

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный идентификатор:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae


Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет им. В.Я. Горина»

Кафедра кафедры растениеводства, селекции и овощеводства

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры
кафедры растениеводства, селекции
и овощеводства

« 03 » июля 2020 г., протокол № 10
Заведующий кафедрой

 Крюков А.Н.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

**Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка продукции
растениеводства**

Специальность 35.02.05 Агрономия

Агроном
квалификация (степень) выпускника

п. Майский 2020

**Паспорт
фонда оценочных средств
по дисциплине хранение, транспортировка, предпродажная
подготовка продукции растениеводства**

Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
Модуль 1		
Тема 1. Обязательные показатели качества зерна Практические занятия: -Работа с ГОСТами на зерно -Методика отбора проб и выделение навесок -Определение кондиционной партии зерна -Определение влажности зерна -Определение засоренности зерна	ОК-1-9, ПК-3.1	Устный и письменный опрос.
Тема 2. Специфические и дополнительные показатели качества зерна Практические занятия: -Определение стекловидности зерна -Определение лужистости	ОК-1-9	Устный и письменный опрос
Тема 3. Научные принципы хранения и транспортировки сельскохозяйственной продукции Практические занятия: -Размещение зерна и семян в складах -Расчет нормы естественной убыли зерна при хранении	ОК-1-9, ПК-3.1, ПК-3.2	Устный и письменный опрос
Итоговое занятие по теме		Проверка знаний
Тема 4. Приемы повышения качества и сохраняемости зерна Практические занятия: -Сушка зерна -Очистка зерновых масс -Активное вентилирование зерна	ОК-1-9, ПК-3.2	

<p>Тема 5 Технология послеуборочной обработки зерна и подготовки к транспортировке.</p> <p>Практические занятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Составление технологической схемы подработки зерна на зерноочистительных комплексах типа ЗАВ -Составление схемы и проектирование режима подработки зерна на комплексах типа КЗС 	<p>ОК-1-9, ПК-3.1, ПК-3.2</p>	<p>Устный и письменный опрос</p>
<p>Итоговое занятие по теме</p>		<p>Проверка знаний</p>
<p>Тема 6. Технология мукомольного и крупяного производства</p> <p>Практические занятия</p> <ul style="list-style-type: none"> -Составление помольных партий -Технология двухсортного помола зерна -Технология производства гречневой крупы -Технология производства пшеничной крупы -Технология производства гороховой крупы -Технология производства кукурузной крупы -Технология производства кукурузного крамала -Технология производства макаронных изделий -Определение качества макаронных изделий -Определение качества круп -Определение качества пшеничной муки -Определение номера крупы 	<p>ОК-1-9</p>	<p>Устный и письменный опрос</p>
<p>Итоговое занятие по теме</p>		<p>Проверка знаний</p>
<p>Модуль 2</p>		
<p>Тема 1. Стандартизация плодоовощной продукции</p> <p>Практические занятия</p> <ul style="list-style-type: none"> -Определение кондиционности плодов и овощей -Решение задач по определению кондиционности свеклы 	<p>ОК-1-9</p>	<p>Устный и письменный опрос. Тест.</p>

-Решение задач по определению кондиционности капусты и огурцов		
Итоговое занятие по теме		Проверка знаний
<p>Тема 2. Характеристика сочной продукции как объектов хранения и транспортировки. Хранение плодоовощной продукции</p> <p>Практические занятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Размещение плодоовощной продукции на хранение -Типы хранилищ для плодоовощной продукции -Хранение картофеля и овощей в траншеях -Хранение картофеля и свеклы в буртах -Определение интенсивности дыхания плодоовощной продукции -Хранение плодоовощной продукции в газомодифицированной среде -Транспортировка плодоовощной продукции -Тара для плодоовощной продукции 	ОК-1-9, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3	Устный и письменный опрос. Тест.
Итоговое занятие по теме		Проверка знаний
<p>Тема 3. Основы переработки плодоовощной продукции</p> <p>Практические занятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Определение естественной убыли и отхода при хранении картофеля плодов и овощей -Устройство приборов контроля режима хранения и правила пользования ими при хранении -Подготовка овощей к консервированию -Технология квашения капусты -Технология мочения яблок -Технология приготовления варенья и джемов -Технология производства икры кабачковой -Технология производства зеленого 	ОК-1-9, ПК-3.4, ПК-3.5	Устный и письменный опрос. Тест.

<p>горошка</p> <p>-Технология производства маринованных овощей</p> <p>-Технология производства икры кабачковой</p> <p>-Расчет рецептуры рассола для засолки овощей</p> <p>-Определение качества готовых плодовоовощных консервов</p>		
Итоговое занятие по теме		Проверка знаний
Модуль 3		

<p>Тема 1. Предпродажная подготовка растениеводческой продукции</p> <p>Практические занятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Составление мероприятий по предпродажной обработки продукции растениеводства в целях ее реализации.. 	ОК-1-9	Устный и письменный опрос. Тест.
<p>Тема 2. Технология пивоваренного производства</p> <p>Практические занятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Определение качества сырья для пивоварения. -Определение качества пива 	ОК-1-9	Круглый стол, дискуссия. Тест.
Итоговое занятие по теме		Проверка знаний
<p>Тема 3. Технология производства сахара</p> <p>Практические занятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Определение кондиционной сахарно свеклы. -Размещение и хранение сахарной свеклы в бертах и кагатах -Технология свеклосахарного производства -Стандартизация сахара 	ОК-1-9	Устный и письменный опрос
Итоговое занятие по теме		Проверка знаний, устный опрос по темам
<p>Тема 4 Технология хранения технических культур</p> <p>Практические занятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Определение номера льносоломы 	ОК-1-9	Устный и письменный опрос
<p>Тема 5 Режимы и способы хранения корнеплодов сахарной свеклы</p> <p>Практические занятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Технология хранения сахарной свеклы 	ОК-1-9	Устный и письменный опрос
Итоговое занятие по теме		Проверка знаний
<p>Тема 6 Технология производства Крахмала</p> <p>Практические занятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Технология производства кукурузного крахмала -Стандартизация кукурузного крахмала 	ОК-1-9	Устный и письменный опрос

Итоговое занятие по теме		Проверка знаний
Дифференцированный зачет	ОК-1-9	Тест.

* Наименование темы (раздела) или тем (разделов) берется из рабочей программы дисциплины.

Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс и наименование компетенции (в соответствии с ФГОС)	Признаки проявления компетенции в соответствии с уровнем формирования в процессе освоения дисциплины
<p>ПК 3.1. - Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.</p> <p>ПК 3.2. - Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.</p> <p>ПК 3.3. - Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.</p> <p>ПК 3.4. - Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку.</p> <p>ПК 3.5. - Реализовывать продукцию растениеводства.</p> <p>ОК 1 – понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;</p> <p>ОК 2 – организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;</p> <p>ОК 3 – принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</p> <p>ОК 4 – осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>ОК 5 – использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 6 – работать в коллективе и в</p>	<p>Базовый уровень</p> <p>Знает</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства; технологии ее хранения; 2) требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства; 3) характеристики объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства; 4) условия транспортировки продукции растениеводства; 5) нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства. <p>Умеет</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции растениеводства к работе; 2) определять способы и методы хранения; 3) анализировать условия хранения продукции растениеводства; 4) определять качество зерна, плодоовощной продукции, технических культур в целях их реализации. <p>Владеет</p> <p>навыками самостоятельной работы, в том числе с использованием информационных технологий.</p>

команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 7 – брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий;

ОК 8 – самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК 9 – ориентироваться в условиях частой смены технологий;

Примерный перечень оценочных средств

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представлен ие оценочного средства в фонде
Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение	качество рекомендаций и рациональность выбора способов и методов закладки продукции растениеводства на хранение	<i>Текущий контроль в форме:</i>
Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации	качество анализа готовности объектов; качество рекомендаций по подготовке объектов и оборудования; расчет необходимых материалов для подготовки объектов для хранения продукции растениеводства	<i>-защиты практических работ и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК</i>
Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения	анализ состояния условий хранения; качество рекомендаций по повышению сохранности продукции; расчет потерь продукции растениеводства при хранении	<i>Защита: - каждого раздела профессионального модуля;</i>
Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку	качество подготовки продукции растениеводства к реализации и транспортировке	<i>- учебной практики Зачет по профессиональному модулю</i>
<i>Реализовывать продукцию растениеводства</i>	<i>- выбор способов и методов реализации продукции растениеводства</i>	

Вопросы для подготовки к коллоквиуму

Коллоквиум – это средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентом.

Модуль 1.

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) партия 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 связную 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.

25. 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.

27. 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.

Модуль 2

1. Приведите классификацию принципов хранения и консервирования
2. Поясните понятия эубиоз и гемибиоз.
3. Какой из принципов называют принципом «скрытой жизни»?
4. Дайте характеристику различных видов анабиоза.
5. Приведите примеры использования при консервировании принципов термоанабиоза, ксероанабиоза, осмоанабиоза, ацидоанабиоз.
6. Какие способы консервирования основаны на принципе абиоза?
7. Дайте общую характеристику зерновой массы как объекта хранения.
8. Как влияют сыпучесть и самосортирование зерна на технологию хранения и обработки зерновой массы?
9. Какую роль играют сорбционные свойства зерновой массы при хранении и обработке зерна?
10. Что такое «равновесная влажность зерна»?
11. Почему теплофизические свойства зерновой массы могут играть при хранении и положительную, и отрицательную роль?
12. В чем заключается явление термовлагопроводности?
13. Перечислите факторы, влияющие на интенсивность зерновой массы при хранении.
14. Что такое «критическая влажность зерна»? Чему равна критическая влажность зерна различных культур?
15. К каким последствиям приводит интенсивное дыхание зерновой массы?
16. В каком случае возможно прораствание зерна при хранении?

17. Какие изменения происходят в период послеуборочного дозревания зерна?
18. Какие микроорганизмы могут развиваться в зерновой массе?
19. Как предупредить развитие микробиологических процессов при хранении зерна?
20. Какие условия ограничивают развитие в зерновой массе насекомых и клещей?
21. В чем заключаются следствия процесса дыхания для хранения?
22. От чего зависит интенсивность дыхания овощей и плодов?
23. Назовите факторы, обуславливающие интенсивность образования раневой пери- 5 дермы у картофеля и корнеплодов.
24. Как влияет степень зрелости плодов при уборке на их сохраняемость?
25. Какие физиологические расстройства овощей и плодов могут проявляться при хранении? В чем их причины?
26. Дайте обоснование оптимальных условий хранения плодоовощной продукции.
27. Какие условия в период выращивания и уборки отрицательно влияют на сохраняемость овощей и плодов?
28. Приведите классификацию способов хранения плодоовощной продукции.
29. Какие типы ходильных установок и системы воздухообмена используются в холодильных камерах?
30. Поясните термины МГС и РГС.
31. Почему изменение газового состава среды позволяет снизить потери и продлить сроки хранения?
32. Какие периоды выделяют в хранении картофеля? Дайте их характеристику.
33. В чем заключается подготовка к закладке на хранения капусты, репчатого лука, яблок?
34. На какие группы по лежкости подразделяют корнеплоды?
35. Перечислите основные операции по подготовке зерна к хранению. Поясните их назначение.

36. Какое оборудование применяется для чистки и подготовки поверхности зерна?
37. Хранение картофеля.
38. Хранение капусты белокочанной.
39. Хранение лука репчатого.
40. Хранение корнеплодов.
41. Хранение семечковых культур.
42. Хранение плодовых овощей.
43. Основные этапы развития технологий хранения и переработки продукции животноводства. Общие сведения о способах и методах хранения животноводческой продукции.
44. Научные основы технологий хранения. Факторы, влияющие на сохранность продукции.

Модуль 3

1. Какие физические процессы протекают при хранении продовольственных товаров?
2. Что такое свободная и связанная вода?
3. Как при хранении вода влияет на качество продовольственных товаров?
4. Что такое сорбция и десорбция воды?
5. Какие биохимические процессы протекают при хранении продовольственных товаров?
6. Какие виды брожения существуют, как они влияют на качество товаров?
7. Какова характеристика гидролитических процессов?
8. Каковы отличительные особенности процессов, которые протекают при хранении непродовольственных товаров?
9. Каковы основные методы консервирования продовольственных товаров?
10. Что такое пастеризация и стерилизация товаров, каково их влияние на пищевую ценность продовольственных товаров?
11. Что такое режимы хранения, какие виды режимов хранения вы знаете?

12. Как относительная влажность воздуха и температурных режимов влияет на сохранение качества товаров при хранении?
13. Как проходит процесс коррозии? Каковы меры предохранения товаров от коррозии металлов?
14. Какие формы вентиляции применяют при хранении товаров?
15. Какие климатические режимы хранения существуют?
16. Какие санитарно-гигиенические режимы хранения и виды загрязнений существуют?
17. Каковы правила товарного соседства? Какие существуют группы продуктов, предназначенных для совместного хранения в холодильной камере?
18. Какие виды товарных складских помещений существуют?
19. Какое оборудование используется для складских помещений?
20. Каковы основные численные параметры складских помещений?
21. Каковы основные методы закладки товаров на хранение?
22. Как происходит обработка товаров при хранении?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет им. В.Я.Горина»

Кафедра растениеводства, селекции и овощеводства

Вопросы к дифференцированному зачету

**по дисциплине «Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка
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?
7. Назовите факторы, влияющие на интенсивность дыхания зерна при хранении.
8. Какова критическая влажность зерна и ее значение?
9. Какие факторы влияют на развитие насекомых и клещей в зерновой массе?
10. Назовите режимы хранения зерна и семян.
11. При какой влажности хранится зерно злаковых и бобовых культур?
12. Назовите способы сушки зерна, применяющиеся на практике.
13. Назовите способы хранения зерна и семян.
14. Какие типы зернохранилищ применяются для хранения зерна и семян?
15. Какие требования предъявляются к зернохранилищам?
16. Расскажите по какой методике отбираются средние пробы семян для анализа.
17. Какие документы должны сопровождать средние пробы семян для анализа на посевные качества?

18. Назовите методы регулирования продолжительности покоя картофеля и овощей.
19. Какую тару используют для перевозки и хранения плодоовощной продукции?
20. Каковы оптимальные условия хранения картофеля, лука и яблок?
21. Как подсчитывают и списывают убыль массы плодов и овощей при хранении ?
22. Раскрыть классификацию элеваторов и зернохранилищ, требования, предъявляемые к участку и технико-экономические показатели.
23. Охарактеризовать грузоподъемное и транспортирующее оборудование, применяемое в сооружениях для хранения сельскохозяйственной продукции.
24. Охарактеризовать силосные корпуса элеватора, приёмные и отпусковые устройства.
25. Рассказать о принципе работы зерносушилки и её назначение.
26. Охарактеризовать оборудование для очистки и калибровки зерна.
27. Назовите машины и оборудование для производства муки и крупы.
28. Расскажите о холодильной технике на зерноскладах.
29. Расскажите о диспетчеризации управления технологическими операциями на предприятиях по хранению и переработке с/х продукции.
30. Охарактеризуйте оборудование по производству растительного масла.
31. Расскажите о хранилищах для овощей и плодов и машинной линии по первичной переработки продукции растениеводства в хранилищах.
32. Какие мероприятия выполняют при подготовке хранилищ и холодильников к сезону?
33. При помощи каких машин и механизмов сортируют и калибруют плоды и овощи перед закладкой на хранение?
34. Каковы особенности устройства системы активного вентилирования в хранилищах для картофеля и овощей?

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно и аргументированно отвечает на заданные вопросы, излагает материал последовательно и правильно, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет

оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

оценка «неудовлетворительно» выставляется студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Составитель _____ А.Н. Крюков

03 июня 2020г.