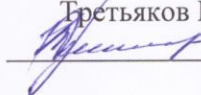


Министерство сельского хозяйства РФ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»  
(ФГБОУ ВО СПбГАУ)

Кафедра Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
Третьяков Н.А.



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

**Технологические основы консервирования пищевых продуктов**  
(наименование дисциплины)

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

Прикладной бакалавриат  
(тип образовательной программы)

Санкт-Петербург  
2017

Автор(ы)

доцент  
(должность)

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Степанова Н.Ю.  
(Фамилия И.О.)

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	4
2	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	10
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	20

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

Процесс изучения дисциплины *Технологические основы консервирования пищевых продуктов* 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	готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p>знать: технологию хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>уметь: реализовывать технологию хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>владеть: способами реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства</p>	7	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>	Зачёт, экзамен
ПК-6	готовность реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	<p>знать: технологию хранения и переработки плодов и овощей</p> <p>уметь: реализовывать технологию хранения и переработки плодов и овощей</p> <p>владеть: способами реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей</p>	7	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>	Зачёт, экзамен
ПК-8	готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	<p>знать: эксплуатационное технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов</p> <p>уметь: эксплуатировать техническое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	8	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>	Экзамен

		<p>владеть: навыками эксплуатации технического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p>			
ПК-9	<p>готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>знать: технологию хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства  уметь: реализовать технологию хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства  владеть: способами реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства</p>	8	<p>Лекции  Практические занятия  Самостоятельная работа</p>	Экзамен

## 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)	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
<i>ПК-5 готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</i>							
знать	7	не знает технологию хранения и переработки продукции растениеводства	технологию хранения и переработки продукции растениеводства	технологию хранения и переработки продукции растениеводства	технологию хранения и переработки продукции растениеводства	Тестирование	Зачёт, экзамен
уметь	7	не умеет реализовывать технологию хранения и переработки продукции растениеводства, допускает существенные ошибки	реализовывать технологию хранения и переработки продукции растениеводства, допускает существенные ошибки	реализовывать технологию хранения и переработки продукции растениеводства, допускает незначительные ошибки	реализовывать технологию хранения и переработки продукции растениеводства	Тестирование	Зачёт, экзамен
владеть	7	не владеет способами реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства	частично способами реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства, допускает существенные ошибки	способами реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства, допускает незначительные ошибки	способами реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства	Тестирование	Зачёт, экзамен

<i>ПК-6 готовность реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей</i>							
знать	7	не знает технологию хранения и переработки плодов и овощей т	технологию хранения и переработки плодов и овощей	технологию хранения и переработки плодов и овощей	технологию хранения и переработки плодов и овощей	Гестирова- ние	Зачёт, экзамен
уметь	7	не умеет реализовывать технологию хранения и переработки плодов и овощей	реализовывать технологию хранения и переработки плодов и овощей, допускает существенные ошибки	реализовывать технологию хранения и переработки плодов и овощей, допускает незначительные ошибки	реализовывать технологию хранения и переработки плодов и овощей	Гестирова- ние	Зачёт, экзамен
владеть	7	е владеет способами реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей	способами реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей, допускает существенные ошибки	способами реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей, допускает незначительные ошибки	способами реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей	Гестирова- ние	Зачёт, экзамен
<i>ПК-8 готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</i>							
знать	8	не знает эксплуатационное технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов	эксплуатационное технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов	эксплуатационное технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов	эксплуатационное технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственног о сырья с учетом различных процессов и аппаратов	Гестирова- ние	экзамен
уметь	8	не умеет эксплуатировать техническое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья, большинство заданий не выполнено	эксплуатировать техническое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья, допускает	эксплуатировать техническое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья, допускает	эксплуатировать техническое оборудование для переработки сельскохозяйственног о сырья	Гестирова- ние	экзамен

			существенные ошибки	незначительные ошибки			
владеть	8	не владеет навыками эксплуатации технического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья	навыками эксплуатации технического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья, допускает существенные ошибки	навыками эксплуатации технического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья, допускает незначительные ошибки	навыками эксплуатации технического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья	Гестирование	экзамен
<i>ПК-9 готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</i>							
знать	8	не знает технологию хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства	технологию хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства, опускает незначительные ошибки	технологию хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства	технологию хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства	Гестирование	экзамен
уметь	8	не умеет реализовать технологию хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства, большинство заданий не выполнено	реализовать технологию хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства, допускает существенные ошибки	реализовать технологию хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства, допускает незначительные ошибки	реализовать технологию хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства	Гестирование	экзамен
владеть	8	не владеет способами реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства	способами реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства, допускает существенные ошибки	способами реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства, допускает незначительные ошибки	способами реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства	Гестирование	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 зачёту.

Шкала оценивания:

**Критерии оценки знаний студентов при сдаче зачёта**

**оценка «зачтено»** (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) **выставляется обучающемуся, если:**

обучающийся знает материал, грамотно и по существу излагает его, правильно понимает суть данного вопроса, допускает не существенные ошибки, может увязывать теорию с практикой допуская небольшие неточности в ответе;

большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, обучающийся владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

**оценка «не зачтено»** (при отсутствии усвоения (ниже порогового)):

обучающийся отвечает неуверенно, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки в ответе, неправильно понимает данный вопрос, не может увязывать теорию с практикой; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.

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**

По разделу 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

**Механическую прочность тканей плодов обуславливают:**

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

**Как называется кратковременная обработка плодов кипящей водой или паром?**

1. стерилизация
2. пастеризация
3. бланширование
4. сульфитация

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

1. скисание продукта
2. замерзание содержимого
3. негерметичная укупорка банки
4. нарушение режима стерилизации

**Из какого материала консервная тара наиболее устойчива к воздействию кислых продуктов?**

1. тара из полимерных материалов
2. металлическая банка
3. стеклянная банка
4. алюминиевые тубы

**Какой основной способ производства консервов из плодов и овощей?**

1. химический способ
2. микробиологический
3. замораживание
4. способом тепловой стерилизации

**За единицу весовой учетной банки консервов принято:**

1. 300 г готового продукта
2. 400 г готового продукта
3. 500 г готового продукта
4. 600 г готового продукта

**Температура стерилизации овощных консервов зависит от:**

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

По разделу 2

**Какое оборудование не используется в производстве томатной пасты?:**

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

**В производстве какого продукта используются выпарные установки?:**

- 1) картофельные хлопья,
- 2) кабачковая икра,
- 3) крахмал,
- 4) томатное пюре,
- 5) джем.

**В каком виде сырья после уборки происходит быстрое увеличение содержания крахмала?:**

- 1) картофель,
- 2) кабачки,

- 3) зеленый горошек,
- 4) томаты,
- 5) семечковые плоды.

**СО<sub>2</sub>-экстракты перспективны для использования в производстве:**

- 1) крахмала,
- 2) компотов,
- 3) овощных консервов,
- 4) сушеного картофеля
- 5) быстрозамороженного картофеля.

**Какая технологическая операция не входит в технологическую схему производства томатного пюре?:**

- 1) нормализация пульпы,
- 2) концентрирование,
- 3) дробление,
- 4) прогревание пульпы,
- 5) бланширование.

**Какой способ не применяется для внесения СО<sub>2</sub>-экстрактов в консервы?:**

- 1) с растительным маслом,
- 2) с уксусной кислотой,
- 3) в чистом виде,
- 4) с солью,
- 5) в виде эмульсии с заливочной жидкостью.

**Флотационная сортировка сырья применяется в производстве:**

- 1) консервированного зеленого горошка,
- 2) консервированных овощных салатов,
- 3) повидла и джема,
- 4) кабачковой икры.

**Паромасляные печи используются в производстве:**

- 1) томатной пасты,
- 2) консервированного зеленого горошка,
- 3) кабачковой икры,
- ) повидла и джема

**Маринадная заливка в овощных маринадах содержит соли:**

1. 0,0 %
2. 2,0 – 2,5 %
3. 3,5 – 4,0 %
4. 5,0 – 6,0 %

**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 %

**Дробленая масса томатов называется:**

1. меласса
2. сусло
3. пульпа
4. мезга

**При приготовлении овощных закусочных консервов овощи обжаривают при температуре:**

1. 40 – 60 0С
2. 80 – 100 0С
3. 120 – 150 0С
4. 160 – 180 0С

По разделу 3

**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

**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

**Что собой представляют плодово-ягодные сиропы?**

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

**Какой вид соковой продукции не предусмотрен Техническим регламентом на соковую продукцию:**

- 1) восстановленный сок,

- 2) сокосодержащий напиток,
- 3) нектар,
- 4) концентрированный сок
- 5) предусмотрены все перечисленные виды соковой продукции

**Мембранная технология нашла применение в производстве:**

- 1) неосветленных соков,
- 2) осветленных соков,
- 3) соков с мякотью,
- 4) фруктового пюре,
- 5) фруктовой пасты

**Для увеличения выхода сока используют ферментные препараты, гидролизующие:**

- 1) крахмал,
- 2) целлюлозу,
- 3) сахарозу,
- 4) пектиновые вещества,

**В производстве соков наиболее современным видом оборудования является:**

- 1) корзиночный пресс,
- 2) пакетный пресс,
- 3) шнековый пресс,
- 4) ленточный пресс,
- 5) ни один из указанных типов прессов в производстве соков не используется

**Центрифугирование является одним из способов:**

- 1) извлечения и осветления соков,
- 2) дробления сырья,
- 3) бланширования сырья,
- 4) мойки сырья

**Консервирование пюре и соков из яблок можно осуществлять:**

- 1) сернистым ангидридом
- 2) очисткой
- 3) раздавливанием
- 4) перетиранием
- 5) осаждением

**Какие химические консерванты не применяются для консервирования плодов, ягод и продуктов их переработки?**

- 1) сернистый ангидрид

- 2) бензойная кислота
- 3) сорбиновая кислота
- 4) соль

По разделу 4

**Содержание поваренной соли для большинства консервов должно быть в пределах ..., %**

- 1) 2-3
- 2) 1-2,2 % в зависимости от вида
- 3) 3-3,5 в зависимости от вида
- 4) 2-2,5

**Содержание соли в изготовленных консервах из предварительно посоленного**

**мяса, %**

- 1) 3-3,5
- 2) 2-2,5
- 3) 1-2,2
- 4) 2-3

**Максимальное содержание нитрита в консервах не более ..., %**

- 1) 0,1 %
- 2) 0,3 %
- 3) 0,02 %
- 4) 0,05 %

**Какое количество олова допускается в консервах на 1 кг продукта ..., мг?**

- 1) 200 мг
- 2) 350 мг
- 3) 100 мг
- 4) не более 250 мг

**Технологический процесс изготовления консервов включает в себя следующие операции:**

1) порционирование, вакуумирование, закладка сырья в банки, герметизация банок, проверка герметичности, стерилизация, маркировка, подготовка к хранению

2) подготовка сырья к закладке, порционирование, закладка сырья в банки, закатка, герметизация банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов, маркировка, подготовка к хранению

3) подготовка сырья к закладке и закладка его в банки, порционирование, вакуумирование, закатка, герметизация банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов, маркировка, подготовка к хранению

4) подготовка сырья к закладке и закладка его в банки, порционирование, герметизация банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов, маркировка, подготовка к хранению

**В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении консервов?**

1) жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном

2) специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном

3) мясо, которое заливают бульоном, жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук)

4) специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном, жир-сырец (расплавленный жир),

**В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении мясорастительных консервов?**

1) жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном

2) специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном

3) мясо, а затем бобовые (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами)

4) вначале кладут бобовые, а затем мясо (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами)

**Сроки хранения мясных консервов составляет, °С:**

1) 5 лет

2) от 1 года до 3 лет в зависимости от вида консервов и тары

3) 2 года в зависимости от вида консервов и тары

4) 1 год

**Оптимальный режим хранения мясных консервов составляет, °С:**

1) 10 °С

2) 5-8 °С, влажность не выше 75 %

3) 1-5 °С, влажность не выше 75 %

4) 0 °С



## Вопросы к зачету

1. Требования к плодоовощному сырью, предназначенному для консервирования.
2. Основные технологические операции по подготовке сырья к консервированию.
3. Мойка плодоовощного сырья.
4. Инспекция плодоовощного сырья.
5. Сортировка и калибровка плодоовощного сырья.
6. Очистка плодоовощного сырья.
7. Измельчение плодоовощного сырья.
8. Предварительная тепловая обработка плодоовощного сырья.
9. Вспомогательное сырье консервного производства.
10. Подслащивающие вещества.
11. Консерванты.
12. Вещества, регулирующие консистенцию.
13. Вода в консервированных продуктах.
14. Классификация тары для фасования консервов. Требования к таре
15. Подготовка тары к фасовке.
16. Стерилизация и пастеризация овощных и фруктовых производстве консервов.
17. Асептический способ консервирования.
18. Учет консервной продукции.
19. Дефекты консервов.
20. Классификация овощных консервов.
21. Общая характеристика натуральных овощных консервов.
22. Общая характеристика закусочных овощных консервов.
23. Виды овощных маринадов.
24. Технология производства концентрированных томатных продуктов.
25. Технология производства томатного сока.
26. Технология производства консервированного зеленого горошка.
27. Технология производства овощной икры.
28. Технология производства овощных консервированных салатов.
29. Технология производства консервированных фаршированных овощей.
30. Технология производства консервированных овощей резаных в томатном соусе.
31. Технология производства овощных соков.
32. Технология производства овощных нектаров.
33. Технология производства стерилизованного овощного пюре.
34. Виды обеденных овощных консервов.
35. Новые виды овощных консервов.

## Вопросы к экзамену

1. Требования к плодоовощному сырью, предназначенному для консервирования.
2. Основные технологические операции по подготовке сырья к консервированию.
3. Мойка плодоовощного сырья.
4. Инспекция плодоовощного сырья.
5. Сортировка и калибровка плодоовощного сырья.
6. Очистка плодоовощного сырья.
7. Измельчение плодоовощного сырья.
8. Предварительная тепловая обработка плодоовощного сырья.
9. Вспомогательное сырье консервного производства.
10. Подслащивающие вещества.
11. Консерванты.
12. Вещества, регулирующие консистенцию.
13. Вода в консервированных продуктах.
14. Классификация тары для фасования консервов. Требования к таре
15. Подготовка тары к фасовке.
16. Стерилизация и пастеризация овощных и фруктовых производств консервов.
17. Асептический способ консервирования.
18. Учет консервной продукции.
19. Дефекты консервов.
20. Классификация овощных консервов.
21. Общая характеристика натуральных овощных консервов.
22. Общая характеристика закусочных овощных консервов.
23. Виды овощных маринадов.
24. Технология производства концентрированных томатных продуктов.
25. Технология производства томатного сока.
26. Технология производства консервированного зеленого горошка.
27. Технология производства овощной икры.
28. Технология производства овощных консервированных салатов.
29. Технология производства консервированных фаршированных овощей.
30. Технология производства консервированных овощей резаных в томатном соусе.
31. Технология производства овощных соков.
32. Технология производства овощных нектаров.
33. Технология производства стерилизованного овощного пюре.
34. Виды обеденных овощных консервов.
35. Технология производства подово-ягодных компотов.
36. Технология производства подово-ягодных маринадов.
37. Технология производства консервированных грибов.

- 38.Классификация соковой продукции.
- 39.Новые виды фруктовых консервов.
40. Новые виды овощных консервов.
41. Использование нетрадиционного плодового и овощного сырья для производства консервов.
- 42.Классификация соковой продукции.
- 43.Технологическая схема производства осветленных фруктовых соков.
44. Обработка мезги при производстве фруктовых соков.
45. Способы извлечения соков.
- 46.Способы осветления соков.
47. Фильтрация соков.
- 48.Купажирование соков.
- 49.Деаэрация соков и пюре.
- 50.Особенности получения соков из отдельных видов сырья.
51. Технология производства фруктовых нектаров.
- 52.Технология производства соков с мякотью.
- 53.Технология производства восстановленных соков
- 54.Технология производства стерилизованного плодово-ягодного пюре.
- 55.Технология производства плодов и ягод протертых и ли дробленых с сахаром.
- 56.Технология производства фруктовых паст, соусов и приправ.
- 57.Технология производства варенья.
- 58.Технология производства повидла.
- 59.Технология производства джема и конфитюра.
- 60.Ассортимент мясных баночных консервов.
61. Виды сырья для производства мясных баночных консервов.
- 62.Требования к сырью для производства мясных баночных консервов.
- 63.Подготовка мясного сырья для производства консервов.
64. Предварительная обработка мясного сырья для производства консервов.
65. Виды тары для мясных консервов.
66. Фасование и укуповивание мясных консервов.
67. Способы стерилизация мясных консервов.
- 68.Выбор режимов стерилизация мясных консервов.
- 69.Общая технологическая схема производства мясных баночных консервов.
- 70.Обработка мясных консервов после стерилизации.
- 71.Технология производства консервов из натурального мяса.
- 72.Технология производства консервов из измельченного мяса.
- 73.Технология производства мясорастительных консервов.
- 74.Бланширование и обжаривание мяса для производства консервов.

#### **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.

##### **Промежуточная аттестация проводится устно в форме зачёта и в форме экзамена**

*Оценочные средства промежуточной аттестации:*

Вопросы к зачёту.

Уровень сформированности компетенций определяется оценками «зачтено», «не зачтено»

Шкала оценивания:

**оценка «зачтено»** (*при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении*) **выставляется обучающемуся, если:**

обучающийся знает материал, грамотно и по существу излагает его, правильно понимает суть данного вопроса, допускает не существенные ошибки, может увязывать теорию с практикой допуская небольшие неточности в ответе;

большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, обучающийся владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

**оценка «не зачтено»** (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*):

обучающийся отвечает неуверенно, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки в ответе, неправильно понимает данный вопрос, не может увязывать теорию с практикой; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.

*Оценочные средства промежуточной аттестации:*

Вопросы к зачёту.

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.