ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Кафедра ботаники и ландшафтной архитектуры

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от 27.04 20 17 г.№ 6

Заведующий кафедрой
_____
С..Х.Вышегуров

Рег. № Агроном.04-13
«10» 05 20 17 г.

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.ОД.7 Инновационные технологии производства, хранения и переработки сочной продукции

по направлению 35.04.04 Агрономия
Профиль: Агрономия

Паспорт фонда оценочных средств

	Разделы	Компетенции	Средства
1	Особенности выращивания овощных культур	ОК-6 ПК-1 ПК-7	Ситуационные задачи № 1 (тема 1.2)
2	Выращивание плодово-ягодной продукции	ОК-6 ПК-1 ПК-7	Ситуационные задачи № 2 (тема 2.3)
3	Особенности хранения и переработки сочной продукции	ОК-6 ПК-1 ПК-7	Тестовое задание № 1 (тема 3.2)

Ситуационные задачи № 1 по теме 1. 2

«Инновационная технология выращивания томата в теплицах»

1. Высажена рассада томата в пленочную теплицу без обогрева. В ночь ожидается заморозок силой – 3 ^{0}С. Ваши действия. .
2. Почему надо убирать у томата спелые плоды?
3. Рассада томата слабо развивается, желтеет, заметен фиолетовый оттенок листьев. С чем это может быть связано? Что делать?
4. Вы заметили, что цветки томата в теплице вдруг начали осыпаться. С чем это может быть связано? Что делать?
5. Вы будете использовать для посева семена томата: 1) урожая прошлого года и 2) 4-летнего срока хранения. Разница в их предпосевной подготовке?
6. Вам необходимо подобрать из районированных и распространенных в Новосибирской области сортов томата сорт для переработки.
7. Огородник решает вопрос: есть ли смысл выращивать рассаду томата без пикировки. Дайте ему совет. Если вы посоветуете ему такое выращивание, то на что надо будет обратить внимание?
8. Вы решили подготовить рассаду к посадке. Как это сделать?
9. Вы решили выращивать томаты гидропонным способом. Каким сортам вы отдадите предпочтение?
10. Нужно ли проводить освежающие поливы при выращивании томата в теплицах? Ваши рекомендации.

Ситуационные задачи № 2 по теме 2. 3

«Питомниководство плодово-ягодных культур»

1. Мы хотим выращивать посадочный материал яблони. Какой способ выберем для размножения?

2.Можно ли размножать вишню зеленым черенкованием?

3. Наш питомник будет выращивать саженцы сливы. Какие подвои для этого необходимы?

4. При каких условиях возможно выращивание саженцев из зеленых черенков?

5. Сколько лет требуется для выращивания стандартных подвоев для яблони и груши?

6. Перед выкопкой саженцев в питомнике проводят апробацию. Какова ее цель?

7. Почему не всходят семена груши, посеянные весной?

8. Для заготовки привойного материала обычно используют одно из подразделений питомника. Какое?

9. Для определения всхожести яблони мы использовали метод проращивания в чашках Петри. Когда проклюнутся семена?

10. После ревизии во втором поле школы саженцев агроном не сделал «срез на почку». К чему это привело?

11. Питомниководческое хозяйство берет розетки для размножения земляники с производственной плантации. Правильно ли это?

12. К чему может привести в наших условиях осенняя посадка одревесневших черенков смородины?

13. Какой способ вы выбираете для размножения аронии черноплодной: прививку, черенкование или семенами?

14. Если при прививке подвои значительно тоньше привоя, какой способ вы предпочтете?

15. В севооборот школы сеянцев были включены огурец, картофель и бобы. Какие культуры предпочтительнее?

16. Для размножения каких плодовых культур можно применить черенкование одревесневшими побегами?

17. При закладке теплицы для зеленого черенкования было запланировано устройство дренажа. Так ли это необходимо?

18. На своем приусадебном участке мы хотим привить несколько сортов груши. На что ее можно привить?

19. В садоводстве очень перспективны слаборослые и карликовые подвои. Можно ли их использовать в Сибири?

20. В плодовом питомнике при выращивании саженцев используется десикация листьев. Где конкретно ее проводят и зачем?

Тестовое задание № 1 закрытого типа по теме 3.2.
«Особенности хранения картофеля и корнеплодов, капусты, лука и чеснока»

1. Оптимальное содержание молочной кислоты в квашеной капусте:
а) 0,3-0,6 %;
б) 0,7-1,3 %;
в) 1,5-2,0 %;
г) 2,1-2,5 %.

2. Отход маслоэкстракционного производства:
а) жмых;
б) мисцелла;
в) недоруш;
г) шрот.

3. Расход пюре на 1 кг сахара для приготовления повидла мажущейся консистенции:
а) 0,9 кг;
б) 1,25 кг;
в) 1,6 кг;
г) 1,95 кг.

4. Самая вместительная тара для квашения капусты:
а) бочка;
б) дошник;
в) контейнер СП-5-0,70;

г) полуконтейнер СП-5 0,45.

5. Заключительная технологическая операция производства масла:
а) жарение;
б) измельчение
в) обрушивание;
г) прессование.

6. Первая технологическая операция приготовления закусочных овощных консервов:
а) автоклавирование;
б) бланширование;
в) пассирование;
г) фасовка.

7. Плодово-ягодная продукция, не пригодная к замораживанию:
а) абрикосы;
б) кабачки;
в) малина;
г) персики.

8. Способ рафинации растительного масла, устраняющий специфический запах:
а) гидратация;
б) дезодорация;
в) отбеливание;
г) фильтрование.

9. Консервы, для приготовления которых не нужна тепловая стерилизация:
а) овощные закусочные консервы;
б) плодовые соки;
в) соленые огурцы;
г) томатная паста.

10. Температура стерилизации овощных консервов в автоклаве:
а) 85-90^{0}С;
б) 95-100 ^{0}С;
в) 105-120 ^{0}С;
г) 130-12.

11. Температура кипения томатной массы в вакуумных аппаратах при приготовлении пасты:
а) 35-40 ^{0}С
б) 45-50 ^{0}С;

в) 75-80 ^{0}C;
г) 95-100 ^{0}C.

12. Температура кипения готового варенья:
а) 100-101 ^{0}C;
б) 103-104 ^{0}C;
в) 106-107 ^{0}C
г) 109-110 ^{0}C.

12. К микробиологическим процессам относится:
а) аэробное дыхание;
б) брожение;
в) гидролиз;
г) окисление.

14. Физический способ консервирования овощей и плодов:
а) замораживание;
б) квашение;
в) маринование;
г) соление.

15. Температура, рекомендуемая для быстрого замораживания плодов:
а) -15-18 ^{0}C;
б) -20-25 ^{0}C
в) -30-36 ^{0}C;
г) -45-50 ^{0}C.

16. Оптимальная температура для квашения капусты:
а) 12-15 ^{0}C;
б) 18-22 ^{0}C;
в) 25-28 ^{0}C;
г) 30-32 ^{0}C.

17. Вид брожения, играющий только отрицательную роль в пищевых производствах:
а) молочнокислое;
б) маслянокислое;
в) спиртовое;
г) уксуснокислое.

18. Норма соли по рецептуре при квашении капусты:
а) 1,0 %;
б) 1,7 %;
в) 2,4 %;
г) 3,1 %.

19. Концентрация рассола при солении томатов и огурцов:
а) 1-2 %;
б) 3-4 %;
в) 6-8 %;
г) 10-12 %.

20. Содержание уксусной кислоты в кислом пастеризованном маринаде:
а) 0,5 %;
б) 0,8 %;
в) 1,1 %;
г) 1,4 %.

21. Физико-химический показатель качества растительного масла:
а) вкус;
б) запах;
в) прозрачность;
г) цветное число.

22. Масса нетто одной условной банки плодоовощных консервов:
а) 350 г;
б) 400 г;
в) 450 г;
г) 500 г.

23. Оборудование для влаготепловой обработки мятки (сырья для получения масла):
а) выпариватель;
б) жаровня;
в) калорифер;
г) теплообменник.

24. Консервированная продукция с повышенным содержанием сухих веществ:
а) томат-пюре;
б) томатная паста;
в) томатный сок;
г) томаты маринованные.

25. Бланширование плодоовощного сырья – это:
а) кратковременная обработка паром;
б) легкое обжаривание в растительном масле;
в) мойка в теплой воде;

г) очистка от покровных тканей.

26. Заключительная операция при консервировании в герметически укупоренной таре:
а) стерилизация в автоклаве;
б) термостатирование;
в) фасовка в тару и укупоривание;
г) составление смеси по рецептуре.

27. Закусочные овощные консервы:
а) горошек зеленый;
б) икра кабачковая;
в) огурцы маринованные;
г) томатыцельноплодные.

28. Плодовые соки с мякотью:
а) восстановленные;
б) гомогенизированные;
в) осветленные;
г) неосветленные.

29. Продукт уваривания плодов в сахарном сиропе до желеобразной консистенции:
а) варенье;
б) джем;
в) желе;
г) повидло.

30. Вещество, не применяемое для химического консервирования плодоовощной продукции:
а) бензоат натрия;
б) сернистый ангидрид;
в) соляная кислота;
г) сорбиновая кислота.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если правильные ответы даны на 70% опрашиваемого материала;

- оценка «хорошо» - при 60% правильных ответов;

- оценка «удовлетворительно» - при 50% правильных ответов;

- оценка «неудовлетворительно» - при мене 40% правильных ответов. Она обозначает, что эту тему студент должен сдать повторно.

Тестовые и ситуационные задания подготовила:

Доц. канд. с.-х. наук Ксензова Т.Г.

Проф. канд. с.-х. наук, Титова Г.Т.

Доц. канд. б. наук Потапова С.С.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«*Отлично*»	«*Высокий уровень*»
«*Хорошо*»	«*Повышенный уровень*»
«*Удовлетворительно*»	«*Пороговый уровень*»
«*Неудовлетворительно*»	«*Не достаточный*»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«*Зачтено*»	«*Достаточный*»
«*Не зачтено*»	«*Не достаточный*»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения образовательной программы

1. Положение «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»: СМК ПНД 80-01-2015, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477-О (http://nsau.edu.ru/file/66551: режим доступа свободный).