

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 05.07.2023 10:38:59


Уникальный программный ключ:

5258223550ea71eb23726a1608b064473518986ab0755891ff88ff913a13517aa

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»**

Факультет среднего профессионального образования

АГРОНОМИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

УТВЕРЖДЕН
на заседании методической
комиссии протокол №8
«19» апреля 2023 г.
председатель методической комиссии
 Т.С. Морозова

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ПМ.03 «ХРАНЕНИЕ,
ТРАНСПОРТИРОВКА, ПРЕДПРОДАЖНАЯ ПОДГОТОВКА И
РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА»**

Специальность 35.02.05. «Агрономия»
(базовый уровень)

п. Майский, 2023

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
Раздел 1. «Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации зерна»			
1.	<p>Тема 1.1 Обязательные показатели качества зерна Практические занятия, в том числе практическая подготовка по практическим занятиям: -Отбор проб и выделение навесок зерна для определения качества зерна -Определение показателей свежести и зрелости зерна -Определение кондиционной партии зерна -Определение влажности и засоренности зерна</p>	ОК-1-11, ПК-3.1	Тестирование, устный опрос, вопросы к экзамену
2.	<p>Тема 1.2 Специфические и дополнительные показатели качества зерна Практические занятия, в том числе практическая подготовка по практическим занятиям: -Определение стекловидности зерна - Определение плёнчатости лужистости -Определение массы тысячи семян - Определение всхожести, жизнеспособности и энергии прорастания семян -Определение в зерне числа падения - Определение природы зерна, количества и качества клейковины в зерне пшеницы</p>	ОК-1-11	Тестирование, устный опрос, вопросы к экзамену
3.	<p>Тема 1.3 Научные принципы хранения и транспортировки сельскохозяйственной продукции Практические занятия, в том числе практическая подготовка</p>	ОК-1-11, ПК-3.1, ПК-3.2	Тестирование, устный опрос, вопросы к экзамену

	по практическим занятиям: -Размещение зерна и семян в складах -Расчет нормы естественной убыли зерна при хранении -Борьба с вредителями хлебных запасов. -Определение зараженности зерна вредителями хлебных запасов.		
Итоговое занятие по теме			Проверка знаний
4.	Тема 1.4 Приемы повышения качества и сохраняемости зерна Практические занятия, в том числе практическая подготовка по практическим занятиям: -Сушка зерна -Очистка зерновых масс -Активное вентилирование зерна	ОК-1-11, ПК-3.2	Тестирование, устный опрос, вопросы к экзамену
5.	Тема 1.5 Технология послеуборочной обработки зерна и подготовки к транспортировке Практические занятия, в том числе практическая подготовка по практическим занятиям: -Составление технологической схемы подработки зерна на зерноочистительных комплексах типа ЗАВ -Составление схемы и проектирование режима подработки зерна на комплексах типа КЗС	ОК-1-11, ПК-3.1, ПК-3.2	Тестирование, устный опрос, вопросы к экзамену
6.	Тема 1.6 Технология мукомольного и крупяного производства Практические занятия, в том числе практическая подготовка по практическим занятиям: -Составление помольных партий -Технология двухсортного помола зерна -Технология производства гречневой крупы	ОК-1-11	Тестирование, устный опрос, вопросы к экзамену
Итоговое занятие по теме			Проверка знаний
Раздел 2. «Технология хранения плодоовощной продукции»			
7.	Тема 2.1 Стандартизация плодоовощной продукции Практические занятия, в том	ОК-1-11	Тестирование, устный опрос,

	<p>числе практическая подготовка по практическим занятиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Определение кондиционности плодов и овощей -Решение задач по определению кондиционности свеклы. капусты и огурцов 		вопросы к экзамену
8.	<p>Тема 2.2 Характеристика сочной продукции как объектов хранения и транспортировки. Хранение плодоовощной продукции</p> <p>Практические занятия, в том числе практическая подготовка по практическим занятиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Требования к качеству свежего заготавливаемого и поставляемого картофеля -Правила приемки и методы отбора проб свежего картофеля для определения качества -Требования к качеству свежей столовой свеклы -Требования к качеству свежих огурцов -Требования к качеству свежего крыжовника -Размещение картофеля и овощей в траншеях, буртах и стационарных хранилищах -Оценка хранилищ по технологическим показателям -Определение сохраняемости картофеля, плодов и овощей при хранении -Устройство приборов контроля режима хранения и правила пользования или при хранении плодоовощной продукции 	ОК-1-11, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3	Тестирование, устный опрос, вопросы к экзамену
	Итоговое занятие по теме		Проверка знаний
9.	<p>Тема 2.3 Основы переработки плодоовощной продукции</p> <p>Практические занятия, в том числе практическая подготовка по практическим занятиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Производство квашеной капусты -Технология производства соленых огурцов и томатов -Технология мочения яблок 	ОК-1-11, ПК-3.4, ПК-3.5	Тестирование, устный опрос, вопросы к экзамену

	<p>-Технология производства томатпродуктов</p> <p>-Технология производства консервов «ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ»</p> <p>-Технология производства консервов «ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ»</p> <p>-Производство концентрированных продуктов на сахаре</p>		
Итоговое занятие по теме			
Раздел 3. «Технология хранения транспортировки, предпродажной подготовки и реализации технических культур»			
10.	<p>Тема 3.1 Предпродажная подготовка растениеводческой продукции</p> <p>Практические занятия, в том числе практическая подготовка по практическим занятиям:</p> <p>-Составление мероприятий по предпродажной обработке продукции растениеводства в целях ее реализации</p>	ОК-1-11	Тестирование, устный опрос, вопросы к экзамену
11.	<p>Тема 3.2 Технология пивоваренного производства</p> <p>Практические занятия, в том числе практическая подготовка по практическим занятиям:</p> <p>-Определение качества сырья для пивоварения</p> <p>-Определение качества пива</p>	ОК-1-11	Тестирование, устный опрос, вопросы к экзамену
12.	<p>Тема 3.3 Режимы и способы хранения корнеплодов сахарной свеклы</p> <p>Практические занятия, в том числе практическая подготовка по практическим занятиям:</p> <p>-Определение кондиционности корнеплодов</p> <p>-Технология хранения сахарной свеклы</p>	ОК-1-11	Тестирование, устный опрос, вопросы к экзамену
13.	<p>Тема 3.4 Технология производства сахара</p> <p>Практические занятия, в том числе практическая подготовка по практическим занятиям:</p> <p>-Размещение и хранение сахарной свеклы в бертах и кагатах</p>	ОК-1-11	Тестирование, устный опрос, вопросы к экзамену

	-Технология свеклосахарного производства. - Стандартизация сахара.		
	Итоговое занятие по теме		Проверка знаний
	Дифференцированный зачет		Тест.

Программа оценивания контролируемой компетенции

Тема или раздел дисциплины	Индекс и наименование компетенции	Формируемый признак компетенции	Показатель	Критерий оценивания	Наименование ОС	
					ТК	ПА
Тема 1.1 Обязательные показатели качества зерна	ОК 1 – ОК 11	<i>Знает</i> основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства; технологии ее хранения; требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства; характеристики объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства; условия транспортировки продукции растениеводства; нормы потерь при транспортировке, хранении и	Объяснение основных стандартов и ГОСТов качества продукции растениеводства, владение навыками при подготовке объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства, перечисление основных способ и методов хранения, принципов и правил проведения диагностики условий хранения продукции растениеводства. Владение мероприятиями по	Неудовлетворительно Удовлетворительно Хорошо Отлично оценка «отлично» выставляется, если обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; при ответе на все вопросы билета продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся обладает достаточно полным знанием программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; два первых вопроса	Устный опрос Экзамен	Экзаменационные вопросы №1, №2, №3 в билете
Тема 1.2 Специфические и дополнительные показатели качества зерна						
Тема 1.3 Научные принципы хранения и транспортировки сельскохозяйственной продукции						
Тема 1.4 Приемы повышения качества и сохраняемости зерна						

<p>Тема 1.5</p> <p>Технология послеуборочной обработки зерна и подготовки к транспортировке</p>		<p>реализации продукции растениеводства.</p> <p>Умеет оборудование для хранения продукции растениеводства к работе;</p>	<p>определению качества зерна, плодовоовощной продукции, технических культур в целях их реализации, проверке условий транспортировки продукции растениеводства.</p>	<p>билета освещены полностью, а третий доводится до логического завершения после наводящих вопросов преподавателя.</p> <p>оценка «удовлетворительно»</p>		
<p>Тема 1.6</p> <p>Технология мукомольного и крупяного производства</p>		<p>определять способы и методы хранения;</p> <p>подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации</p>		<p>выставляется, если обучающийся имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений;</p>		
<p>Тема 2.1</p> <p>Стандартизация плодовоовощной продукции</p>		<p>анализировать условия хранения продукции растениеводства;</p>		<p>формулирует основные понятия с некоторой неточностью;</p> <p>затрудняется в приведении примеров, все вопросы билета начаты и при помощи наводящих вопросов преподавателя доводятся до конца.</p>		
<p>Тема 2.2</p> <p>Характеристика сочной продукции как объектов хранения и транспортировки. Хранение плодовоовощной продукции</p>		<p>определять качество зерна, плодовоовощной продукции, технических культур в целях их реализации.</p> <p>контролировать состояние</p>		<p>оценка «неудовлетворительно»</p> <p>выставляется, если обучающийся не знает значительную часть программного</p>		

<p>Тема 2.3 Основы переработки плодоовощной продукции</p>		<p>продукции растениеводства в период хранения</p>		<p>материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод;</p>		
<p>Тема 3.1 Предпродажная подготовка растениеводческой продукции</p>		<p>организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее</p>		<p>приводит ошибочные определения; ни один вопрос билета не рассмотрен до конца, даже при помощи наводящих вопросов преподавателя.</p>		
<p>Тема 3.2 Технология пивоваренного производства</p>		<p>транспортировку может реализовать продукцию растениеводства</p>				
<p>Тема 3.3 Режимы и способы хранения корнеплодов сахарной свеклы</p>		<p>имеет навыками самостоятельной работы, в том числе с использованием информационных технологий</p>				
<p>Тема 3.4 Технология производства сахара</p>						

**ФГБОУ ВО «БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»**

**Дисциплина – «Технологии хранения, предпродажной подготовки и
реализации продукции растениеводства»**

**факультет – среднего профессионального образования,
специальность 35.02.05 «Агрономия», 3,4 курс, 6,8 семестр**

Экзаменационный билет № 1

1. Состав и физические свойства зерновой массы.
2. В партии сухого зерна пшеницы обнаружен амбарный долгоносик. Требуется предложить физико-механические способы борьбы с ним.
3. Предполагается заложить на хранение в складе до продажи следующие партии семян: пшеница 40 тонн, подсолнечник 40 тонн, горох 32 тонны. Склад имеет размеры 60х20м. Требуется составить план размещения этих партий

Руководитель ОПОП

Экзаменатор

ФИО.

ФИО

Рассмотрено методической комиссией агрономического факультета №

Итоговое тестирование

по дисциплине «Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства»

1. Основная государственная задача в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции:
 - 1) вырастить как можно больше урожая;
 - 2) сохранить и рационально использовать сельскохозяйственную продукцию;
 - 3) довести сельскохозяйственную продукцию до потребителя;
 - 4) сохранить сельскохозяйственную продукцию в зимний период.

2. От чего зависит здоровье, работоспособность населения:
 - 1) от продолжительности рабочего дня;
 - 2) от условий труда;
- 3) от количества и качества пищевых продуктов и сырья для легкой промышленности;
 - 4) времени года.

3. Способность овощей сохраняться длительное время без значительной убыли массы, поражения болезнями, ухудшения товарных качеств и пищевого достоинства называется -
 - 1) спелостью;
 - 2) целостностью;
 - 3) сохраняемостью;
 - 4) лежкостью.

4. Результат хранения (количественное выражение потерь и изменения качества), т.е. проявление лежкости в конкретных условиях данного сезона выращивания и хранения называется -
 - 1) сохраняемостью;
 - 2) периодом покоя;
 - 3) лежкостью;
 - 4) вегетационным периодом

5. Сертификат качества на продукцию выдается на срок не более чем на...
 - 1) 1 год;
 - 2) 2 года;
 - 3) 3 года;
 - 4) 4 года.

6. Основной процесс обмена веществ в овощах и плодах при хранении, в результате этого процесса выделяется теплота:

- 1) испарение;
 - 2) дыхание;
 - 3) убыль массы;
 - 4) потеря влаги.
7. Однородность зерна по его крупности называется.
- 1) выравненностью;
 - 2) полновесностью;
 - 3) партией зерна;
 - 4) выполненностью
8. Термин «зерновая масса» следует понимать как технический так называют
- 1) пробу зерна;
 - 2) зерно после доработки;
 - 3) партию зерна;
 - 4) зерно после доработки.
9. Период в течение которого зерно и семена сохраняют свои потребительские свойства (посевные, производственные и продовольственные) называют ...
- 1) долговечность;
 - 2) сохраняемость;
 - 3) товарность;
 - 4) период хранения.
10. Критическая влажность зерна пшеницы, ржи, ячменя, семян злаковых кормовых трав колеблется в пределах:
- 1) 15 - 16%;
 - 2) 14,5 - 15,5%;
 - 3) 12,5 - 13%;
 - 4) 12 - 12,5%.
11. Массу зерна в определенном объеме называют:
- 1) натурой;
 - 2) однородностью;
 - 3) полновесностью;
 - 4) массой.
12. Плохая тепло - и температуропроводность зерновой массы может задерживаться и приводить к зерновой массы:
- 1) убыли;
 - 2) самосогреванию;
 - 3) ухудшению качества;
 - 4) уменьшению скважистости.

13. Комплекс белковых веществ зерна, способных при набухании в воде образовывать вязную эластичную массу называют:

- 1) натурой;
- 2) щуплостью;
- 3) клейковиной;
- 4) мякиш.

14. Совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с её назначением называют...

- 1) органолептическими свойствами;
- 2) качеством продукции;
- 3) целостностью партии;
- 4) пищевая ценность продукции.

15. Важная биологическая особенность картофеля:

- 1) способность клубней возобновлять покровную ткань в местах механических повреждений;
- 2) способность давать высокий урожай;
- 3) сохранять сортовые качества;
- 4) картофель является хорошим предшественником для большинства сельскохозяйственных культур.

16. Валообразные кучи овощей, уложенные на грунте и укрытые какими - либо термо - и гидроизоляционными материалами называют.

- 1) траншеями;
- 2) кагатами;
- 3) буртами;
- 4) модули.

17. Канавы вырытые в грунте, в которые засыпают овощи и картофель это:

- 1) траншеи;
- 2) кагаты;
- 3) бурты;
- 4) модули.

18. Прибор для определения сухих веществ в овощах и фруктах называется:

- 1) психрометр;
- 2) ареометр;
- 3) рефрактометр;
- 4) нивелир.

19. Пурка - прибор для определения ...

- 1) влажности зерна;
- 2) плёнчатости зерна;
- 3) содержания белка в зерне;
- 4) природы зерна.

20. К хлебам первой группы относятся:

- 1) пшеница, рожь, ячмень, овес;
- 2) кукуруза, просо, сорго, рис;
- 3) пшеница, рожь;
- 4) кукуруза, просо, сорго, рис, пшеница, рожь, ячмень, овес.

21. Товарный продукт именуемый «манной крупой» промежуточный продукт при производстве муки и представляет собой крупки:

- 1) крупные;
- 2) средние;
- 3) мелкие;
- 4) дунсты.

22. Побеление муки в процессе хранения происходит вследствие ...

- 1) понижения температуры;
- 2) повышения температуры;
- 3) окисления каротина;
- 4) повышения влажности в продукте.

23. Вещество обуславливающее желирование в кислой среде при добавлении сахара:

- 1) крахмал;
- 2) пектин;
- 3) полуклетчатка;
- 4) клетчатка.

24. Процесс засахаривания свойственен для .

- 1) повидла;
- 2) джема;
- 3) желе;
- 4) варенья.

Подсушенные плоды или дольки плодов очищенные, нарезанные, сваренные и подсушенные называются .

- 1) мармелад;
- 2) пастила;
- 3) цукаты;
- 4) желе.

26. Способ консервирования основанный на прекращении биохимических процессов в продукте и уничтожения микрофлоры вследствие действия высокой температуры:

- 1) маринование;
- 2) консервирование сахаром;
- 3) микробиологический метод консервирования;
- 4) тепловая стерилизация.

Этот метод основан на образовании естественных консервантов - молочной кислоты и спирта:

- 1) маринование;
- 2) консервирование сахаром;
- 3) микробиологический метод консервирования;
- 4) тепловая стерилизация.

28. Различают ... и ... длину стеблей льна

- 1) техническую и нетехническую;
- 2) общую и полную;
- 3) полную и техническую;
- 4) общую и техническую.

29. Пищевой продукт, получаемый в результате измельчения зерна различных культур:

- 1) мука;
- 2) крупа;
- 3) макаронные изделия;
- 4) промежуточные продукты.

30. Стандартизация плодов, овощей и картофеля направлена на ...

- 1) увеличение производства плодов, овощей и картофеля, повышения их качества, улучшение снабжения ими населения и обеспечение пищевой промышленности высококачественным сырьем;
- 2) обеспечение пищевой промышленности высококачественным сырьем;
- 3) осуществления контроля за качеством;
- 4) увеличение производства плодов, овощей и картофеля.

31. Брожение, которое вызывают молочнокислые бактерии:

1. Маслянокислые
2. Молчнокислые+
3. Спиртовые
4. Молочные

32. При квашении и мочении консервантом служит:

1. молочная кислота+

2. сахар и соль
3. уксусная кислота
4. этиловый спирт

33. Основной принцип консервирования при квашении, квашении и мочении плодоовощной продукции основан на принципе:

1. ацидоценоанабиоза+
2. анабиоза
3. осмоанабиоза
4. алкоголеценоанабиоза

34. Продукт считается замороженным, если температура в центре продукта достигает:

1. $-18^{\circ}\text{C}+$
2. -25°C
3. -35°C
4. -10°C

35. Замораживание продукции:

1. Приостанавливает развитие в ней микроорганизмов+
2. Полностью убивает микроорганизмы
3. Уничтожает споры микроорганизмов
4. Снижает содержание влаги в продукте

36. Преимущество быстрозамороженных продуктов и ягод заключается в:

1. Высокой сохраняемости исходных свойств сырьевой продукции+
2. Простоте использования
3. Исключении ручного труда
4. Удобстве при хранении

37. Сушка продукции:

1. Снижает содержание влаги+
2. Полностью уничтожает все микроорганизмы
3. Понижает осмотическое давление в продукте
4. Повышает осмотическое давление в продукте

38. При какой температуре необходимо замораживать

1. $-25-40^{\circ}\text{C}+$
2. $-35-50^{\circ}\text{C}$
3. $-10-20^{\circ}\text{C}$
4. $-18-25^{\circ}\text{C}$

39. При квашении капусты и мочении яблок используют способ консервирования:

1. Микробиологический+
 2. Физический
 3. Химический
 4. Механический
- 40 Отделение непригодных для переработки экземпляров:
1. Инспектирование+
 2. Отбраковка
 3. Калибровка
 4. Товарная обработка
- 41 Количество квашенной, моченой, соленой, замороженной продукции учитывают в:
1. Тоннах+
 2. Литрах
 3. Условных банках
 4. Количествох упаковок
- 42 Кратковременная обработка плодов и овощей кипящей водой или паром:
1. Бланширование+
 2. Мойка
 3. Гидротермическая обработка
 4. Ополаскивание
- 43 Химические способы консервирования основаны на:
1. Добавлении химических консервантов+
 2. Повышении осмотического давления
 3. Прогрете продукта
 4. Понижении осмотического давления
- 44 Брожение, которое образуют винные дрожжи при мочении яблок:
1. Спиртовое+
 2. Молочное
 3. Молочнокислое
 4. Уксуснокислое
- 45 Кратковременный прогрев продукта при температуре 130-60 °С
1. Асептический метод+
 2. Обработка паром
 3. Стерилизация
 4. Химический метод

46 Разделение партий сырья на выравненные по размеру и степени зрелости образцы:

1. Калибровка+
2. Сортировка
3. Инспектирование
4. Товарная обработка

47 При какой температуре необходимо хранить замороженную продукцию:

1. $-18^{\circ}\text{C}+$
2. -35°C
3. -25°C
4. -10°C

48 Главная причина, затрудняющая организацию хранения плодовоовощной продукции:

1. Содержание в ней большого количества воды+
2. Протекания физиологических процессов
3. Развитие микроорганизмов
4. Отсутствие охлаждаемых помещений

49 Физиологические процессы, которые влияют на сохраняемость продукции:

1. Дыхание, прорастание, физиологические расстройства, покой+
2. Самосортирование, сыпучесть
3. Сыпучесть
4. Колебания температуры

50 Выбор способа хранения сочной продукции зависит от:

1. Продолжительности хранения и вида продукции+
2. Хранилища
3. Качества продукции и целевого назначения
4. Вида продукции и целевого назначения

51 К физическим свойствам сочной продукции относятся:

1. Сыпучесть, скважистость, теплофизические свойства+
2. Развитие патогенной микрофлоры
3. Дыхание, прорастание, скважистость
4. Скважистость, покой, дыхание

52 Период, при котором в продукции не происходит никаких отрицательных процессов:

1. Покоя+
2. Старения

3. Ухудшения качества
 4. Дозревания
- 53 Содержание сухих веществ в плодах, овощах и ягодах определяют:
1. Рефлектометром+
 2. Ареометром
 3. Психрометром
 4. Гигрометром
- 54 При сульфитации продукцию обрабатывают:
1. Сернистым ангидридом
 2. Уксусной кислотой
 3. Этиловым спиртом
 4. Ацетоном
- 55 К физическим потерям относят:
1. Травмированные, испарение влаги, замерзание
 2. Развитие микроорганизмов
 3. Самосогревание, отпотевание
 4. Повреждение болезнями и вредителями
- 56 Желирование продукции происходит при концентрации пектина не менее:
1. 1 %+
 2. 15 %
 3. 0.5 %
 4. 60 %
- 57 Основой для производства повидла служит:
1. Свежее или консервированное пюре+
 2. Упаренный сок с сахаром
 3. Цельные или нарезанные дольками плоды
 4. Замороженное сырье из плодов и ягод

**Вопросы к дифференцированному зачету
по дисциплине «Хранение, транспортировка, предпродажная
подготовка и реализация продукции растениеводства»**

1. Какие функции выполняет зерновой ток?
2. Дайте общую характеристику зерновой массы.
3. Как свойства сыпучести и самосортирования влияют на технологию хранения и обработки зерновой массы?
4. Какое значение имеют сорбционные свойства зерна при хранении и обработке?
5. Поясните понятие «дозревание семян», как влияет дозревание семян на их всхожесть.
6. При каких условиях происходит самосогревание зерна?
7. Как предупреждают возникновение самосогревания зерна?
8. Назовите факторы, влияющие на интенсивность дыхания зерна при хранении.
9. Какова критическая влажность зерна и ее значение?
10. Какие факторы влияют на развитие насекомых и клещей в зерновой массе?
11. Назовите режимы хранения зерна и семян.
12. При какой влажности хранится зерно злаковых и бобовых культур?
13. Назовите способы сушки зерна, применяющиеся на практике.
14. Назовите способы хранения зерна и семян.
15. Какие типы зернохранилищ применяются для хранения зерна и семян?
16. Какие требования предъявляются к зернохранилищам?
17. Расскажите по какой методике отбираются средние пробы семян для анализа.
18. Какие документы должны сопровождать средние пробы семян для анализа на посевные качества?
19. Назовите методы регулирования продолжительности покоя картофеля и овощей.
20. Какую тару используют для перевозки и хранения плодоовощной продукции?
21. Каковы оптимальные условия хранения картофеля, лука и яблок?
22. Как подсчитывают и списывают убыль массы плодов и овощей при хранении ?
23. Раскрыть классификацию элеваторов и зернохранилищ, требования, предъявляемые к участку и технико-экономические показатели.
24. Охарактеризовать грузоподъемное и транспортирующее оборудование, применяемое в сооружениях для хранения сельскохозяйственной продукции.
25. Охарактеризовать силосные корпуса элеватора, приёмные и отпусные устройства.
26. Рассказать о принципе работы зерносушиллки и её назначение.
27. Охарактеризовать оборудование для очистки и калибровки зерна.

28. Назовите машины и оборудование для производства муки и крупы.
29. Расскажите о холодильной технике на зерноскладах.
30. Расскажите о диспетчеризации управления технологическими операциями на предприятиях по хранению и переработке с/х продукции.
31. Охарактеризуйте оборудование по производству растительного масла.
32. Расскажите о хранилищах для овощей и плодов и машинной линии по первичной переработки продукции растениеводства в хранилищах.
33. Какие мероприятия выполняют при подготовке хранилищ и холодильников к сезону?
34. При помощи каких машин и механизмов сортируют и калибруют плоды и овощи перед закладкой на хранение?
35. Каковы особенности устройства системы активного вентилирования в хранилищах для картофеля и овощей?

Оценка «отлично»: Оценка «отлично» ставится студенту, если даны полные ответы на 3 вопроса, ответ содержит глубокое знание материала по данной компетенции, а также свидетельствует о способности самостоятельно находить правильное решение для ситуационной задачи.

Оценка «хорошо»: Оценка «хорошо» ставится студенту, если даны полные ответы на 2 вопроса, ответ свидетельствует о полном знании материала по изучаемой компетенции, а также содержит в целом правильное, но не всегда точное и полное решение ситуационной задачи по изучаемой компетенции.

Оценка «удовлетворительно»: Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, если дан полный ответ на 1 вопрос, ответ содержит поверхностные знания по изучаемой компетенции.

Оценка «неудовлетворительно»: Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, если он не ответил ни на один вопрос, имеющий существенные пробелы в знании основного материала, а также допустившему принципиальные ошибки при решении поставленной перед ним ситуационной задачи для изучаемой компетенции.