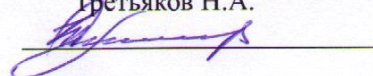


Министерство сельского хозяйства РФ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО СПбГАУ)

Кафедра Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Третьяков Н.А.



**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**
(приложение к рабочей программе)

**ТЕХНОЛОГИЯ ЗАМОРАЖИВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПОДУКТОВ
РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции
(код и наименование направления подготовки)

Прикладной бакалавриат
(тип образовательной программы)

Санкт-Петербург
2016

Автор(ы)

доцент
(должность)

(подпись)

Мурашев С.В.
(Фамилия И.О.)

(должность)

(подпись)

(Фамилия И.О.)

(должность)

(подпись)

(Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	4
Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	6
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	9
4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	14

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

Процесс изучения дисциплины ТЕХНОЛОГИЯ ЗАМОРАЖИВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПОДУКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ направлен на формирование следующих компетенций, отраженных в карте компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*	Виды занятий для формирования компетенции**	Оценочные средства для проверки формирования компетенции***
ПК-5	ПК-5 - готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p>знать: технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>уметь: использовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>владеть: современными технологиями хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	6	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	экзамен
ПК-8	ПК-8 готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	<p>знать: технологическое оборудование для термообработки сельскохозяйственного сырья;</p> <p>уметь: эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;</p> <p>владеть: готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки</p>	6	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Экзамен

		сельскохозяйственного сырья.			
ПК-9	ПК-9 готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов овощей, продукции растениеводства и животноводства	<p>знать: технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства;</p> <p>уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства;</p> <p>владеть: современными технологиями производства, хранения и переработки продукции животноводства.</p>	6	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Экзамен

*в качестве этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы указывается номер семестра

**указываются в соответствии с учебным планом и рабочей программой

***здесь и далее: указываются в соответствии с Положением университета о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам бакалавриата и программам магистратуры

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

2.1 Показатели и критерии оценивания компетенций

Компетенция	Этап формирования компетенции	Показатели и критерии оценивания				Оценочные средства для проверки формирования компетенции***	
		отсутствие усвоения (ниже порогового)	неполное усвоение (пороговое)	хорошее усвоение (углубленное)	отличное усвоение (продвинутое)	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК-5 - готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства							
знать	6	Не знает способы хранения и переработки с/х продукции	Слабо знает способы хранения и переработки с/х продукции	Знает с незначительными ошибками способы хранения и переработки с/х продукции	Знает способы хранения и переработки с/х продукции	Тестирование	Экзамен
уметь	6	Не умеет реализовать использовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Допускает существенные ошибки в умении использовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Допускает незначительные ошибки в умении использовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Умеет использовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Тестирование	Экзамен
владеть	6	Не владеет современными технологиями хранения и переработки продукции	Допускает существенные ошибки во владении современными технологиями хранения и переработки	Допускает незначительные ошибки во владении современными технологиями хранения и переработки продукции	Владеет современными технологиями хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Тестирование	Экзамен

		растениеводства и животноводства	продукции растениеводства и животноводства	растениеводства и животноводства			
ПК-8 готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья							
знать	6	Не знает технологическое оборудование для термообработки сельскохозяйственного сырья	Слабо знает технологическое оборудование для термообработки сельскохозяйственного сырья	Знает с незначительными ошибками технологическое оборудование для термообработки сельскохозяйственного сырья	Знает технологическое оборудование для термообработки сельскохозяйственного сырья	Тестирование	Экзамен
уметь	6	Не умеет эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Допускает существенные ошибки в умении эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Допускает незначительные ошибки в умении эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Умеет эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Тестирование	Экзамен
владеть	6	не владеет эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Допускает существенные ошибки во владении эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Допускает незначительные ошибки во владении эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Владеет эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Тестирование	Экзамен
ПК-9 готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства							
знать	6	Не знает технологическое оборудование для термообработки сельскохозяйственного сырья	Слабо знает технологическое оборудование для термообработки сельскохозяйственного сырья	Знает с незначительными ошибками технологическое оборудование для термообработки сельскохозяйственного сырья	Знает технологическое оборудование для термообработки сельскохозяйственного сырья	Тестирование	Экзамен
уметь	6	Не умеет	Допускает	Допускает	Умеет реализовывать	Тестирование	Экзамен

		реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	существенные ошибки в умении реализовать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	незначительные ошибки в умении реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства		
владеть	6	не владеет современными технологиями производства, хранения и переработки продукции животноводства	Допускает существенные ошибки во владении современными технологиями производства, хранения и переработки продукции животноводства	Допускает незначительные ошибки во владении современными технологиями производства, хранения и переработки продукции животноводства	Владеет современными технологиями производства, хранения и переработки продукции животноводства	Тестирование	Экзамен

2.2 Шкала оценивания компетенций

Оценочное средство: тесты.

Шкала оценивания:

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 85 % тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 70 % тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 51 % тестовых заданий.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

Оценочное средство: вопросы к экзамену.

Шкала оценивания:

Критерии оценки знаний студентов при сдаче экзамена

- **оценка «отлично»** (продвинутый уровень) выставляется студенту, если он глубоко усвоил программный материал; в полном объеме, последовательно и четко его излагает; уверенно отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «хорошо»** (углублённый уровень) выставляется студенту, если он в целом грамотно излагает программный материал, не допуская существенных неточностей.

- **оценка «удовлетворительно»** (пороговый уровень) выставляется студенту, если он не полностью ответил на поставленные вопросы; допускал ошибки, неточности.

- **оценка «неудовлетворительно»** (отсутствие усвоения (ниже порогового уровня) выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки в ответе, неправильно понимает данный вопрос, не может увязывать теорию с практикой, затрудняется ответить на дополнительные вопросы..

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

Тесты

Фазовое превращение воды в лёд сопровождается..

- Выделением теплоты
- Поглощением теплоты
- Отсутствием тепловых эффектов

Криоскопическая температура...

- Превышает 0° С

- Ниже 0° С
- Значительно ниже 0° С

Количество вымороженной воды зависит от...

- Величины понижения температуры
- Повышения температуры
- Не зависит от изменения температуры

Превращение воды в лёд сопровождается...

- Увеличением объема
- Уменьшением объема
- Отсутствием изменения объема

В продуктах содержится...

- Только свободная вода
- Только связанная вода
- Свободная и связанная вода

При низких температурах в пищевых продуктах...

- Замедлены процессы ухудшающие качество
- Ускорены процессы ухудшающие качество
- Не изменяется скорость процессов ухудшающих качество

Плотность воды при замораживании...

- Уменьшается
- Увеличивается
- Не изменяется

Продолжительность замораживания в воздушных аппаратах...

- Увеличивается с понижением температуры воздуха
- Уменьшается с понижением температуры воздуха
- Не зависит от температуры воздуха

Замораживание начинается с...

- С достижения криоскопической температуры на поверхности
- С температуры выше криоскопической на поверхности
- С температуры ниже криоскопической на поверхности

Продолжительность замораживания в воздушных аппаратах...

- Увеличивается со скоростью движения в воздухе
- Уменьшается со скоростью движения воздуха
- Не зависит от скорости движения воздуха

Охлаждение – это процесс понижения температуры продукта...

- 1) не ниже криоскопической
- 2) на 8 °С ниже криоскопической
- 3) ниже температуры начала замерзания
- 4) ниже эвтектической

Продолжительность охлаждения растительных продуктов зависит от...

Холодильная обработка растительных продуктов основана на принципе:

В продуктах растительного происхождения содержится воды...

Фазовое превращение воды в лёд сопровождается..

- Выделением теплоты
- Поглощением теплоты
- Отсутствием тепловых эффектов

Криоскопическая температура большинства растительных продуктов равна..

Количество вымороженной воды зависит от...

Превращение воды в лёд сопровождается увеличением объема на...

В растительных продуктах связанной воды...

При низких температурах в пищевых продуктах заторможены процессы...

Плотность продуктов при замораживании...

Способы замораживания растительных продуктов...

Скорость замораживания в воздушных аппаратах составляет...

При замораживании пищевых продуктов усушка наблюдается вследствие..

К замораживанию пищевых продуктов прибегают для достижения следующих целей...

Если замораживанию подвергается упакованный продукт, то продолжительность процесса...

Рекомендуемой температурой хранения мороженных продуктов является...

При хранении наблюдается...

Рекристаллизация – это...

Глазирование служит для...

Усушка увеличивается при...

Вопросы к экзамену

1. Химический состав растительной продукции.
2. Замораживание как эффективный метод консервирования.
3. Аномальные свойства воды и структура льда.
4. Повреждающие факторы при замораживании пищевых продуктов.
5. Криоскопическая температура.
6. Ассортимент замораживаемой растительной продукции.
7. Замороженная растительная продукция как пищевое сырье.
8. Подготовка растительной продукции к замораживанию.
9. Изменение свойств белков при замораживании.
10. Криоконсервация растительных тканей.
11. Активизация ферментов в растительном сырье при замораживании.
12. Переохлаждение, возникающее при замораживании.

13. Теплофизические свойства пищевых продуктов: плотность.
14. Теплофизические свойства пищевых продуктов: температуропроводность.
15. Вода, минеральные вещества и витамины, содержащиеся в растительной продукции.
16. Упаковочные материалы для хранения замороженной продукции.
17. Бланширование растительной продукции перед замораживанием.
18. Химический состав растительной продукции: белки, жиры, углеводы.
20. Конвейерные морозильные аппараты для замораживания упакованных продуктов.
21. Флюидизационные морозильные аппараты.
22. Криопротекторы и механизм их действия.
23. Методы расчета продолжительности замораживания.
24. Использование сахара при замораживании ягод.
25. Теплофизические свойства пищевых продуктов: теплоемкость.
26. Теплофизические свойства пищевых продуктов: температуропроводность.
27. Теплофизические свойства пищевых продуктов: энтальпия.
28. Замораживание картофеля.
29. Замораживание как метод консервирования.
30. Влияние температуры на развитие микроорганизмов.
31. Замораживания моркови.
32. Расчет продолжительности замораживания: формула Планка.
33. Термограмма замораживания.
34. Диаграмма плавкости растворов.
35. Перекристаллизация льда: причины возникновения и повреждающее действие.
36. Диаграмма состояния воды в координатах РТ.
37. Поточные линии для производства мороженых растительных продуктов.
38. Оборудование для поточных линий замораживания растительных продуктов.

39. Потемнение происходящее при хранении замороженных растительных продуктов.
40. Аномальные свойства воды и причины их возникновения.
41. Испарение льда с поверхности замороженных продуктов и его предотвращение.
42. Факторы, влияющие на криоскопическую температуру.
43. Замораживание свеклы.
44. Микрофлора пищевых продуктов.
45. Принципы консервирования.
46. Механизмы устойчивости живых систем к низким температурам.
47. Замораживание ягод.
48. Структура льда и расширение воды при замораживании.
49. Агрегационные процессы, происходящие при хранении в замороженном состоянии.
50. Замораживание зеленого горошка.
51. Замораживание фасоли.
52. Технология производства замороженных готовых блюд.
53. Замораживание зеленых листовых овощей.
54. Технология производства мороженого с использованием растительного сырья.
55. Концентрирование плодово-ягодных соков замораживанием.
56. Замораживание гарнирных овощных смесей.
57. Сублимационная сушка.
58. Замораживание овощных смесей для приготовления первых блюд.
59. Процессы старения хлебобулочных изделий.
60. Замедление старения хлебобулочных изделий при замораживании.
61. Туннельные морозильные аппараты для замораживания хлебобулочных изделий.
62. Замораживание плодов семечковых культур.

63. Замораживание плодов косточковых культур.
64. Замораживание малины, ежевики, клубники.
65. Подготовка растительных тканей к криоконсервации.
66. Биохимические процессы, происходящие при хранении замороженного растительного сырья.
67. Физические процессы, происходящие при хранении замороженного растительного сырья.
68. Подготовка многолетних растений к замерзанию.
69. Медленное замораживание как способ выживания многолетних растений.
70. Методы очистки картофеля и овощей перед замораживанием.
71. Процессы происходящие при медленном замораживании.
72. Процессы происходящие при медленном замораживании.
73. Шоковая заморозка.
74. Свойства упаковочных материалов для замораживания.
75. Температура эвтектики.

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется путем проведения процедуры промежуточной аттестации в соответствии с Положением университета о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам бакалавриата и программам магистратуры.

Текущий контроль проводится на занятиях в течение семестра

Оценочные средства текущего контроля:

Тесты.

Оценочные средства промежуточной аттестации:

Вопросы к экзамену.

Уровень сформированности компетенций определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Шкала оценивания:

- **оценка «отлично»** (продвинутый уровень) выставляется студенту, если он глубоко усвоил программный материал; в полном объеме, последовательно и четко его излагает; уверенно отвечает на дополнительные вопросы;
- **оценка «хорошо»** (углублённый уровень) выставляется студенту, если он в целом грамотно излагает программный материал, не допуская существенных неточностей.
- **оценка «удовлетворительно»** (пороговый уровень) выставляется студенту, если он не полностью ответил на поставленные вопросы; допускал ошибки, неточности.
- **оценка «неудовлетворительно»** (отсутствие усвоения (ниже порогового уровня) выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки в ответе, неправильно понимает данный вопрос, не может увязывать теорию с практикой, затрудняется ответить на дополнительные вопросы.