

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

**Б1.В.ДВ.09.01 ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ
РАСТЕНИЕВОДСТВА**

Направление подготовки (бакалавриат)
35.03.04 Агрономия

Квалификация выпускника
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Магас, 2024 г.

1. Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

1) начальный этап дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;

2) основной этап позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;

3) завершающий этап предполагает готовность решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении.

При освоении дисциплины (модуля) компетенции, закрепленные за ней, реализуются по темам (разделам) дисциплины (модуля), в определенной степени (полностью или в оговоренной части) и на определенном этапе,

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	В результате освоения дисциплины обучающийся должен :
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1 Использует материалы почвенных и агрохимических исследований, прогнозы развития вредителей и болезней, справочные материалы для разработки элементов системы земледелия и технологий сельскохозяйственных культур ОПК-4.2 Обосновывает элементы системы земледелия и технологии возделывания сельскохозяйственных культур применительно к почвенно- климатическим условиям с учетом агроландшафтной характеристики территорий	Знать: - современные технологии профессиональной деятельности; Уметь: - реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; Владеть: - навыками обоснования и реализации современных технологий в профессиональной деятельности
ПК-10	Способен разработать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение	ПК-10.1 Определяет сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества ПК-10.2 Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества	Знать: - технологии и способы уборки и послеуборочной обработки сельскохозяйственных культур, основные виды машин и оборудования, применяемые на производстве и их эксплуатационные характеристики; - основные виды уборочной техники для различных сельскохозяйственных культур в различных условиях; - биологические особенности сельскохозяйственных культур и

			<p>агротехнологические приемы, позволяющие получать максимальный урожай и обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять оптимальные сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества - определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными навыками по определению сроков и способов уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
--	--	--	---

Таблица 1.

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Категория Компетенций. Задача ПД	Код и наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции при освоении дисциплины
Безопасность жизнедеятельности	ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности и военных конфликтов	ОПК-4.1 Использует материалы почвенных и агрохимических исследований, прогнозы развития вредителей и болезней, справочные материалы для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур ОПК-4.2 Обосновывает элементы системы земледелия и технологии возделывания сельскохозяйственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с учетом агроландшафтной характеристики территорий	Изучение теоретических основ дисциплины на основании лекционного материала и самостоятельно изученного материала. Подготовка к семинарским занятиям. Промежуточная аттестация по дисциплине – зачет.
	ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ОПК -6.1. Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства	Изучение теоретических основ дисциплины на основании лекционного материала и самостоятельно изученного материала. Подготовка к семинарским занятиям. Промежуточная аттестация по дисциплине – экзамен.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 2.

Сопоставление шкал оценивания

4-балльная шкала (уровень освоения)	Отлично (повышенный уровень)	Хорошо (базовый уровень)	Удовлетворительно (пороговый уровень)	Неудовлетворительно (уровень не сформирован)
100-балльная шкала	91-100	81-90	61-80	0-60
Бинарная шкала	Зачтено			Не зачтено

Таблица 3.

Оценивание ответа на вопросы по темам для устного опроса

4-балльная шкала (уровень освоения)	Показатели	Критерии
Отлично (повышенный уровень)	- Полнота изложения теоретического материала; - Правильность и/или аргументированность изложения (последовательность действий);	Студентом дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса.
Хорошо (базовый уровень)	- Самостоятельность ответа; - Культура речи.	Студентом дан развернутый ответ на поставленный вопрос, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе.
Удовлетворительно (пороговый уровень)		Студентом дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа.
Неудовлетвори- тельно (уровень не сформирован)		Студентом дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.

Таблица 4.

Оценивание подготовки рефератов

4-балльная шкала (уровень освоения)	Показатели	Критерии
Отлично (повышенный уровень)	- Полнота выполнения реферата; - Своевременность выполнения; - Правильность ответов на вопросы; - Самостоятельность подготовки реферата.	выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
Хорошо (базовый уровень)		основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан

		объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы
Удовлетворительно (пороговый уровень)		имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод
Неудовлетворительно (уровень не сформирован)		тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы

Таблица 5.

Оценивание ответа на экзамене

Наименование оценочного средства		Этап (уровень) освоения компетенции	Общие требования к результатам аттестации в форме экзамена	Планируемые результаты обучения
Текущий контроль	Промежуточная аттестация			
Устный опрос, собеседование	Экзамен	Первый (пороговый уровень)	Теоретическое содержание курса освоено большей частью, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных рабочей учебной программой учебных заданий выполнены, отдельные из выполненных заданий содержат ошибки	Знать: - технологии и способы уборки и послеуборочной обработки сельскохозяйственных культур, основные виды машин и оборудования, применяемые на производстве и их эксплуатационные характеристики; - основные виды уборочной техники для различных сельскохозяйственных культур в различных условиях; - биологические особенности сельскохозяйственных культур и агротехнологические приемы, позволяющие получать максимальный урожай и обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
Устный опрос, собеседование	Экзамен	Второй (продвинутый уровень)	Теоретическое содержание курса освоено в целом без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, предусмотренные рабочей учебной программой учебные задания	Знать: - технологии и способы уборки и послеуборочной обработки сельскохозяйственных культур, основные виды машин и оборудования, применяемые на производстве и их эксплуатационные

			выполнены с отдельными неточностями	<p>характеристики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные виды уборочной техники для различных сельскохозяйственных культур в различных условиях; - биологические особенности сельскохозяйственных культур и агротехнологические приемы, позволяющие получать максимальный урожай и обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять оптимальные сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества - определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
Устный опрос, собеседование	Экзамен	Третий (высокий уровень)	Теоретическое содержание курса освоено полностью без пробелов, системно и глубоко, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей учебной программой учебные задания выполнены безупречно	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии и способы уборки и послеуборочной обработки сельскохозяйственных культур, основные виды машин и оборудования, применяемые на производстве и их эксплуатационные характеристики; - основные виды уборочной техники для различных сельскохозяйственных культур в различных условиях; - биологические особенности сельскохозяйственных культур и агротехнологические приемы, позволяющие

				<p>получать максимальный урожай и обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять оптимальные сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества - определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными навыками по определению сроков и способов уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
Устный опрос, собеседование	Экзамен	Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы	Теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые навыки работы не сформированы или сформированы отдельные из них, большинство предусмотренных рабочей учебной программой учебных заданий не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками	Планируемые результаты обучения не достигнуты

. Перечень вопросов к экзамену

1. Цели и задачи курса.
2. Нормирование и определение качества с.-х. продуктов.
3. Научные принципы хранения продуктов.
4. Химический состав зерна и семян.
5. Общие показатели качества партий зерна и семян различных культур продовольственного, кормового и технического назначения (признаки свежести, зараженность и поврежденность вредителями хлебных запасов, влажность зерна и семян, засоренность, базисные и ограничительные кондиции).
6. Показатели качества зерна и семян (натура, крупность и выравненность, пленчатость и содержание ядра, консистенция эндосперма, энергия прорастания и способность прорастания).
7. Мукомольная и хлебопекарная оценка зерна пшеницы и ржи.
8. Характеристика зерновых масс как объектов хранения.
9. Состав зерновой массы и характеристика ее компонентов.

10. Физические свойства зерновой массы.
11. Физиологические процессы, происходящие в зерновых массах при хранении.
12. Сроки хранения.
13. Жизнедеятельность зерна и семян.
14. Послеуборочное дозревание.
15. Прорастание зерна (семян) при хранении.
16. Жизнедеятельность микроорганизмов.
17. Жизнедеятельность насекомых и клещей.
18. Самосогревание зерновых масс.
19. Режимы и способы хранения зерновых масс.
20. Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении (очистка зерновых масс от примесей, активное вентилирование зерновых масс, химическое консервирование зерна, защита зерна от вредителей хлебных запасов, размещение зерна в хранилищах и наблюдение за ним, учет хранящихся фондов зерна).
21. Переработка зерна в муку (выхода и сорта муки, виды помолов, технологический процесс на мукомольных заводах, оценка качества муки, хранение муки).
22. Переработка зерна в крупы (виды круп, способы выработки крупы и схемы технологического процесса, оценка крупы, хранение крупы).
23. Основы хлебопечения.
24. Основы производства растительного масла из семян масличных культур (способы получения растительного масла, производство растительного масла, оценка качества растительного масла, отходы производства растительного масла и их использование).
25. Картофель, овощи и плоды как объект хранения.
26. Физические свойства картофеля, овощей и плодов.
27. Физиологические и биохимические процессы, происходящие в картофеле, овощах и плодах при хранении.
28. Микробиологические процессы, происходящие при хранении картофеля, овощей и плодов.
29. Влияние насекомых, клещей и нематод на сохранность картофеля овощей и плодов.
30. Факторы, влияющие на качество и лежкость картофеля, овощей и плодов.
31. Режимы хранения картофеля, овощей и плодов.
32. Способы хранения и размещения продукции.
33. Хранение картофеля и овощей в буртах и траншеях.
34. Хранение картофеля и овощей, плодов и ягод в стационарных хранилищах.
35. Хранение овощей и плодов в газовых средах.
36. Подготовка хранилищ к приему нового урожая.
37. Учет продукции, заложенной на хранение.
38. Классификация способов переработки картофеля, овощей и плодов.
39. Факторы, влияющие на качество продуктов.
40. Приготовление квашенных и соленых продуктов.
41. Маринование и химическое консервирование продуктов.
42. Консервирование в герметически упакованной таре.
43. Консервирование сахаром.
44. Производство соков.
45. Замораживание, сушка.
46. Технология производства крахмала.
47. Хранение сахарной свеклы.
48. Химический состав корнеплодов.
49. Технологические требования к корнеплодам.
50. Процессы, происходящие в корнеплодах при хранении.
51. Хранение сахарной свеклы в свежем виде.
52. Хранение сахарной свеклы в замороженном состоянии.
53. Хранение маточников.
54. Хранение кормовой сахарной свеклы.

55. Краткая схема технологического процесса переработки сахарной свеклы в сахарный песок.
56. Производство сахара – рафинада.
57. Отходы свеклосахарного производства и их использование.
58. Первичная обработка лубяных культур (способы приготовления тресты, сушка тресты, хранение соломы и тресты, обработка тресты, нормирование и оценка качества соломы, тресты и волокна).
59. Основы первичной обработки и хранения хмеля (свойства и химический состав шишек хмеля, первичная обработка и хранение хмеля, товарная классификация и требования предъявляемые к качеству хмеля при закупках).
60. Основы производства комбикормов (краткая характеристика комбикормов, технология производства комбикормов, хранение сырья и комбикормов).

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Совокупность свойств продукции, которые обуславливают 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 (качество 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. прораствание

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



tinkoff.ru

Перейти



vtb.ru

Перейти

Реклама

3. техническим браком

Реклама

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. плесневение

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. плеснивание
3. аэробное дыхание*

17. К микробиологическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

1. аэробное дыхание
2. крысы
3. плеснивание*

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 0°C , 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 31^0 до 54^0 *
- 2. от 23^0 до 30^0
- 3. от 15^0 до 20^0

58. Угол естественного откоса у пшеницы может быть:

- 1. от 31^0 до 54^0
- 2. от 23^0 до 38^0 *
- 3. от 15^0 до 20^0

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 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 палочек 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 нешелушенных 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. $-15-18^{\circ}\text{C}$
2. $-20-25^{\circ}\text{C}$
3. $-30-36^{\circ}\text{C}$ *

100. Жирная кислота, не входящая в состав растительных масел:

1. линолевая
2. линоленовая
3. стеариновая*

101. Прибор для определения стекловидности зерна:

1. валориграф
2. диафаноскоп*
3. ИДК-1

102. Вид убыли массы зерна при хранении, не относящийся к потерям:

1. просыпи
2. распыл*
3. усушка (испарение воды)

103. Количество энергии, выделяющееся при аэробном окислении (дыхании) 1 г/м глюкозы:

1. 115 кДж
2. 1565 кДж
3. 2765 кДж*

104. Вид биологических потерь зерна при хранении, относящихся к неизбежным:

1. дыхание
2. прорастание*
3. самосогревание

105. Название витамина С который содержится в плодах и овощах:

1. абсцизовая кислота
2. аскорбиновая кислота*
3. аспарагинговая кислота

106. Вид брожения, играющий только отрицательную роль в пищевых производствах:

1. молочнокислое
2. маслянокислое*

3. уксуснокислое.

107. Показатель качества зерна, являющийся дополнительным:

1. содержание воды
2. содержание микотоксинов*
3. содержание примесей

108. Вещества в плодах и овощах, определяющие их запах:

1. дубильные вещества
2. пигменты
3. эфирные масла*

109. Плесневение продуктов более интенсивно протекает:

1. при повышенной относительной влажности воздуха*
2. при пониженной относительной влажности воздуха
3. при пониженной концентрации кислорода

110. Культура, для которой приемлем теплый способ хранения при температуре +18° С:

1. картофель
2. лук репчатый*
3. огурцы

111. Вещества в плодах и овощах, определяющие их цвет:

1. дубильные вещества
2. пигменты*
3. эфирные масла

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

1. анабиоз
2. абиоз*
3. аноксианабиоз

113. Микробиологический способ консервирования овощей:

1. замораживание
2. квашение*
3. маринование

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

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

115. Показатель, не являющийся признаком свежести зерна:

1. вкус
2. запах
3. форма*

116. Научный принцип хранения, называемый принципом «скрытой» жизни:

1. абиоз
2. анабиоз*
3. биоз

117. Показатель качества растительного масла, определяемый органолептическим методом:

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

118. Зараженность зерна – это:

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

119. Требования стандартов по зараженности зерна:

1. допускается зараженность клещами 1-й и 2-й степени*
2. допускается зараженность насекомыми 1-й степени
3. не допускается зараженность клещами

120. Влажность – это содержание в зерне:

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

121. Размер стандартных корнеплодов столовой свеклы (в поперечном диаметре):

1. 5-8 см
2. 5-14 см*
3. более 14 см

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

1. криоанабиоз
2. ксероанабиоз*
3. термоанабиоз

123. Минимальная масса хлеба:

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

124. Качество клейковины сильной пшеницы:

1. не ниже I группы*
2. не ниже II группы
3. не ниже III группы

125. Научный принцип, лежащий в основе замораживания плодов:

1. аноксианабиоз
2. криоанабиоз*
3. ксероанабиоз

126. Расход прессованных дрожжей при безопасном способе приготовления теста:

1. 0,5-1,0 %
2. 1,5-2,5 %*
3. 3-4 %

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

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

128. Научный принцип, лежащий в основе консервирования плодов сахаром:

1. ксероанабиоз
2. осмоанабиоз*
3. ценоанабиоз

129. Показатель, характеризующий состояние мякиша хлеба:

1. вкус
2. пористость*
3. форма

130. Закусочные овощные консервы:

1. икра кабачковая*
2. огурцы маринованные
3. томаты цельноплодные

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

1. аноксианабиоз
2. ацидоанабиоз*
3. ацидоценоанабиоз

132. Плодовые соки с мякотью:

1. восстановленные
2. гомогенизированные*
3. осветленные

133. Скрытые потери продуктов – это:

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

134. Содержание клейковины в зерне сильной пшеницы:

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

135. К сорной примеси в зерне относятся:

1. битые зерна основной культуры

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

136. Причины скрытых потерь продукции:

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

137. К зерновой примеси в зерне пшеницы относятся:

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

138. Научный принцип, лежащий в основе консервирования в герметически укупоренной таре:

1. осмоанабиоз
2. термоанабиоз
3. термоанабиоз*

139. К вредной примеси в зерне относятся:

1. испорченное зерно
2. проросшее зерно
3. семена сорняков, содержащие гликозиды*

140. Химический способ консервирования плодов и овощей:

1. квашение
2. маринование*
3. мочение

141. Биотический фактор, влияющий на сохранность продуктов:

1. газовый состав среды
2. дыхание (газообмен)*
3. относительная влажность воздуха

142. Рекомендуемая температура пастеризации яблочного сока:

1. 65⁰ С
2. 75⁰ С*
3. 85⁰ С

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

1. влажность
2. засоренность
3. стекловидность*

144. Вещество, определяющее желирующую способность плодов и ягод:

1. воск
2. пектин*
3. фруктоза

145. Доля сильной пшеницы в мировом производстве зерна этой культуры:

1. 15-20 %*
2. 25-30 %
3. 35-40 %

146. Вид плодоовощной продукции, имеющий наиболее высокую калорийность:

1. виноград*
2. капуста
3. яблоки

147. Одна объемная учетная банка консервированной продукции:

1. 250 мл
2. 353 мл*
3. 475 мл

148. Рекомендуемая температура хранения лука репчатого теплым способом:

1. $+6+10^0$ C
2. $+12+15^0$ C
3. $+18+20^0$ C*

149. Содержание сахара и жира в сдобных хлебобулочных изделиях:

1. менее 10 %
2. более 14 %*
3. более 20 %

150. Среднегодовые мировые потери зерна (по данным ФАО)

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

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

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

152. Научный принцип, лежащий в основе приготовления сухих столовых вин:

1. алкоголеанабиоз*
2. алкогольценоанабиоз
3. аноксианабиоз

153. Лабораторный показатель качества хлеба:

1. вкус
2. запах
3. кислотность*

154. Культура, из семян которой получают высыхающее масло:

1. клещевина
2. лен*

3. подсолнечник

155. Конечные продукты аэробного дыхания:

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

156. 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*

157. Вещества в плодах и овощах, являющиеся пигментами:

1. алкалоиды
2. антоцианы*
3. полифенолы

158. Название формового хлеба массой более 500 г:

- 1) булка
- 2) буханка*
- 3) баранка

159. Крупа из проса:

1. перловая
2. пшено*
3. ядрица

160. Оптимальная влажность комбикорма при хранении

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

161. Оптимальный срок хранения комбикормов

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

162. Аминокислота, не являющаяся незаменимой

1. валин
2. аргинин*
3. лизин

163. Энергетическая ценность 1 г жира

1. 9 ккал*
2. 15 ккал
3. 2 ккал

164. Культура, зерновая масса которой имеет наиболее низкую сыпучесть

1. рожь
2. овес*
3. пшеница

165. Максимальная равновесная влажность зерна хлебных злаков

- 1.12-13,5%
- 2.22-25%
- 3.33-36 %*

166. Состояние зерна хлебных злаков при влажности 16%

1. влажное*
2. сухое
3. мокрое

167. Культура, из зерна которой вырабатывают перловую крупу

1. просо
2. ячмень*
3. рожь

168. Температура в центре мякиша хлеба в конце выпечки

- 1 97°C *
2. 56°C
3. 78°C

169. Название нагретой мятки как сырья для получения растительного масла

1. мездра
2. меласса
3. мезга*

170. Растворитель, применяемый для получения растительного масла

1. бензол
2. гексан*
3. глицерин

171. Способ рафинации растительного масла с целью удаления запаха

1. дезодорация*
2. гидратация
3. фильтрование

172. Срок длительного хранения плодов и овощей

1. до 10 суток
2. свыше 45 суток
3. свыше 20 суток*

173. Оптимальная температура хранения картофеля в основной период

1. $0-10^{\circ}\text{C}$
2. $2-4^{\circ}\text{C}$ *
3. $5-6^{\circ}\text{C}$

174. Оптимальная температура хранения столовых корнеплодов

1. $0-1^{\circ}\text{C}^*$
2. $4-5^{\circ}\text{C}$
3. $-1-2^{\circ}\text{C}$

175. Оптимальная температура хранения огурцов

1. $1-2^{\circ}\text{C}$
2. $2-3^{\circ}\text{C}$
3. $6-8^{\circ}\text{C}^*$

176. Оптимальная температура хранения винограда

1. $-1-0^{\circ}\text{C}^*$
2. $4-5^{\circ}\text{C}$
3. $6-8^{\circ}\text{C}$

177. Оптимальная относительная влажность воздуха для хранения картофеля и яблок

1. 75%
2. 80%
3. 90%*

178. Жесткая тара для хранения плодоовощной продукции

1. ящик*
2. коробка
3. бочка

179. Температура стерилизации овощных консервов в автоклаве

1. 75°C
2. $100^{\circ} - 121^{\circ}\text{C}^*$
3. 90°C

180. Температура кипения готового варенья

1. $85-90^{\circ}\text{C}$
2. $106-107^{\circ}\text{C}^*$
3. $120-125^{\circ}\text{C}$

181. Оптимальная температура для квашения капусты

1. $15-16^{\circ}\text{C}$
2. $18-22^{\circ}\text{C}^*$
3. $23-25^{\circ}\text{C}$

182. Норма соли по рецептуре при квашении капусты, %

1. 2,5%
2. 4,3%
3. 1,7%*

183. Концентрация рассола при солении томатов и огурцов

1. 2-4%

- 2. 6-8 %*
- 3. 12-13%

184. Содержание уксусной кислоты в кислом пастеризованном маринаде, %

- 1. 0,8%*
- 2. 2,6%
- 3. 3,8%

185. Заключительная операция при консервировании овощей в герметически укупоренной таре:

- 1. стерилизация в автоклаве
- 2. термостатирование*
- 3. бланширование

186. Масса нетто одной условной банки плодоягодных консервов:

- 1. 400 г*
- 2. 265г
- 3. 675г

187. Продукт уваривания плодов в сахарном сиропе до желеобразной консистенции:

- 1. варенье
- 2. конфитюр
- 3. джем*

188. Консервы, для приготовления которых не нужна тепловая стерилизация:

- 1. огурцы соленые*
- 2. овощные закусочные консервы
- 3. томатная паста

189. Консервированный продукт с наибольшим содержанием сухих веществ:

- 1. томатная паста
- 2. повидло*
- 3. фруктовое пюре

190. Влажность сухофруктов

- 1. 18-20 %*
- 2. 28-30 %
- 3. 38-40 %

191. Продукция, не пригодная для замораживания

- 1. малина
- 2. персики
- 3. кабачки*

192. Вещество, не применяемое для химического консервирования плодоовощной продукции:

- 1. сернистый ангидрид
- 2. соляная кислота*
- 3. сорбиновая кислота

193. Бланширование плодоовощного сырья – это:

1. кратковременная обработка паром*
2. легкое обжаривание в растительном масле
3. мойка в теплой воде

194. Натура какой культуры составляет 600-630 г/л:

1. ячменя*
2. пшеницы
3. ржи

195. Основное назначение пшеницы-филлера:

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

196. Основное назначение сильной пшеницы:

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

197. Способ пассивного охлаждения зерновой массы:

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

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

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

199. Фактор сохранности продуктов, не относящийся к абиотическим:

1. воздухообмен
2. степень освещенности
3. степень развития микроорганизмов*

200. При какой температуре проводится пастеризация продуктов?

1. 65-85⁰ С*
2. 85-105⁰ С
3. 105-115⁰ С

201. Какие химические вещества обладают высокой энергетической ценностью?

1. углеводы
2. минеральные вещества
3. жиры*

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

1. 15-18%
2. 18-20%

3.20-30%*

203. Какое свойство не относится к физическим свойствам плодов и овощей?

- 1.сыпучесть
- 2.созревание и старение*
- 3.механическая прочность

204. От чего не зависит скважистость в партиях плодов и овощей?

- 1.от наличия земли
- 2.от наличия листьев
- 3.от температуры*

205. От чего не зависит потеря влаги плодами и овощами?

- 1.удельная поверхность
- 2.зрелость
- 3.форма*

206. Какое свойство не относится к физиологическим процессам, происходящим в партиях овощей и плодов при хранении?

- 1.прорастание
- 2.испарение и отпотевание*
- 3.период покоя

207. Концентрация какого газа повышается в модифицированной газовой среде (МГС)?

- 1.азота
- 3.метана
- 3.углекислого газа*

208. Натура какой культуры составляет 700-720 г/л:

1. овса
2. ячменя
3. ржи*

209. Какой компонент не входит в состав закусочных консервов?

- 1.томатный соус
- 2.соль
- 3.уксус*

210. Какая концентрация сухих веществ в томатном соке?

- 1.1,5%
- 2.3%
- 3.4,5%*

211. Какая концентрация сухих веществ в томатной пасте?

- 1.15-20%
- 2.20-30%
- 3.30-50%*

212. Какая часть зерновки входит в состав крупы «рис полированный»?

- 1.эндосперм*
- 2.алейроновый слой
- 3.семенные оболочки

213. Какой вид крупы вырабатывают из целых ядер гречихи?

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

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

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

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

- 1.травмы
- 2.просыпи*
- 3.дыхание

216. Семена каких культур содержат небольшое количество крахмала:

1. рапс*
- 2.ячмень
- 3.рожь

217. Семена каких культур содержат небольшое количество жиров:

1. арахис
2. соя
3. сорго*

218. Семена каких культур содержат небольшое количество белков:

1. чечевица
2. рис*
3. фасоль

219. Маринование продуктов относится к:

1. криоанабиозу
2. ацидоанабиозу*
3. ксероанабиозу

220. Какие из перечисленных фракций не относятся к сорным примесям:

1. пророщенное зерно*
2. испорченное зерно
3. семена сорняков

221. Какие из перечисленных фракций не относятся к зерновым примесям:

1. незрелое зерно основной культуры
2. семена дикорастущих растений*
3. поврежденные семена основной культуры

222. Какая навеска берется для определения засоренности зерна пшеницы:

1. 5 г
2. 50 г*
3. 100 г

223. Какие насекомые не относятся к амбарным вредителям:

1. клещи
2. долгоносики
3. клопы-черепашки*

224. Натура какой культуры составляет 750-780 г/л:

1. пшеницы*
2. овса
3. ячменя

225. От каких факторов не зависит натура зерна:

1. влажность
2. химический состав зерна*
3. выполненность

226. За натуру зерна принимают:

1. 1 кг зерна
2. 1 литр зерна*
3. 10 кг зерна

227. Какая навеска размолотого зерна берется по стандартной методике для определения влажности зерна:

1. 5 г*
2. 10 г
3. 25 г

228. Какой метод определения влажности зерна является непрямым:

1. по сухому остатку
2. путем отгонки воды из зерна в специальных аппаратах*
3. путем предварительного подсушивания

229. Какой метод определения влажности зерна является стандартным:

1. по сухому остатку*
2. путем измерения электропроводности зерновой массы
3. путем предварительного подсушивания

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

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

231. У какой культуры определяют пораженность зерна клопами-черепашками:

1. рожь
2. овес
3. пшеница*

232. У зерна, какого целевого назначения определяют стекловидность:

1. фуражного
2. пивоваренного
3. хлебопекарского*

233. Сколько целых зерен выделяют из среднего образца для определения стекловидности:

1. 10
2. 100*
3. 1000

234. Сколько требуется воды для замешивания теста из 25 г муки при определении количества клейковины в зерне:

1. 5 мл
2. 14 мл*
3. 26 мл

235. Что подразумевают под качеством клейковины:

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

236. Какие скидки (надбавки) взимаются с массы зерна за каждый процент сорной примеси свыше (ниже) базисных кондиций:

1. 0,1%
2. 0,5%
3. 1%*

237. Какие скидки (надбавки) взимаются с цены за каждые 10 г натуры зерна свыше (ниже) базисных кондиций:

1. 0,1%*
2. 0,5%
3. 1%

238. Питательные вещества, имеющие наименьшую энергетическую ценность:

1. белки;
2. жиры;
3. органические кислоты*

239. Количество энергии, высвобождаемой в организме человека из продуктов питания в процессе пищеварения, при условии её полного усвоения:

1. Энергетическая ценность*
2. Пищевая ценность
3. Питательная ценность

240. Из какой культуры не вырабатывают круп:

1. горох
2. рис
3. рожь*

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическое описание порядка проведения (процедуры) оценивания усвоенных компетенций на зачете:

В экзаменационный билет включено два теоретических вопроса, соответствующие содержанию формируемых компетенций. Зачет проводится в устной форме. На подготовку ответа студенту отводится 35 минут. За ответ на теоретические вопросы студент может получить максимально 100 баллов. Перевод баллов в оценку: **зачтено** (91-100 – «отлично», 81-90 – «хорошо», 61-80 – «удовлетворительно»), **незачтено** (0-60 – «неудовлетворительно»).

Оценка уровня сформированности компетенций у обучающихся проводится преподавателем в ходе текущего контроля успеваемости во время выполнения определенных заданий. Результаты текущего контроля успеваемости, в особенности уровень сформированных умений и навыков учитывается при выставлении оценки в ходе промежуточной аттестации.

Методическое описание порядка проведения (процедуры) оценивания усвоенных компетенций в процессе ответа на вопросы по темам (устный опрос):

Ответы обучающихся на вопросы по темам изучаемой дисциплины происходят в виде беседы преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, которая рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. За каждый правильно отвеченный вопрос дается 50 баллов. Максимальное количество вопросов, на которые можно ответить обучающемуся – 2 вопроса

Перевод баллов в оценку: 91-100 – «отлично», 81-90 – «хорошо», 61-80 – «удовлетворительно», 0-60 – «неудовлетворительно».

Методическое описание порядка проведения (процедуры) оценивания усвоенных компетенций в процессе тестирования:

Тестирование проводится в форме решения тестовых заданий, предварительно распечатанных преподавателем на стандартных листах формата А4. На тестирование отводится 45 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 50 вопросов. За каждый правильно отвеченный вопрос дается 2 балла. Перевод баллов в оценку: 91-100 – «отлично», 81-90 – «хорошо», 61-80 – «удовлетворительно», 0-60 – «неудовлетворительно».

Методическое описание порядка проведения (процедуры) оценивания усвоенных компетенций в процессе выполнения практических заданий:

Практические задания направлены на закрепление формируемых компетенций по определенным темам изучаемой дисциплины. Варианты практических заданий по определенным темам выдаются преподавателем конкретному студенту и определяется срок выполнения практического задания в аудиторное или во внеаудиторное время. За каждое правильно выполненное практическое задание дается максимум 100 баллов. Перевод баллов в оценку: 91-100 – «отлично», 81-90 – «хорошо», 61-80 – «удовлетворительно», 0-60 – «неудовлетворительно».

Методическое описание порядка проведения (процедуры) оценивания усвоенных компетенций в процессе подготовки рефератов, докладов, презентаций:

Тематика рефератов (докладов, презентаций) выдается на занятии, выбор темы осуществляется студентом самостоятельно. Подготовка осуществляется во внеаудиторное время. Результаты озвучиваются на практическом занятии, регламент – 10 - 15 мин. на выступление. В оценивании результатов наравне с преподавателем принимают участие студенты группы.