в стационарных хранилищах.
109. Эксплуатационные особенности холодильных камер.
110.Методы создания изменённой газовой среды в хранилищах.
111. Какие требования необходимо соблюдать при использовании полимерной плёнки при хранении растительного сырья?
112. Как подготавливают хранилища к приёму нового урожая?
113.Как следует размещать продукцию на длительное хранение?
114.Особенности тарного хранения.
115.Как осуществляется наблюдение за хранящейся продукцией?
116.Какие периоды выделяют при хранении картофеля и чем они характеризуются?
117.От чего зависит величина естественной убыли зерна и сочной продукции?
118.Как осуществляется учёт хранящихся растительных масс? Что относят к абсолютному отходу, техническому браку, общим отходам?
119.От чего зависят условия хранения сочной продукции?
120.Особенности технологии хранения картофеля для семенных и товарных целей.
121.Особенности хранения огурцов, тыквы, кабачков.
122. Как хранят плоды семечковых культур?
123.Какие способы и режимы хранения существуют для ягод?
124.Чем определяется выбор режима хранения лука-репки, лука-севка, маточных луковиц?
125.Хранение капусты белокочанной. Особенности закладки капусты на хранение при уборке в дождливую и сухую погоду.
126.Какие периоды выделяют при хранении корнеплодов?
127.Особенности режима хранения в эти периоды.
128.В чём особенности системы управления качеством зерна мягкой пшеницы?
129.Элементы службы контроля качества зерна.
130. Какие этапы обследования качества зерна предусматривает омская система?
131. В каких случаях и как проводят подсортировку высококачественного зерна?
132. Какой порядок отбора точечных проб из бунтов рекомендован при проведении обследований партий зерна в хозяйствах?

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

-оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

-оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Факультет среднего профессионального образования

Комплект тестовых заданий
по МДК 03.01. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства.

1.Совокупность свойств продукции, которые обусловливают ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с целевым назначением,- это
1.Лежкость
2.Продуктивность
3.Качество*

2.К какой степени качества относятся продукты полноценные, или стандартные, по всем показателям отвечающие требованиям стандартов (качеств дифференцировано по товарным сортам и классам), пригодные к употреблению на определенные цели без каких-либо ограничений и реализуемые по установленным ценам:
1.К первому*
2.Ко второму
3.К третьему

3.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

4. 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*

5. 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*

6. К механическим потерям при хранении относятся:
1. просыпи*
2. самосогревание
3. прорастание

7. К биологическим потерям при хранении относятся:
1. просыпи
2. самосогревание*
3. раструска

8. Неизбежные потери в массе продукции при хранении являются
1. естественной убылью*
2. технической убылью
3. техническим браком

9. Потери, которые образуются при использовании продукции не по назначению называются:
1. явными
2. скрытыми*
3. неучтенными

10. К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:
1. дыхание
2. брожение
3. температура*

11. К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:
1. относительная влажность воздуха*
2. гидролиз
3. гниение

12. К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:
1. дыхание
2. газовый состав воздуха*
3. плеснивение

13. К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:
1. гидролиз
2. брожение
3. освещенность*

14. Биотическими факторами, влияющими на сохранность продуктов, являются:
1. биохимические процессы*
2. технологические процессы
3. производственные процессы

15. К биохимическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:
1.брожение
2.анаэробное дыхание*
3.клещи

16. К биохимическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

1. крысы
2. плеснивение
3. аэробное дыхание*

17. К микробиологическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:
1. аэробное дыхание
2. крысы
3. плеснивение*

18. К микробиологическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:
1.анаэробное дыхание
2.брожение*
3.клещи

19. Принцип, когда продукты сохраняются в живом состоянии, с присущим им обменом веществ, без всякого подавления процессов жизнедеятельности называется:
1.биоз*
2.анабиоз
3.ценоанабиоз

20. 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

21. 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*

22. 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

23. Хранение продукции в охлажденном состоянии, при пониженных температурах, близких к 00 С, называется:
1. криоанабиоз
2. психроанабиоз*
3. осмоанабиоз

24. Хранение продуктов в замороженном состоянии при низких отрицательных температурах, называется:
1. психроанабиоз
2. криоанабиоз*

3. аноксианабиоз

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

1. термоанабиоз

2. ксероанабиоз*

3. аноксианабиоз

26. Большинство пищевых продуктов сушат до содержания влаги:

1.4-14%*

2.1-2%

3.18-22%

27. Хранение продуктов при повышении осмотического давления в их тканях, называется:

1. термоанабиоз

2. ксероанабиоз

3. осмоанабиоз*

28. Повышение осмотического давления в продукте достигается введением:

1. соли*

2.спирта

3.кислоты

29. Повышение осмотического давления в продукте достигается введением:

1.дрожжей

2. сахара*

3.растительного масла

30. Хранение продуктов при повышении кислотности среды, называется:

1. ацидоанабиоз*

2. осмоанабиоз

3. термоанабиоз

31. Принцип применения для консервирования анестезирующих, наркотических веществ, которые останавливают действие микроорганизмов и вредителей, замедляют процессы обмена веществ, называется:

1. психроанабиоз

2. криоанабиоз

3. наркоанабиоз*

32. Хранение продуктов без доступа воздуха, создание бескислородной среды, называется:

1. аноксианабиоз*

2. ацидоанабиоз

3. осмоанабиоз

33. Принцип хранения при повышении кислотности среды в результате развития молочнокислых бактерий, которые в анаэробных условиях вырабатывают молочную кислоту, называется:

1. психроанабиоз

2. ацидоценоанабиоз*

3. криоанабиоз

34. При какой концентрации молочной кислоты тормозится деятельность вредных микроорганизмов:

1. 0,1-0,2%
2. менее 0,05%
3. более 0,5%*

35. Принцип хранения при консервировании продукта спиртом, выделенного дрожжами в процессе спиртового брожения, называется:

1. алкоголеценоанабиоз*
2. наркоанабиоз
3. психроанабиоз

36. Принцип хранения при обработке продуктов высокими температурами, нагрев их до 1000 С и выше, называется:

1. психроанабиоз
2. термоабиоз*
3. криоанабиоз

37. Принцип хранения при консервировании продуктов химическими веществами, убивающими микроорганизмы (антисептиками) и насекомых (инсектицидами), называется:

1. Химабиоз*
2. Аноксианабиоз
3. Ацидоанабиоз

38.К принципу абиоза не относится:

1. Термоабиоз
2. Механическая стерилизация
3. Аноксианабиоз*

39. К принципу ценоанабиоза не относится:

1. Ацидоценоанабиоз
2. Алкоголеценоанабиоз
3. Осмоанабиоз*

40. К принципу анабиоза не относится:

1. Термоанабиоз
2. Ацидоанабиоз
3. Алкоголеценоанабиоз*

41. К показателям качества, которые обязательные для всех партий зерна и семян любой культуры, используемых на любые цели, относятся:

1. признаки свежести и зрелости зерна*
2. содержание ядра и цветковых пленок
3. дополнительные показатели

42. К показателям качества, которые обязательные при оценке партий зерна некоторых культур или партий зерна для определенного назначения, относятся:

1. признаки свежести и зрелости зерна
2.стекловидность*
3. влажность

43. В зависимости от влажности зерно злаков подразделяют на:

1. средней сухости*
2.мокрое
3.пересушенное

44. Содержание влаги во влажном зерне составляет:

1. 12,3-14%
2.8,9-11,4%
3. 15,6-17 %*

45. Содержание влаги в сухом зерне составляет:

1. до 14%*
2. 15,6-17 %
3.более 17%

46. Содержание влаги в сыром зерне составляет:

1. до 14%
2. 15,6-17 %
3.более 17%*

47.Критическая влажность для хранения зерна составляет:

1.14,5-15,5%*
2.до 10%
3. 5-8%

48. Масса зерна в определенном объеме, в граммах на 1 литр (г/л), называется:

1. объем
2.натура*
3.пурка

49. Натура зерна пшеницы в среднем составляет:

1. 750-780 г/л*
2. 250-280 г/л
3. 400-450 г/л

50. Натура зерна ржи в среднем составляет:

1.150-180 г/л
2. 420-450 г/л
3. 700-720 г/л*

51. Натура зерна ячменя в среднем составляет:

1.600-630 г/л*
2. 430-440 г/л
3. 300-340 г/л

52. Натура зерна овса в среднем составляет:

1. 250-280 г/л
2. 150-180 г/л
3.460-500 г/л*

53. Комплекс белковых веществ зерна, способных при набухании в воде образовывать связную эластичную массу, называется:

1. клейковина*
2.аминокислоты
3. углеводы

54. Содержание сырой клейковины в зерне пшеницы колеблется:
1. 55-60%
2. от 7 до 50%*
3. 65-75%

55. Высоким считается содержание сырой клейковины в зерне пшеницы:
1.более 28%*
2. 15%
3. 20%

56. Способность зерновой массы заполнять любые емкости и истекать из них называется:
1.легкостью
2.заполняемостью
3. сыпучестью*

57. Угол естественного откоса у овса может быть:
1. от 310 до 540*
2. от 230 до 300
3. от 150 до 200

58. Угол естественного откоса у пшеницы может быть:
1. от 310 до 540
2. от 23 до 380*
3. от 150 до 200

59. Влажность продукта, при которой в нем появляется свободная вода, носит название:
1.критической*
2.необходимой
3.востребованной

60. Для большинства культур критическая влажность лежит в интервале:
1. 12,0-13,5%
2.9,5-12,0%
3. 14,5-16,0 %.*

61. Явление самопроизвольного повышения температуры зерновой массы, вследствие протекающих в ней физиологических процессов и плохой теплопроводности, называется:
1. самосогревание*
2. прорастание
3.дозревание

62. Комплекс сложных биохимических процессов в зерне и семенах при хранении, приводящих к улучшению их посевных и технологических качеств, получил название:
1.уборочной спелости

2. послеуборочного дозревания*
3.технической спелости

63. Семена дозревают наиболее интенсивно при температуре
1. 15-300 С*
2. 10-120С
3. 35-400С

64. Количество воздуха в м3, нагнетаемое на 1 т зерна в час, называется:
1.объем
2.согревание
3.удельная подача*

65. Для охлаждения зерна удельная подача воздуха составляет в зависимости от влажности:
1. 50-200 м3/ч на 1 т*
2. 10-20 м3/ч на 1 т
3. 5-10 м3/ч на 1 т

66. Для сушки и ликвидации самосогревания зерна удельная подача воздуха составляет:
1. 100-200 м3/ч .т.
2. 10-20 м3/ч .т.
3. 1000-2000 м3/ч .т.*

67. Мощные промышленные предприятия для приема, обработки, хранения и отпуска зерна называется:
1. элеваторы*
2.бункеры
3.силосы

68. Как называют охлаждение, когда зерновую массу не перемещают и принудительно не нагнетают в нее воздух:
1. активное
2. пассивное*
3.принудительное

69.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

70. 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*

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

1. гречневая*
2. соевая
3. кукурузная

72. К какому виду относится мука, которая используется в составе смесей для диетического и детского питания, рекомендуется при заболеваниях желудочно-кишечного тракта:

1. чечевичная
2. кукурузная*
3.гороховая

73. . 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*

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

1. 849 кДж*
2. 543 кДж
3. 127 кДж

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

1. 453 кДж
2. 654 кДж
3. 975 кДж*

76. Энергетическая ценность 100 г сдобных изделий составляет:

1.до 1450 кДж*
2. 986 кДж
3. 659 кДж

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

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

78. Средняя влажность бараночных, сухарных изделий, хлебных палочкек и соломки составляет:

1.менее 19%*
2. 20-25%
3.25-35%

79. К национальным видам хлеба относится:

1. батон
2. лаваш*

3. рулет

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

1. опара*
2. тесто
3. жидкое тесто

81. Среднее содержание белка в семенах бобовых культур:

1. 5-10 %
2. 15-20 %
3. 25-30 %*

82. Натура зерна – это:

1. масса зерна в определенном объеме*
2. плотность зерна
3. форма, размеры и цвет зерна.

83. Следствие анаэробного дыхания зерна:

1. выделение большого количества тепла
2. выделение спирта*
3. расходование большого количества кислорода.

84. Дробленая крупа из гречихи:

1. дробленка
2. продел*
3. ядрица.

85. Среднее содержание углеводов в зерне хлебных злаков:

1. 15-20 %
2. 25-40 %
3. 70-80 %.*

86. Прибор для определения натуры зерна:

1. диафаноскоп
2. ИДК-1
3. пурка*

87. Шлифованная крупа из ячменя:

1. ядрица
2. перловая*
3. артек.

88. Содержание сахаров в созревшем зерне не должно превышать:

1. 2-7 %*
2. 10-15 %
3. 20-30 %

89. Культура, имеющая самую низкую натуру зерна:

1. пшеница
2. овес*
3. рожь

90. Органическая кислота, не входящая в состав тканей мякоти плодов и овощей:

1. винная
2. лимонная
3. стеариновая*

91. Показатель, характеризующий кулинарные достоинства крупы:

1. коэффициент разваримости*
2. содержание доброкачественного ядра
3. содержание нешелушеных ядер.

92. К биохимическим процессам в продуктах относится:

1. брожение
2. гидролиз*
3. гниение

93. Абсолютные отходы используются следующим образом:

1. на технические цели
2. реализуются со скидкой с цены
3. уничтожаются и списываются*

94. Прибор для определения качества клейковины:

1. валориграф
2. ИДК-1*
3. пурка.

95. Натура какой культуры составляет 460-500 г/л:

1.овса*
2. ржи
3. ячменя

96. Для нестандартной продукции характерно следующее:

1. не допускается к реализации
2. не отвечает требованиям стандарта хотя бы по одному показателю качества*
3. не пригодна к употреблению в пищу.

97. Белок, входящий в состав клейковины пшеницы:

1. авенин
2. глиадин*
3. лейкозин.

98. Конечные продукты анаэробного дыхания:

1. вода и диоксид углерода
2. вода и этиловый спирт
3. диоксид углерода и этиловый спирт*

99. Температура, рекомендуемая для быстрого замораживания плодов:

1. -15-180 С
2. -20-250 С
3. -30-360 С*

100. Прибор для определения стекловидности зерна:
1. валориграф
2. диафаноскоп*
3. ИДК-1

101. Вид убыли массы зерна при хранении, не относящийся к потерям:
1. просыпи
2. распыл*
3. усушка (испарение воды)

102. Вид биологических потерь зерна при хранении, относящихся к неизбежным:
1. дыхание
2. прорастание*
3. самосогревание

103. Название витамина С который содержится в плодах и овощах:
1. абсцизовая кислота
2. аскорбиновая кислота*
3. аспарагинговая кислота

104. Вид брожения, играющий только отрицательную роль в пищевых производствах:
1. молочнокислое
2. маслянокислое*
3. уксуснокислое.

105. Показатель качества зерна, являющийся дополнительным:
1. содержание воды
2. содержание микотоксинов*
3. содержание примесей

106. Вещества в плодах и овощах, определяющие их запах:
1. дубильные вещества
2. пигменты
3. эфирные масла*

107. Плесневение продуктов более интенсивно протекает:
1. при повышенной относительной влажности воздуха*
2. при пониженной относительной влажности воздуха
3. при пониженной концентрации кислорода

108. Культура, для которой приемлем теплый способ хранения при температуре +18° С:
1. картофель
2. лук репчатый*
3. огурцы

109.. Вещества в плодах и овощах, определяющие их цвет:
1. дубильные вещества
2. пигменты*
3. эфирные масла

110. Научный принцип хранения, предусматривающий отсутствие живого начала в продуктах:

1. анабиоз
2. абиоз*
3. аноксианабиоз

111. Микробиологический способ консервирования овощей:

1. замораживание
2. квашение*
3. маринование

112. Нормы естественной убыли зерна хлебных злаков за 1 год хранения:

1. 0,2-0,4 %*
2. 2-6 %
3. 10-12 %

113. Показатель, не являющийся признаком свежести зерна:

1. вкус
2. запах
3. форма*

114..Показатель качества растительного масла, определяемый органолептическим методом:

1. кислотное число
2. количество отстоя
3. прозрачность*

115. Зараженность зерна – это:

1. наличие в зерне вредителей и болезней
2. наличие в зерне насекомых и клещей*
3. наличие в зерне грызунов и насекомых

116. Влажность – это содержание в зерне:

1. гигроскопической воды*
2. свободной воды
3. связанной воды

117. Научный принцип, лежащий в основе режима хранения зерна в сухом состоянии:

1. криоанабиоз
2. ксероанабиоз*
3. термоанабиоз

118.. Минимальная масса хлеба:

1. менее 500 г
2. не менее 700 г*
3. более 900 г

119..Качество клейковины сильной пшеницы:

1. не ниже I группы*

2. не ниже II группы
3. не ниже III группы

120. Научный принцип, лежащий в основе замораживания плодов:

1. аноксианабиоз
2. криоанабиоз*
3. ксероанабиоз

121.. Показатель качества овощей и плодов, определяемый только лабораторными методами:

1. содержание плодов, пораженных болезнями
2. содержание сухих веществ*
3. степень механических повреждений

122.. Научный принцип, лежащий в основе маринования овощей и плодов:

1. аноксианабиоз
2. ацидоанабиоз*
3. ацидоценоанабиоз

123. Скрытые потери продуктов – это:

1. использование продукции не по назначению*
2. неправильный учет продукции
3. потери в результате скрытой зараженности вредителями

124. Содержание клейковины в зерне сильной пшеницы:

1. не менее 23 %
2. не менее 28 %*
3. не менее 32 %

125. К сорной примеси в зерне относятся:

1. битые зерна основной культуры
2. испорченные зерна основной культуры*
3. проросшие зерна основной культуры

126. Причины скрытых потерь продукции:

1. биологические
2. механические
3. организационно-хозяйственные*

127. К зерновой примеси в зерне пшеницы относятся:

1. семена овса
2. семена сорняков
3. семена ячменя*

128. Показатель качества зерна, который нельзя улучшить при послеуборочной обработке:

1. влажность
2. засоренность
3. стекловидность*

2. не ниже II группы
3. не ниже III группы

120. Научный принцип, лежащий в основе замораживания плодов:

1. аноксианабиоз
2. криоанабиоз*
3. ксероанабиоз

121.. Показатель качества овощей и плодов, определяемый только лабораторными методами:

1. содержание плодов, пораженных болезнями
2. содержание сухих веществ*
3. степень механических повреждений

122.. Научный принцип, лежащий в основе маринования овощей и плодов:

1. аноксианабиоз
2. ацидоанабиоз*
3. ацидоценоанабиоз

123. Скрытые потери продуктов – это:

1. использование продукции не по назначению*
2. неправильный учет продукции
3. потери в результате скрытой зараженности вредителями

124. Содержание клейковины в зерне сильной пшеницы:

1. не менее 23 %
2. не менее 28 %*
3. не менее 32 %

125. К сорной примеси в зерне относятся:

1. битые зерна основной культуры
2. испорченные зерна основной культуры*
3. проросшие зерна основной культуры

126. Причины скрытых потерь продукции:

1. биологические
2. механические
3. организационно-хозяйственные*

127. К зерновой примеси в зерне пшеницы относятся:

1. семена овса
2. семена сорняков
3. семена ячменя*

128. Показатель качества зерна, который нельзя улучшить при послеуборочной обработке:

1. влажность
2. засоренность
3. стекловидность*

129.Рекомендуемая температура хранения лука репчатого теплым способом:

1. +6+100 С
2. +12+150 С
3. +18+200 С*

130. Среднегодовые мировые потери зерна (по данным ФАО)

1. 5-8 %
2. 10-15 %*
3. 20-25 %

131.. Режим, не приемлемый для хранения плодов в свежем виде:

1. в охлажденном состоянии
2. в регулируемой газовой среде
3. в сухом состоянии*

132. Лабораторный показатель качества хлеба:

1. вкус
2. запах
3. кислотность*

133. Основное мероприятие по борьбе со скрытыми потерями с/х продуктов:

1. организация правильного учета продукции при хранении
2. предотвращение воровства продукции
3. рациональное использование продукции по целевому назначению*

134. Крупа из проса:

1. перловая
2. пшено*
3. ядрица

135. Оптимальная влажность комбикорма при хранении

1. 12,5-14,5 %*
2. 10-11,5%
3. 16-18,5%

135. Оптимальный срок хранения комбикормов

1. не более 1 месяца*
2. не более 2 месяцев
3. 10 дней

136. Культура, зерновая масса которой имеет наиболее низкую сыпучесть

1. рожь
2. овес*
3. пшеница

137. Культура, из зерна которой вырабатывают перловую крупу

1. просо
2. ячмень*
3. рожь

3.свыше 20 суток*

138.. Оптимальная температура хранения картофеля в основной период

1. 0-10С
2. 2-40 С*
3. 5-60С

139. Оптимальная температура хранения столовых корнеплодов

1. 0-10 С*
2. 4-50С
3. -1-20С

140. Оптимальная относительная влажность воздуха для хранения картофеля .

1.75%
2.80%
3.90%*

141. Жесткая тара для хранения плодоовощной продукции

1 ящик*
2. коробка
3. бочка

142.Продукция, не пригодная для замораживания

1.малина
2. персики
3. кабачки*

143. Основное назначение сильной пшеницы:

1. основа помольной смеси
2. производство хлеба высокого качества*
3. улучшитель слабой пшеницы

144.Способ пассивного охлаждения зерновой массы:

1. переброска зернопогрузчиками*
2. перемещение по транспортеру
3. пропуск через зерноочистительные машины

145. Общая стекловидность зерна твердой пшеницы 1-го класса:

1. не ниже 60 %
2. не ниже 70 %*
3. не ниже 80 %

146.. Каковы ежегодные потери картофеля, овощей и плодов в мировом хозяйстве по данным ФАО?

1.15-18%
2.18-20%
3.20-30%*

147. Какой вид крупы вырабатывают из целых ядер гречихи?

1.продел
2.хлопья «Геркулес»
3.ядрица*

148. Фактор, от которого не зависит норма естественной убыли овощей при хранении:

1. вид тары*
2.способ хранения
3. срок хранения

149. Какой из перечисленных процессов не влияет на ухудшение качества зерна:

1.травмы
2.просыпи*
3.дыхание

150. Какие скидки (надбавки) взымаются с массы зерна за каждый процент влажности свыше (ниже) базисных кондиций:

1. 1%*
2. 3%
3. 5%

151. Что подразумевают под качеством клейковины:

1. сорбционные свойства
2. водоотталкивающие свойства
3. упругие свойства*

152. Из какой культуры не вырабатывают круп:

1. горох
2. рис
3. рожь*

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Количество правильных ответов	Оценка уровня подготовки	
		балл (отметка)	вербальный аналог
85 ÷ 100	129 ÷ 152	5	отлично
70 ÷ 85	106÷ 128	4	хорошо
50 ÷ 69	76÷ 105	3	удовлетворительно
менее 50	менее 24	2	неудовлетворительно

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Факультете среднего профессионального образования

Темы докладов, выступлений, презентаций по МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства (для всех форм обучения)

1.Упаковка и тара продукции растениеводства ,
2. Факторы, влияющие на сохранность продукции
3. Мероприятия по уменьшению потерь при хранении
4. Процессы, происходящие в зерновой массе, муке, крупе при хранении
5. Микроструктура и биохимия зерна и семян как объекта хранения и переработки-
6. Изменение химического состава зерна при переработке его в муку и крупу
7. Дефектное зерно и возможности его использования
8. Принципы организации и особенности функционирования технологических потоков элеваторной промышленности
9. Особенности хранения зерна в зернохранилищах различных типов
10: Особенности стандартизации продукции растениеводства;
11.Организационно-экономические предпосылки хранения и переработки продукции растениеводства;
12.Приоритетные направления развития пищевых и перерабатывающих отраслей в России
13.: Хлебоприёмные предприятия, элеваторы;
14.Способы хранения и их организационно-экономическая оценка на сельскохозяйственных предприятиях;
15.Хранение картофеля, овощей в буртах и траншеях;
16. Хранение фуражного зерна; факторы, формирующие лёжкость продукции растениеводства при выращивании и её сохранность в процессе хранения;
17.Органы и службы управления качеством продукции растениеводства;
18.Принципы управления качеством;
19.Инновационные технологии в производстве продуктов питания из растительного сырья;
20.Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции ;
21.Дыхание зерна при хранении, послеуборочное дозревание;
22.Причины, вызывающие прорастание зерна и семян при хранении;
23. Теоретические основы хранения зерна без доступа воздуха;

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

-оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений;

способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

-оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Факультете среднего профессионального образования

Комплекс вопросов для итоговой оценке по МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства (для всех форм обучения)

1. Биологические основы хранения
2. Хранение плодовых овощей
3. Общие методы и механизация хранения
4. Дозревание и хранения томатов лежких сортов. Условия технологии хранения.
5. Подготовка объектов хранения
6. Кратковременное хранение зеленных овощей в различных упаковках
7. Сроки хранения продукции растениеводства
8. Способы приготовления различных видов консервов
9. Способы размещения продукции растениеводства
10. Реализация сельскохозяйственной продукции
11. Характеристика хранилищ, буртов, холодильников по технологическим и экономическим показателям
12. Консервирование быстрым замораживанием
13. Основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства
14. Подготовка продукции к переработке: сортировка, калибровка, мойка, измельчение
15. Технологии транспортировки продукции растениеводства
16. Транспортировка продукции растениеводства
17. Теоретические основы хранения продукции растениеводства
18. Сушка продукции растениеводства
19. Особенности, определяющие лежкость и сохраняемость продукции растениеводства.
20. Солнечная, сублимационная сушка, на сушильных установках.
21. Послеуборочная товарная обработка продукции
22. Микробиологические методы консервирования
23. Хранение картофеля
24. Консервирование тепловой стерилизацией
25. Потери при хранении картофеля и меры их сокращения. Лежкие сорта картофеля.
26. Способы хранения консервированной продукции
27. Хранение капусты
28. Хранение зерна
29. Лежкие сорта капусты. Оптимальные условия и технология хранения
30. Консервирование сахаром
31. Хранение корнеплодов
32. Хранение винограда и цитрусовых
33. Хранение лука и чеснока
34. Хранение яблок и груш
35. Упаковка и хранение сушеных продуктов, маркировка, этикетирование
36. Биологические основы хранения
37. Хранение плодовых овощей
38. Реализация сельскохозяйственной продукции
39. Дозревание и хранения томатов лежких сортов. Условия технологии хранения.

40. Сушка продукции растениеводства

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Факультете среднего профессионального образования

Комплект вопросов для письменного, устного опроса по УП.03.01 Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства

1. Значение зерновых культур в жизни человека.
2. История развития науки хранения в России.
3. Потери сельскохозяйственных продуктов и борьба с ними.
4. Факторы, влияющие на сохранность продукции.
5. Классификация принципов хранения продукции.
6. Химический состав зерна и семян и факторы, на него влияющие.
7. Классификация показателей качества товарных партий зерна.
8. Классификация показателей качества семенных партий.
9. Клейковина, ее состав и свойства.
10. Факторы, влияющие на количество и качество клейковины.
11. Классификация пшеницы по содержанию и свойствам клейковины.
12. Хлебопекарная оценка ржи.
13. Оценка макаронных качеств зерна пшеницы.
14. Состав зерновых масс и значение их компонентов.
15. Основные физические свойства зерновых масс.
16. Теплофизические свойства зерновых масс и их значение при хранении.
17. Долговечность зерна и семян при хранении.
18. Дыхание. Факторы на него влияющие.
19. Основные физиологические свойства зерновых масс.
20. Микроорганизмы и факторы, влияющие на их развитие.
21. Вред, наносимый насекомыми и клещами во время хранения зерновых масс.
22. Меры борьбы с насекомыми и клещами.
23. Развитие процесса самосогревания и его виды.
24. Характеристика режимов хранения зерна и анализ существующего режима в вашем хозяйстве.

25. Типы стационарных зернохранилищ.

26. Временное хранение зерна.

27. Размещение зерна в стационарных хранилищах.

28. Принципы очистки зерновых масс.

29. Активное вентилирование, достоинства приема, установки.

30. Режимы активного вентилирования.

31. Характеристика способов сушки зерновых масс.

32. Условия и режимы сушки зерна в зерносушилках.

33. Техника сушки в шахтных и барабанных зерносушилках.

34. Понятие выхода и сорта муки. Виды помолов.

35. Технологический процесс производства муки.

36. Показатели качества муки и ее хранение.

37. Принципы переработки зерна в крупы.

38. Технологический процесс производства хлеба.

39. Способы производства растительного масла.

40. Производство растительного масла в хозяйстве. Показатели качества масла.

41. Особенности сочной продукции как объекта хранения.

42. Факторы, влияющие на сохраняемость картофеля, плодов и овощей.

43. Физические свойства картофеля, плодов и овощей.

44. Биохимические процессы, происходящие в плодах и овощах при хранении.

45. Физиологические свойства сочной продукции.

46. Физиологические расстройства, возникающие при хранении.

47. Причины порчи сочной продукции.

48. Комплекс мероприятий, сокращающий потери плодоовощной продукции.

49. Основные показатели режима хранения, влияющие на сохранность плодоовощной продукции.

50. Хранение продукции в регулируемых газовых средах.

51. Хранение сочной продукции в стационарных хранилищах

52. Подготовка хранилищ к приему нового урожая.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений;

способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Факультете среднего профессионального образования

Комплект вопросов для дифференциального зачета по УП.03.01 Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства

1. Организационно-экономические предпосылки хранения и переработки продукции растениеводства на сельскохозяйственных предприятиях.
2. Способы хранения продукции растениеводства и дайте им оценку.
3. Хранилища применяемые для хранения продукции растениеводства. Расчёт потребности в хранилищах

4. Основные трудовые процессы при хранении продукции растениеводства.

5.Назначениеи переработки овощей и фруктов на сельскохозяйственных предприятиях.

6 Реализация продукции растениеводства.

7 Права и обязанности хозяйств реализующих продукцию растениеводства для государственных нужд.

8. Химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов.

9. Требования к качеству растениеводческих продуктов.

условия и сроки хранения растениеводческого сырья;

10. Условия и сроки хранения (или годности) продовольственного сырья и товаров;

11. Факторы, влияющие на их сохраняемость растениеводческой продукции .

12. Товарные потери растениеводческой продукции: виды, разновидности; процессы и операции, их вызывающие;

13.Порядок списания недоброкачественной растениеводческой продукции;

14.Контроль показателей безопасности продукции растениеводства

15. Уровни контроля растениеводческой продукции.

16.Стандартизация и сертификация продукции растениеводства.

17.Подтверждение качества продукции растениеводства; ГОСТ;

18.Документация на сертифицированную продукцию растениеводства;

19.Государственный надзор за качеством сертифицированной продукции растениеводства;

20.Предпродажная обработка продукции растениеводства; упаковка, маркировка; ГОСТ.

21.Организация и технология торговли; современные формы и виды торговли; задачи изучения покупательского спроса; реклама; организация рекламно-информационной деятельности по сбыту продукции растениеводства.

22.Подтверждение качества зерна, картофеля, овощей, плодов и ягод согласно требованиям ГОСТ.

23. Подготовка овощей, плодов и ягод к анализу на качество продукции.

24. Отбор пробы готовой к реализации продукции растениеводства открытого грунта

25. Действия при разногласии по результатам исследованного образца между производителем/поставщиком и получателем продукции растениеводства.

26.Повышение качества продукции растениеводства

27.Возможные виды потерь зерна и семян при хранении
28.Нормирование качества сельскохозяйственных продуктов
29. Хранение овощей во временных хранилищах.
30.. Технология хранения картофеля.
31. Технология хранения корнеплодов.
32. Технология хранения капусты.
33. Технология хранения лука и чеснока различного назначения.
58. Технология хранения плодовых овощных культур.
34. Технология хранения семечковых и косточковых культур.
35. Принципы микробиологической переработки сочной продукции.
36. Консервирование сахаром, производство соков.
37. Технология замораживания плодов и овощей, длительность и условия хранения продукции.
38. Технология сушки сочной продукции.
39. Режимы хранения зерна. Теоретические основы режимов хранения зерна.
40..Опишите различные типы зернохранилищ.
41. Правила соблюдения при размещении зерна на хранение
42. Перечислите основные операции по подготовке зерна к хранению. Поясните их назначение

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

Комплект вопросов для дифференцированного зачёта производственной практике ПП. 03.01 Переработка продукции растениеводства

1. Основы переработки зерна и маслосемян.
2. Переработка зерна в муку
3. .Продукты мукомольного производства.
4. Краткие сведения о зерне как объекте переработки в муку.
5. Ассортимент и качество.
6. Виды помолов пшеницы и ржи.
7. Особенности технологического процесса по переработке зерна в муку.
8. Технологический контроль производства муки
9. Хранение муки.
10. Характеристика крупяного сырья и ассортимент крупы.

11. .Подготовка зерна к переработке.
12. .Калибровка и шелушение зерна.
13. .Шлифование и полирование крупы.
14. .Способы выработки крупы и схемы технологического процесса.
15. .Оценка качества крупы.
16. .Хранение круп.
17. Основы хлебопечения.
18. .Способы производства и ассортимент печеного хлеба.
19. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий.
20. Оценка качества хлебобулочных изделий
21. Основы производства растительного масла из семян масличных культур
22. .Характеристика и виды масличного сырья, используемого для получения масла.
23. Требования к качеству масличного сырья
24. Технологическая характеристика основных способов получения растительных масел.
25. Методы очистки растительных масел.
26. .Химический состав и физические свойства растительных масел.
27. Процессы, протекающие при хранении масел
28. .Важнейшие побочные продукты производства и рафинации растительных масел ранение и переработка картофеля, овощей, плодов и ягод. \
29. .Физические свойства и физиолого-биохимические процессы, происходящие в картофеле, овощах и плодах во время хранения.
30. Микробиологические процессы, происходящие при хранении в картофеле, плодах и овощах.
31. .Влияние насекомых, клещей и нематод на сохранность продуктов
32. Факторы, влияющие на лежкость картофеля, овощей и плодов.
33. Классификация способов переработки.
34. Маринование и химическое консервирование.
35. ..Консервирование в ометически упакованной таре, квашение, соление, овощей и моченых ябло
36. Консервирование сахаром.
37. Замораживание.
38. Сушка.
39. Технология производства крахмала.
40. Хранение и переработка сахарной свеклы. 1
41. .Производство сахара-песка и рафинада.
42. .Производство комбикормов.
43. Сырье для выработки комбикормов.
44. .Рецепты комбикормов.
45. .Технология производства комбикормов.
46. .Комбикормовые заводы и цехи.
47. .Контроль качества сырья и комбикормов
48. .Хранение комбикормов
49. Эксплуатационные особенности холодильных камер.
50. Методы создания изменённой газовой среды в хранилищах.
51. Требования необходимые для соблюдения при использовании полимерной плёнки при хранении растительного сырья.
52. Подготовка хранилища к приёму нового урожая.
53. Размещение продукции на длительное хранение.
54. Особенности тарного хранения.
55. Наблюдение за хранящейся продукцией.

56. Периоды при хранении картофеля и их характеристика.
57. От чего зависит величина естественной убыли зерна и сочной продукции?
58. Учёт хранящихся растительных масс. Абсолютный отход, технический брак, общие отходы.
59. От чего зависят условия хранения сочной продукции?
60. . Особенности технологии хранения картофеля для семенных и товарных целей.
61. Особенности хранения огурцов, тыквы, кабачков.
62. Хранение плодов семечковых культур.
63. Способы и режимы хранения для ягод.
64. Выбор режима хранения лука-репки, лука-севка, маточных луковиц.
65. Хранение капусты белокочанной. Особенности закладки капусты на хранение при уборке в дождливую и сухую погоду.
66. Хранении корнеплодов. Особенности режима хранения в эти периоды.
67. Нормы естественной убыли продукции при хранении и перевозках.
68. Расчёт потерь продукции растениеводства при транспортировке.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную культуру в ответе. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную культуру в ответе. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную культуру в ответе. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную культуру в ответе. Использует недостоверные примеры.

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Факультете среднего профессионального образования

Комплект заданий для экзамена квалификационного по ПМ.03 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства

Текст задания варианта №1:
Необходимо собрать урожай выращенной яровой пшеницы, часть урожая заложить на хранение в качестве семенного фонда, часть реализовать на переработку, а часть зерна оставить на корм скоту. Организуйте работу по рентабельному использованию урожая.
Площадь 100га, урожайность 30ц/га, расстояние до овощехранилища – 5 км.

Текст задания варианта №2.Необходимо собрать урожай выращенной озимой пшеницы, часть урожая заложить на хранение в качестве семенного фонда, часть реализовать на переработку, а часть зерна оставить на корм скоту. Организуйте работу по рентабельному использованию урожая.
Площадь 100га, урожайность 35ц/га, расстояние до овощехранилища – 5 км.

Текст задания варианта №3.Необходимо собрать урожай выращенного ярового ячменя, часть урожая заложить на хранение в качестве семенного фонда, часть реализовать на переработку, а часть зерна оставить на корм скоту. Организуйте работу по рентабельному использованию урожая.
Площадь 100га, урожайность 20ц/га, расстояние до овощехранилища – 5 км.

Текст задания варианта №4Необходимо собрать урожай выращенного овса, часть урожая заложить на хранение в качестве семенного фонда, часть реализовать на переработку, а
часть зерна оставить на корм скоту. Организуйте работу по рентабельному использованию урожая.
Площадь 100га, урожайность 22ц/га, расстояние до овощехранилища – 5 км.

Текст задания варианта №5.Необходимо собрать урожай выращенной озимой ржи, часть урожая заложить на хранение в качестве семенного фонда, часть реализовать на переработку, а часть зерна оставить на корм скоту. Организуйте работу по рентабельному использованию урожая.
Площадь 100га, урожайность 40ц/га, расстояние до овощехранилища – 5 км.

Текст задания варианта №6Необходимо собрать урожай выращенного гороха.
Организуйте работу по рентабельному использованию урожая.
Площадь 100га, урожайность 18ц/га, расстояние до овощехранилища – 5 км.
Текст задания варианта №7.Необходимо собрать урожай выращенной свеклы кормовой. Организуйте
работу по рентабельному использованию урожая.
Площадь 100га, урожайность 300ц/га, расстояние до овощехранилища – 5 км.
Текст задания варианта №8.Необходимо собрать урожай выращенной моркови.
Организуйте работу по рентабельному использованию урожая.
Площадь 100га, урожайность500ц/га, расстояние до овощехранилища – 5 км.

Текст задания варианта №9.Необходимо собрать урожай выращенной сахарной свеклы.
Организуйте работу по рентабельному использованию урожая.
Площадь 100га, урожайность 250ц/га, расстояние до овощехранилища – 5 км.

Текст задания варианта №10.Необходимо собрать урожай выращенной капусты белокочанной. Организуйте работу по рентабельному использованию урожая. **Площадь 100га, урожайность 350ц/га, расстояние до овощехранилища – 5 км.**

Текст задания варианта №11..Необходимо собрать урожай выращенного лука репчатого. Организуйте работу по рентабельному использованию урожая.

Текст задания варианта №12.Необходимо собрать урожай выращенных томатов. Организуйте работу по рентабельному использованию урожая.

Текст задания варианта №13.Необходимо собрать урожай выращенных огурцов. Организуйте работу по рентабельному использованию урожая. **Площадь 100га, урожайность 150ц/га, расстояние до овощехранилища – 5 км.**

Текст задания варианта №14.Необходимо собрать урожай выращенного картофеля. Организуйте работу
по рентабельному использованию урожая.
Площадь 100га, урожайность 150ц/га, расстояние до овощехранилища – 5 км.

Порядок выполнения задания:

1.Произведите выбор транспортного средства для транспортирования урожая к месту хранения.

2.Назовите основные мероприятия и методику определения показателей качества урожая.

3.Произведите выбор технологии закладки на хранение продукции растениеводства.

4 Перечислите этапы подготовки хранилищ к приему нового урожая.

5 Назовите основные мероприятия и методику определения показателей качества данной продукции растениеводства в период хранения.

6 Назовите основные мероприятия по организации реализации урожая.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.