

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Институт Агротехнологий и пищевых производств
Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ИТОГОВОЙ
(ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ**

основной профессиональной образовательной программы –
образовательной программы высшего образования

Уровень профессионального образования
высшее образование – бакалавриат

Направление подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции
Направленность (профиль) образовательной программы
Аграрно-пищевые технологии

Форма обучения
очная

Год приема 2025

Санкт-Петербург
2025

Составители: Спиридонов А.М. , д.с.-х. н., профессор

(подпись)

«30» мая 2025г.

Оценочные материалы составлены в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ПООП по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции и учебного плана.

Оценочные материалы обсуждены на заседании кафедры технологии хранения и переработки с.-х. продукции
Протокол № 11 от «20» мая 2025г.

Зав. кафедрой Степанова Н.Ю., канд.с.-х.наук, доцент

(подпись)

«30» мая 2025г.

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ результатов освоения ОПОП ВО по направлению подготовки

Тематика выпускных квалификационных работ

1. Анализ технологии производства хлеба в (предприятие).
2. Анализ технологии производства муки в (предприятие).
3. Анализ технологии производства крупы в (предприятие).
4. Анализ технологии производства молока и некоторые пути ее улучшения в хозяйстве ... района.
5. Анализ технологии производства яиц и некоторые пути ее улучшения на п/ф ... района.
6. Особенности технологии переработки зерна в условиях (предприятие).
7. Технологические схемы подготовки зерна к помолу в условиях (предприятие).
8. Особенности технологии производства хлебобулочных изделий в условиях малых предприятий.
9. Технология производства растительного масла в условиях (предприятие).
10. Технология производства пива в условиях (предприятие).
11. Технология производства крахмала в (предприятие).
12. Технология переработки мяса на малых предприятиях, в крестьянских фермерских хозяйствах.
13. Технология производства продуктов, полуфабрикатов из свинины, говядины
14. Особенности технологических процессов при производстве и подготовке к реализации фасованного мяса и субпродуктов.
15. Особенности технологии сушки корнеплодов.
16. Анализ современных технологий в производстве быстрозамороженных овощей и фруктов.
17. Анализ современных технологий в производстве фруктовых соков.
18. Анализ ассортимента продуктов переработки картофеля.
19. технологию холодной обработки мяса на ... мясокомбинате.
Технология производства колбасных изделий на ... мясокомбинате

Вопросы к государственному экзамену

1. Технология хранения корнеплодов.
2. Стандартизация пшеницы. Натура, стекловидность, клейковина. Методы их определения.
3. Классификация мясных туш. ГОСТ. ГОСТы: Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Мясо говядины в полутушах и четвертинах.
4. Технология хранения картофеля.
5. Технология возделывания тыквенных культур.
6. Холодильное технологическое оборудование для замораживания пищевых продуктов. Воздушные морозильные аппараты.
7. Процессы, протекающие при хранении плодоовощной продукции.
8. Особенности стандартизации зерна в зависимости от его вида и целевого назначения (рожь, ячмень, овёс).
9. Классификация процессов пищевых производств. Массообменные процессы.
10. Вредители хлебных запасов. Микробиологические процессы при хранении зерна.
11. Принципиальная схема производства крупы. Ассортимент круп.
12. Морозильные аппараты, камеры с естественным движением воздуха. Скороморозильные аппараты с принудительной циркуляцией охлаждающего воздуха.
13. Процессы, протекающие при хранении плодоовощной продукции.
14. Хлебопекарные фальсификации зерномучных товаров.
15. Основные дефекты мяса. Качественные особенности мясного сырья. Современные методы контроля качества животноводческого сырья.
16. Технология производства фруктовых соков.
17. Технология возделывания подсолнечника на маслосемена
18. Физико-химические процессы пищевых производств.
19. Хранение плодов и овощей в регулируемой газовой среде.
20. Многолетние злаковые травы. Их значение и технология возделывания.
21. Сельскохозяйственная птица для убоя. ГОСТ свойства и оценка как исходного сырья для переработки.
22. Самосогревание зерна: сущность явления, степени самосогревания. Предупреждение самосогревания.
23. Особенности стандартизации плодов семечковых культур.
24. Контактные морозильные аппараты. Плиточные морозильные аппараты.
25. Активируемые потери при хранении картофеля, овощей и плодов,

порядок их списания.

26. Биохимические процессы пищевых производств.
27. Характеристика медленного и быстрого замораживания. Факторы, оказывающие повреждающее действие при замораживании.
28. Способы размещения картофеля и овощей в стационарных хранилищах. Способы вентиляции хранилищ.
29. Технохимический контроль хлебобулочного производства.
30. Органолептические свойства молока. Физические и химические свойства молочного жира.
31. Технология хранения яблок.
32. Болезни, дефекты хлеба. Методы обнаружения фальсификации зерномучных продуктов.
33. Ветеринарная и товароведческая маркировка мясного сырья. Ветеринарные и товароведческие клейма.
34. Устройство и расчет системы активной вентиляции в постоянных хранилищах.
35. Стандартизация овощей.
36. Крупный рогатый скот. ГОСТ свойства и оценка качества мяса как исходного сырья для переработки.
37. Технология хранения белокочанной капусты.
38. Технология производства макаронных изделий.
39. Классификация эмульгированных мясопродуктов. Мясные эмульсии, факторы, определяющие стабильность мясных эмульсий.
40. Режимы хранения зерновых масс. Типы зернохранилищ.
41. Технология возделывания ранних яровых культур.
42. Автолиз мяса и характеристика его этапов.
43. Технология хранения репчатого лука.
44. Определение качества крупы, процесс выработки крупы.
45. Методы, способы хранения мяса и мясопродуктов.
46. Подготовка и хранение репчатого лука различного назначения (севок, выборок, репка, маточники).
47. Методика отбора проб зерна, картофеля и овощей для определения их качества.
48. Свойства и оценка качества молока как сырья для переработки.
49. Активное вентилирование зерновой массы. Цели, основы приема, типы установок.
50. Физико-химические и биохимические процессы, происходящие при образовании молочного сгустка.
51. Колбаса докторская. Состав, рецептура, примерный расчёт себестоимости.

52. Способы сушки плодов и овощей. Типы сушилок.
53. Технология возделывания зернобобовых культур.
54. Стерилизация, пастеризация, тиндализация.
55. Технология хранения плодовых овощей (томатов, огурцов, перцев) бахчевых культур.
56. Технология возделывания картофеля.
57. Биохимические процессы, протекающие при выработке питьевого молока, сливок и мороженого.
58. Состав и физические свойства зерновой массы.
59. Классификация овощных и фруктовых консервов. Технология производства различных групп консервов.
60. Стандартизация молока и молочных продуктов. Технологические процессы очистки, охлаждения, пастеризации, сепарирования и нормализации.
61. Послеуборочное дозревание зерна, условия, влияющие на прохождение этого процесса.
62. Технология производства растительных масел. Стандартизация растительных масел.
63. Принципы, методы, способы и процессы переработки молока в различные виды продуктов.
64. Хранение тыквы, кабачков, бахчевых культур.
65. Стандартизация корнеплодов (моркови, свеклы).
66. Замораживание как метод консервирования пищевых продуктов.

Критерии оценки ВКР приведены в таблице 1.

Критерии оценки ответов при сдаче госэкзамена приведены в таблице 2.

Таблица 1. Критерии выставления оценок при защите ВКР

Оценка	Критерий оценки ВКР
«ОТЛИЧНО»	Глубокое и хорошо аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; широкое и правильное использование относящейся к теме литературы и примененных аналитических методов; проявлено умение выявлять недостатки использованных теорий и делать обобщения на основе отдельных деталей. Содержание исследования и ход защиты указывают на наличие навыков работы обучающегося в данной области. Оформление работы хорошее с наличием расширенной библиографии. Отзыв руководителя и рецензия положительные. Защита ВКР показала повышенную профессиональную подготовленность обучающегося и его склонность к научной работе.

Оценка	Критерий оценки ВКР
«ХОРОШО»	Хорошо аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; использование ограниченного числа литературных источников, но достаточного для проведения исследования. Работа основана на среднем по глубине анализе изучаемой проблемы и при этом сделано незначительное число обобщений. Содержание исследования и ход защиты указывают на наличие практических навыков работы обучающегося в данной области. ВКР хорошо оформлена с наличием необходимой библиографии. Отзыв руководителя и рецензия положительные. Ход защиты ВКР показал достаточную научную и профессиональную подготовку обучающегося.
«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»	Достаточное обоснование выбранной темы, но отсутствует глубокое понимание рассматриваемой проблемы. В библиографии даны в основном ссылки на стандартные литературные источники. Научные труды, необходимые для всестороннего изучения проблемы, использованы в ограниченном объеме. Заметна нехватка компетентности обучающегося в данной области знаний. Оформление ВКР с элементами небрежности. Отзыв руководителя и рецензия положительные, но с замечаниями. Защита ВКР показала удовлетворительную профессиональную подготовку обучающегося, но ограниченную склонность к научной работе
«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»	Тема ВКР представлена в общем виде. Ограниченное число использованных литературных источников. Шаблонное изложение материала. Наличие догматического подхода к использованным теориям и концепциям. Суждения по исследуемой проблеме не всегда компетентны. Неточности и неверные выводы по изучаемой литературе. Оформление ВКР с элементами заметных отступлений от принятых требований. Отзыв руководителя и рецензия с существенными замечаниями, но дают возможность публичной защиты ВКР. Во время защиты обучающимся проявлена ограниченная научная эрудиция

Таблица 2. Критерии выставления оценок при сдаче государственного экзамена

Оценка	Критерий
«ОТЛИЧНО»	Обучающийся не только продемонстрировал полное фактологическое усвоение материала и умение аргументировано обосновать теоретические постулаты и методические решения, но и умеет осознанно и аргументировано применять методические решения для НЕСТАНДАРТНЫХ задач.
	Обучающийся не только продемонстрировал полное фактологическое

Оценка	Критерий
	усвоение материала и умение аргументировано обосновать теоретические постулаты и методические решения, но и умеет РЕШАТЬ НЕ-СТАНДАРТНЫЕ задачи.
«ХОРОШО»	Обучающийся продемонстрировал полное фактологическое усвоение материала, но и либо умение: а) аргументировано обосновать теоретические постулаты и методические решения; б) решать СТАНДАРТНЫЕ задачи.
	Обучающийся продемонстрировал либо: а) полное фактологическое усвоение материала; б) умение аргументировано обосновывать теоретические постулаты и методические решения; с) умение решать СТАНДАРТНЫЕ задачи.
«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»	Обучающийся продемонстрировал либо: а) НЕПОЛНОЕ фактологическое усвоение материала при наличии базовых знаний, б) НЕПОЛНОЕ умение аргументировано обосновывать теоретические постулаты и методические решения при наличии базового умения, с) НЕПОЛНОЕ умение решать СТАНДАРТНЫЕ задачи при наличии базового умения.
	Обучающийся на фоне базовых знаний НЕ продемонстрировал либо: а) умение аргументировано обосновать теоретические постулаты и методические решения при наличии базового умения, б) умение решать СТАНДАРТНЫЕ задачи при наличии базового умения
«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»	Обучающийся на фоне базовых (элементарных) знаний продемонстрировал лишь базовое умение решать СТАНДАРТНЫЕ (элементарные) задачи.
	Обучающийся НЕ имеет базовых (элементарных) знаний и не умеет решать СТАНДАРТНЫЕ (элементарные) задачи.