

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

Процесс изучения дисциплины «Хранение, переработка плодов и овощей» направлен на формирование следующих компетенций, отраженных в карте компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции (содержание)	Результат обучения (компетенция) выпускника ОПОП ВО: индикатор компетенции	Этапы формирования компетенции <sup>1</sup>	Виды занятий для формирования компетенции <sup>2</sup>	Оценочные средства для проверки формирования компетенции <sup>3</sup>
1	2	3	4	5	6
ОПК-4	ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> Обосновывает и реализует современные технологии возделывания плодовых, овощных, декоративных, лекарственных культур и в	7	Лекции Практ. занятия Самост. работа	Тест  Собеседование

<p>ПКО-6</p>	<p>Способен организовать и провести сбор урожая садовых культур, первичную обработку продукции и закладку ее на хранение</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-6</sub> Организует и проводит сбор урожая садовых культур, первичную обработку продукции и закладку ее на хранение</p>	<p>7</p>	<p>Лекции Практ. занятия Самост. работа</p>	<p>Тест Собеседование</p>
--------------	--	---	----------	---	-------------------------------

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

### Показатели, критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенций (Преподаватель вправе изменить содержание оценок в соответствии с ФГОС ВО и особенностями ОПОП ВО)

Индикаторы компетенции	Оценки сформированности компетенций			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированнос	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся	Сформированность компетенции соответствует	Сформированность компетенции в целом	Сформированность компетенции полностью

ти компетенции	знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

**3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**Перечень контрольных заданий и иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности**  
*(преподавателем указываются лишь те задания и иные материалы, которые им используются в рамках данной дисциплины)*

**3.1 Вопросы к экзамену по дисциплине «Технология переработки продукции растениеводства»**

<b>Вопрос</b>	<b>Код компетенции (согласно РПД)</b>
1. Овощи и плоды как объекты хранения.	ОПК-4 ПКО -6
2. Классификация хранилищ, требования, предъявляемые к хранилищам.	ОПК-4 ПКО -6
3. Хранение яблок.	ОПК-4 ПКО -6
4. Болезни яблок при хранении.	ОПК-4 ПКО -6
5. Сублимационная сушка и её преимущества	ОПК-4 ПКО -6
6. Процесс залечивания механических повреждений при хранении.	ОПК-4 ПКО -6
7. Оборудование хранилищ контейнерного типа.	ОПК-4 ПКО -6
8. Особенности лука и чеснока как объектов хранения.	ОПК-4 ПКО -6
9. Технология квашения капусты.	ОПК-4 ПКО -6
10. Естественная убыль овощей и плодов при хранении.	ОПК-4 ПКО -6
11. Порядок списания плодоовощной продукции на естественную убыль при хранении.	ОПК-4 ПКО -6

12. Хранение ягод.	ОПК-4 ПКО -6
13. Хранение цитрусовых плодов.	ОПК-4 ПКО -6
14. Биохимический состав овощей и плодов.	ОПК-4 ПКО -6
15. Хранение плодов и овощей в модифицированной газовой среде.	ОПК-4 ПКО -6
16. Степени зрелости плодов. Дозревание плодов при хранении.	ОПК-4 ПКО -6
17. Ассортимент и технология производства томатопродуктов.	ОПК-4 ПКО -6
18. Пути снижения потерь при хранении овощей и плодов.	ОПК-4 ПКО -6
19. Задачи, стоящие в области хранения плодоовощной продукции	ОПК-4 ПКО -6
20. Процесс дыхания при хранении плодов и овощей.	ОПК-4 ПКО -6
21. Уход и наблюдения за продукцией в постоянных хранилищах.	ОПК-4 ПКО -6
22. Хранение томатов.	ОПК-4 ПКО -6
23. Предварительное охлаждение плодоовощной продукции.	ОПК-4 ПКО -6
24. Технология соления огурцов.	ОПК-4 ПКО -6
25. Оборудование хранилищ с активной вентиляцией.	ОПК-4 ПКО -6
26. Причины самосогревания и отпотевания сочной продукции при хранении и меры их предупреждения.	ОПК-4 ПКО -6
27. Хранение цветной капусты и кольраби.	ОПК-4 ПКО -6
28. Особенности капусты как объекта хранения.	ОПК-4 ПКО -6
29. Хранение овощного перца.	ОПК-4 ПКО -6
30. Хранение бахчевых культур.	ОПК-4

	ПКО -6
31. Хранение лука различного хозяйственного назначения.	ОПК-4 ПКО -6
32. Хранение малораспространенных капустных овощей.	ОПК-4 ПКО -6
34. Хранение корнеплодов.	ОПК-4 ПКО -6
35. Хранение белокочанной капусты.	ОПК-4 ПКО -6
36. Хранение винограда.	ОПК-4 ПКО -6
37. Технология быстрого замораживания плодов и овощей.	ОПК-4 ПКО -6
38. Подготовка хранилищ к приёму нового урожая.	ОПК-4 ПКО -6
39. Периоды хранения картофеля.	ОПК-4 ПКО -6
40. Хранение корнеплодов группы моркови.	ОПК-4 ПКО -6
41. Способы хранения картофеля.	ОПК-4 ПКО -6
42. Теоретические основы хранения плодов и овощей в РГС.	ОПК-4 ПКО -6
43. Хранение кормовых корнеплодов.	ОПК-4 ПКО -6
44. Хранение груш.	ОПК-4 ПКО -6
45. Сезонные хранилища.	ОПК-4 ПКО -6
46. Уход и наблюдение за продукцией в период хранения.	ОПК-4 ПКО -6
47. Подготовка репчатого лука к хранению	ОПК-4 ПКО -6
48. Технология маринования плодоовощной продукции.	ОПК-4 ПКО -6

49. Технология изготовления овощных закусочных консервов.	ОПК-4 ПКО -6
50. Технология изготовления овощных и плодовых маринадов.	ОПК-4 ПКО -6
51. Хранение зеленных культур.	ОПК-4 ПКО -6
52. Оптимальные условия хранения плодоовощной продукции, их обоснование..	ОПК-4 ПКО -6
53. Хранение корнеплодов группы свеклы.	ОПК-4 ПКО -6
54. Устройство систем активной вентиляции в постоянных хранилищах.	ОПК-4 ПКО -6
55. Технология изготовления фруктовых компотов.	ОПК-4 ПКО -6
56. Классификация методов переработки плодов и овощей.	ОПК-4 ПКО -6
57. Способы размещения овощей и плодов в стационарных хранилищах.	ОПК-4 ПКО -6
58. Предупреждение прорастания картофеля и двулетних овощей при хранении.	ОПК-4 ПКО -6
59. Расчет вместимости хранилищ.	ОПК-4 ПКО -6
60. Хранение кабачков и баклажанов.	ОПК-4 ПКО -6
61. Влияние условий хранения на изменение углеводного комплекса в плодах и овощах.	ОПК-4 ПКО -6
62. Технологические операции по подготовке плодоовощного сырья к переработке	ОПК-4 ПКО -6
63. Хранение тропических культур.	ОПК-4 ПКО -6
64. Принципы консервирования продуктов.	ОПК-4 ПКО -6
65. Хранение бахчевых культур.	ОПК-4 ПКО -6
66. Хранение косточковых плодов.	ОПК-4 ПКО -6

67. Хранение огурцов.	ОПК-4 ПКО -6
68. Влияние условий выращивания и уборки на сохраняемость овощей и плодов.	ОПК-4 ПКО -6
69. Правила размещения плодоовощной продукции в холодильных камерах.	ОПК-4 ПКО -6
70. Процесс испарения влаги при хранении плодов и овощей овощей.	ОПК-4 ПКО -6
71. Способы сушки плодоовощной продукции.	ОПК-4 ПКО -6
72. Производство томатопродуктов.	ОПК-4 ПКО -6
73. Технология изготовления варенья, повидла, джема.	ОПК-4 ПКО -6
74. Технологические операции по производству фруктовых и овощных соков.	ОПК-4 ПКО -6
75. Требования к качеству плодоовощного сырья, предназначенного для переработки.	ОПК-4 ПКО -6

### **3.2 Вопросы к зачету по дисциплине**

*Не предусмотрен*

### **3.3 Тематика курсовых работ<sup>4</sup>**

*Не предусмотрены*

### **3.5 Типовые задания для текущего контроля успеваемости**

#### **3.5.1 Вопросы к собеседованию для оценки компетенции «ОПК-4»**

---

<sup>4</sup> Курсовая работа как элемент учебной дисциплины должна способствовать формированию компетенций, предусмотренных матрицей компетенций для данной дисциплины и указанных в РПД.

- 1- Приведите классификацию принципов хранения и консервирования.
- 2- Какой из принципов называют принципом «скрытой жизни»?
- 3- Дайте характеристику различных видов анабиоза.
- 4- Приведите примеры использования при консервировании принципов термоанабиоза, ксероанабиоза, осмоанабиоза, ацидоанабиоза.
- 5- Какие способы консервирования основаны на принципе абиоза?
- 6- Дайте сравнительную характеристику способов и режимов сушки различных видов плодоовощного сырья.
- 7- Дайте теоретическое обоснование сублимационной сушки.
- 8- В чем состоит преимущество криопорошков перед порошками, изготавливаемыми по традиционным технологиям.
- 9- Назовите основные направления дальнейшего развития отрасли хранения и переработки.
- 10- Опишите различные типы установок для производства быстрозамороженной продукции.
- 11- Приведите примеры продукции, для которой основой консервирования является высокая концентрация осмотически деятельного вещества.
- 12- Какие параметры включает в себя режим стерилизации консервов?
- 13- Опишите устройство автоклава.
- 14- В чем заключаются теоретические основы производства соленоквашеной продукции?
- 15- Назовите технологические операции при квашении капусты.
- 16- Дайте сравнительную характеристику способов и режимов сушки различных видов плодоовощного сырья.
- 17- Обоснуйте уровень отрицательных температур, необходимый для производства замороженных плодов и овощей.
- 18- Опишите различные типы установок для производства быстрозамороженной продукции.
- 19- Опишите устройство автоклава.
- 20- Опишите технологические операции по производству крахмала из картофеля.
- 21- Какие технологические операции входят в технологическую схему производства томатопродуктов?
- 22- Чем различается технология изготовления варенья, повидла и джема?

### **3.5.2 Вопросы к собеседованию для оценки компетенции «ПКО-6»**

- 1- Приведите классификацию способов хранения плодоовощной продукции.
- 2- На какие группы по лежкости подразделяют корнеплоды?
- 3- Опишите устройство систем активной вентиляции в овощехранилищах.

- 4- Какие типы ходильных установок и системы воздухообмена используются в холодильных камерах?
- 5- Поясните термины МГС и РГС.
- 6- Какое оборудование используется при хранении фруктов в РГС?
- 7- Почему изменение газового состава среды позволяет снизить потери и продлить сроки хранения?
- 8- Какие периоды выделяют в хранении картофеля? Дайте их характеристику.
- 9- В чем заключается подготовка к закладке на хранение репчатого лука ?
- 10- Как правильно зачищать белокочанную капусту для закладки на хранение?
- 11- Какие существуют способы предварительного охлаждения овощей и плодов?
- 12- Какие биохимические процессы протекают при хранении яблок?
- 13- Какие культуры имеют глубокий покой в начальный период хранения?
- 14- При каком назначении репчатого лука в период хранения важно учитывать процесс развития?
- 15- Какие культуры в период хранения имеют наибольшую интенсивность дыхания испарения влаги?

### 3.5.3 Тестовые задания для оценки компетенции ОПК-4

1. Разваривание плодов и овощей при тепловой обработке связано:

- 1- с гидролитическим расщеплением пектиновых веществ
- 2- с окислением дубильных веществ
- 3- с уменьшением содержания твердых восков
- 4- с высоким содержанием аммиачного и амидного азота

2. Механическую прочность тканей плодов обуславливают:

- 1 -нерастворимые сухие вещества
- 2 -растворимые минеральные вещества
- 3 -растворимые азотистые вещества
- 4 -гликозиды

3. Какую температуру применяют для быстрого замораживания плодово-ягодного сырья?

- 1 -10 °С
- 2 -15 °С
- 3 -18 °С
- 4 -30 С

4. Как называется кратковременная обработка плодов кипящей водой или паром?

- 1 -стерилизация
- 2 -пастеризация

3- бланширование

4 - сульфитация

5. От содержания каких веществ зависит пригодность картофеля для переработки на продукты питания?

1 - минеральных веществ

2 - белков

3- редуцирующих сахаров

4 - кислот

6. Какое вещество является основным консервантом в солено-квашенной продукции:

1 - уксусная кислота

2 - этиловый спирт

3 - соль

4 - молочная кислота

7. Как определяют готовность варенья?

1 - по продолжительности варки продукта

2 - визуально по консистенции отобранной пробы сиропа

3- по содержанию сухих веществ в сиропе

4 - по формуле стерилизации в соответствии с рецептурой

8. Какая температура оптимальна для хранения солено-квашенной продукции?

1 -15 °С

2 -10 °С

3 -5 °С

4 -0 °С

9. Какую температуру необходимо соблюдать при хранении быстро замороженного плодово-ягодного сырья?

1 -10 °С

2 -15 °С

3 -18 °С

4 -30 °С

10. Содержание соли в рецептуре квашеной капусты составляет:

1 - 1,0 %

2 - 1,8 – 2,0 %

3 - 3,0 – 3,5 %

4 - 4,5 – 5,0 %

11. В маринованных овощных консервах в зависимости от рецептуры может содержаться уксусной кислоты:

1 - 0,2 – 0,9 %

2 -1,0 – 1,5 %

3 - 2,0 – 3,0 %

4 - 4,0 – 5,0 %

12. Как называется дробленая масса томатов?

1 - меласса

- 2 - кашка
- 3- пульпа
- 4 -мезга

13.От чего зависит температура стерилизации консервов?:

- 1 -концентрации соли в консервах
- 2 -содержания аскорбиновой кислоты в сырье
- 3 - размера банки
- 4 - кислотности (рН) консервов

14.Какое оборудование не используется в производстве томатной пасты?:

- 1- дробилки,
- 2 - протирачные машины,
- 3 -прессы,
- 4 - гидроциклоны,
- 5 - трубчатые подогреватели.

15. Какое понятие не встречается в описаниях технологии производства крахмала?:

- 1 - кашка,
- 2 - мезга,
- 3 - суспензия,
- 4- пюре

16. В производстве какого продукта используются вальцовые сушилки?:

- 1 - картофельные хлопья,
- 2 - картофельные пеллеты,
- 3 - сушеный картофель,
- 4 -томатная паста

17. В производстве какого продукта используются выпарные установки?:

- 1 –картофельные хлопья,
- 2 - крахмал,
- 3 - томатное пюре,
- 4 - джем.

18.Какая температура хранения рекомендуется для картофеля, предназначенного переработки:

- 1) -1...-2 °С,
- 2) -1...+1 °С,
- 3) 0...+2 °С,
- 4) +6...+8 °С

19.Что представляют собой плодово-ягодные сиропы?

- 1 - соки с мякотью гомогенизированные
- 2 - соки, консервированные сахаром
- 3 - концентрированные соки
- 4 - протертую плодово-ягодную массу

20.В чем заключается основная причина физического бомбажа «вздутие крышек или банок» при хранении консервов?

- 1 - скисание продукта

- 2 - заморозание содержимого
  - 3 – негерметичное укупоривание банки
  - 4 - нарушение режима стерилизации
21. Какой продукт при переработке абрикоса называется курагой?
- 1 - сушеный целыми плодами с косточкой
  - 2 - сушеный без косточки разрезан или разорван по бороздке
  - 3 - сушеный целыми плодами без косточки
  - 4 - сваренный в концентрированном сахарном сиропе
22. В качестве химических консервантов в пищевой промышленности используют:
- 1 - фосфорную кислоту и ее соли
  - 2 - сорбиновую кислоту и ее соли
  - 3 - соляную кислоту и ее соли
  - 4 - кремниевые кислоты
23. С какой целью при варке варенья из малоокислотного сырья добавляют лимонную или винную кислоты:
- 1 - сокращения продолжительности варки варенья
  - 2 - улучшения вкусовых качеств продукта
  - 3 - понижения температуры кипения варенья
  - 4 - предотвращения засахаривания варенья в процессе хранения
24. При какой температуре обжаривают овощи при приготовлении овощных закусочных консервов:
- 1. 40 – 60 °С
  - 2. 80 – 100 °С
  - 3. 120 – 150 °С
  - 4. 160 – 180 °С
25. В каком виде сырья после уборки происходит быстрое увеличение содержания крахмала?
- 1 - картофель
  - 2 - кабачки
  - 3 - зеленый горошек
  - 4 - томаты
  - 5 - семечковые плоды
26. Для увеличения выхода сока используют ферментные препараты, гидролизующие:
- 1 - крахмал
  - 2 - целлюлозу
  - 3 - сахарозу
  - 4 - пектиновые вещества

### **3.5.4 Тестовые задания для оценки компетенции ПКО-6**

1. Какие культуры могут залечивать механические повреждения после уборки?

- 1- картофель и корнеплоды
  - 2- картофель и капуста
  - 3- корнеплоды и капуста
  - 4- капуста и репчатый лук
2. Почему плодоовощную продукцию необходимо хранить в условиях высокой относительной влажности воздуха?
- 1- для предотвращения гниения
  - 2- для снижения интенсивности дыхания
  - 3- для увеличения интенсивности дыхания
  - 4 – для предотвращения увядания и снижения естественной убыли
3. Как зависит интенсивность дыхания овощей и плодов от температуры хранения?
- 1- возрастает с увеличением температуры
  - 2- снижается с увеличением температуры
  - 3- не зависит от температуры
  - 4- характер зависимости у разных культур различный
4. Какой способ хранения плодов является наилучшим?
- 1- в постоянных хранилищах с естественной вентиляцией
  - 2- в сезонных хранилищах с естественной вентиляцией
  - 3- в постоянных хранилищах с активной вентиляцией
  - 4- в РГС
5. Почему картофель нельзя хранить при  $0^{\circ}\text{C}$  – температуре, оптимальной для хранения многих видов плодоовощной продукции?
- 1- происходит превращение протопектина в пектин
  - 2- накапливается соланин
  - 3- увеличивается содержание крахмала
  - 4- значительно увеличивается содержание сахара
6. Для какой продукции установлены наиболее высокие нормы естественной убыли при хранении?
- 1- белокочанная капуста
  - 2- картофель
  - 3- репчатый лук
  - 4- яблоки
7. От чего не может зависеть оптимальная температура хранения плодоовощной продукции?
- 1- от вида продукции
  - 2- от сорта
  - 3- от степени зрелости
  - 4- может зависеть от всех перечисленных факторов
8. Как изменяют газовый состав среды при хранении в РГС по сравнению с естественным атмосферным воздухом?
- 1- увеличивают содержание кислорода
  - 2- снижают содержание кислорода
  - 3- снижают содержание азота

- 4- снижают содержание углекислого газа
9. Какая культура характеризуется наиболее высоким влаговыделением при хранении?
- 1- свекла
  - 2- репчатый лук
  - 3- белокочанная капуста
  - 4- картофель
10. Что называют естественной убылью плодоовощной продукции при хранении?
- 1- потери качества в результате гниения
  - 2- потери массы в результате прорастания и увядания
  - 3- потери массы в результате естественно протекающих процессов жизнедеятельности – дыхания и испарения
  - 4- общие потери при хранении независимо от их причин
11. Какой метод не может быть применен для создания РГС в холодильных камерах?
- 1- сжигание природных газов в специальных газогенераторах
  - 2- заполнение камер углекислым газом
  - 3- использование газо-селективных мембран
  - 4- использование генератора азота
12. Какую основную роль играет полиэтиленовая упаковка при хранении плодоовощной продукции в МГС?
- 1- защита от механических повреждений
  - 2- защита от увядания
  - 3- изменение газового состава среды
  - 4- увеличение влажности воздуха
13. Почему капуста требует более интенсивной вентиляции при хранении, чем картофель?
- 1- капуста не может залечивать механические повреждения
  - 2- капуста не имеет глубокого покоя
  - 3- из-за большого размера объектов хранения
  - 4- из-за более высокого тепло- и влаговыделения
14. Какой фактор не влияет на скорость залечивания механических повреждений у картофеля после уборки?
- 1- температура
  - 2- относительная влажность воздуха
  - 3- доступ кислорода
  - 4- влияют все факторы
15. В результате какого процесса расходуется сухое вещество при хранении плодоовощной продукции?
- 1- испарение
  - 2- дыхание
  - 3- созревание

- 4- фотосинтез
16. Как можно замедлить процесс созревания плодов при хранении?
- 1- снижением температуры и содержания кислорода
  - 2- обработкой этиленом
  - 3- снижением относительной влажности воздуха
  - 4- уборкой плодов после достижения потребительской зрелости
17. Для какого вида продукции применяют тепло – холодный способ хранения?
- картофель продовольственный
- 1- капуста белокочанная
  - 2- лук – севок
  - 3- такого способа хранения не существует
18. Какая температура ( $^{\circ}\text{C}$ ) является оптимальной для хранения белокочанной капусты?
- 1- -5
  - 2- 0
  - 3- +5
  - 4- +10
19. Куда направляет воздух вентилятор в хранилищах с активной вентиляцией?
- 1- в смесительную камеру
  - 2- в магистральный канал
  - 3- в помещение хранилища
  - 4- в вытяжную трубу
20. Какой способ размещения обычно при меняется при хранении плодоовощной продукции в холодильниках?
- 1- навалом
  - 2- в таре
  - 3- в отсеках
  - 4- штабелями на стеллажах
21. При хранении какой культуры выделяют лечебный период?
- капуста белокочанная
- 1- репчатый лук
  - 2- картофель
  - 3- яблоки
22. Какая температура ( $^{\circ}\text{C}$ ) является оптимальной для хранения моркови?
- 1- -3
  - 2- 0
  - 3- +6
  - 4- +10
23. Какую продукцию хранят при наиболее низкой относительной влажности воздуха?
- 1- капуста белокочанная

- 2- картофель
  - 3- репчатый лук
  - 4- яблоки
24. Как правильно зачищать кочаны белокочанной капусты для закладки на длительное хранение?
- 1- до плотно облегающих белых листьев
  - 2- оставлять розеточные листья
  - 3- до 3 – 4 плотно прилегающих зеленых листьев
  - 4- зачистка кочана не оказывает существенного влияния на сохраняемость капусты
25. Какие материалы обычно используют для укрытия сезонных хранилищ?
- 1- опилки и торф
  - 2- солома и земля
  - 3- сено и песок
  - 4- полиэтиленовые пленки и деревянные щиты
26. Какое назначение имеет смесительная камера в картофеле- и овощехранилищах?
- 1- регулирование температуры подаваемого воздуха
  - 2- регулирование влажности подаваемого воздуха
  - 3- регулирование газового состава подаваемого воздуха
  - 4- автоматическое управление параметрами режима хранения
27. Какой вид продукции можно разместить на хранение в бурте наибольшего размера?
- 1- картофель продовольственный лежкого сорта
  - 2- картофель продовольственный слаболежкого сорта
  - 3- картофель семенной слаболежкого сорта
  - 4- картофель семенной лежкого сорта
28. Для каких видов продукции оптимальная температура хранения составляет 0 °С ?
- 1- белокочанная капуста и морковь
  - 2- семенной и продовольственный картофель
  - 3- все сорта яблок
  - 4- томаты зеленые и молочной спелости
29. Для какого вида продукции существуют понятия съемная и потребительская зрелость?
- 1- морковь
  - 2- яблоки
  - 3- картофель
  - 4- репчатый лук
14. В каких хранилищах морковь размещают в засеках?
- 1- постоянных с естественной вентиляцией
  - 2- постоянных с активной вентиляцией

- 3- сезонных
- 4- холодильниках с РГС

30. С какой высотой загрузки можно размещать картофель навалом в постоянных хранилищах с естественной вентиляцией?

1- таким способом в хранилищах с естественной вентиляцией продукцию

не размещают

- 2- до 1м
- 3- до 2м
- 4- до 3м

31. Какую продукцию можно хранить при температуре  $-2^{\circ}\text{C}$ ?

- 1- картофель семенной
- 2- картофель продовольственный
- 3- лук репчатый продовольственный
- 4- морковь

32. Для какой культуры оптимальная влажность воздуха в хранилище составляет 99...100% ?

- 1- картофель
- 2- репчатый лук
- 3- свекла
- 4- ни для одной из культур

33. Какие каналы в хранилищах с активной вентиляцией для картофеля и овощей имеют щели для выхода воздуха?

- 1- магистральные
- 2- распределительные
- 3- соединительные
- 4 - вытяжные

34. Где размещают плоды и овощи при хранении в МГС?

- 1- в засеках
- 2- на стеллажах
- 3- в буртах
- 4- в упаковках из полиэтиленовой пленки

35. Какой вид продукции в условиях активной вентиляции хранят с высотой загрузки 2м?

- 1- картофель
- 2- свекла
- 3- морковь
- 4- белокочанная капуста

36. К какому способу хранения продукции относится понятие «удельная подача воздуха»?

- 1- в буртах с естественной вентиляцией
- 2- в холодильниках с РГС
- 3- в постоянных хранилищах с естественной вентиляцией
- 4- в постоянных хранилищах с активной вентиляцией

37. У какого вида продукции в зависимости от сорта оптимальная температура хранения составляет от  $-1$  до  $+4$   $^{\circ}\text{C}$ ?

- 1- картофель семенной
- 2- яблоки
- 3- морковь
- 4- белокочанная капуста

38. Для хранения какой культуры температура  $0$   $^{\circ}\text{C}$  неблагоприятна?

- 1- картофель
- 2- морковь
- 3- свекла
- 4 – капуста

### **3.5.5 Задачи для оценки компетенции «ОПК-4»**

1. Расчет затрат сырья на производство различных продуктов переработки плодов и овощей.
2. Расчет выхода готовой продукции при переработке плодов и овощей.
3. Составление технологических схем производства различных продуктов переработки плодов и овощей

### **3.5.6 Задачи для оценки компетенции «ПКО-6»**

1. Расчет вместимости хранилищ различного типа.
2. Составление планов размещения продукции в хранилищах различного типа.
3. Расчеты по списанию плодоовощной продукции на естественную убыль при хранении.

### **3.6 Задания (оценочные средства), выносимые на экзамен**

*Не предусмотрены*