

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

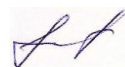
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет технологии и товароведения

Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой В.И. Манжесов



«30» августа 2017 г.

Фонд оценочных средств

по дисциплине **Б1.В.ДВ.06.02**

«КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ»

для направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции» профиль подготовки бакалавров

«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
(прикладной бакалавриат)

Рецензент: Директор ООО «СПЛИНТЕР» С.И Еськов

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

| Индекс | Формулировка | Разделы дисциплины | | | | |
|--------|---|--------------------|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ПК-6 | готовность реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей | + | + | + | + | + |
| ПК-9 | готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства | + | + | + | + | + |

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

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

| Виды оценок | Оценки | | | |
|--|---------------------|-------------------|--------|---------|
| Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой) | Неудовлетворительно | Удовлетворительно | хорошо | отлично |

2.2 Текущий контроль

| Код | Планируемые результаты | Раздел дисциплины | Содержание требования в разрезе разделов дисциплины | Технология формирования | Форма оценочного средства (контроля) | № Задания | | |
|------|---|-------------------|---|--|--------------------------------------|--|--|--|
| | | | | | | Пороговый уровень (удовл.) | Повышенный уровень (хорошо) | Высокий уровень (отлично) |
| ПК-6 | готовность реализовать технологии хранения и переработки плодов и овощей | 1-2 | Сформированные и систематические знания в области производства плодоовощных консервов, направленные на обеспечение качества готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации | Практические занятия, самостоятельная работа | Устный опрос, тестирование | Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 | Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 | Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 |
| ПК-9 | знает основные понятия, характеризующие ценность и значимость продукции растениеводства | 1-4 | Сформированные и систематические знания и умения научно обосновывать проведение технологических процессов и подбирать оптимальные режимы производства, хранения и переработки продукции растениеводства | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа | Устный опрос, тестирование | Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 | Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 | Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 |

2.3 Промежуточная аттестация

| Код | Планируемые результаты | Технология формирования | Форма оценочного средства (контроля) | №Задания | | |
|------|--|---|--------------------------------------|---|---|---|
| | | | | Пороговый уровень (удовл.) | Повышенный уровень (хорошо) | Высокий уровень (отлично) |
| ПК-6 | - знать: 1) характеристику различных видов плодов и овощей по нормативной до- | Лекции Практические занятия Самостоятель- | Зачет | Задания из разделов 3.3-3.5 Тесты из задания 3.3 | Задания из разделов 3.3-3.5 Тесты из задания | Задания из разделов 3.3-3.5 Тесты из задания |

| | | | | | | |
|------|--|--|-------|--|--|--|
| | кументации; 2) технологии производства и организации производственных и технологических процессов биотехнологической консервированной продукции из плодоовощного сырья. | ная работа | | | ния 3.3 | 3.3 |
| | - уметь: вести основные технологические процессы производства биотехнологической консервной продукции из плодоовощного сырья.; | Лекции Практические занятия Самостоятельная работа | Зачет | Задания из разделов 3.3-3.5 Тесты из задания 3.3 | Задания из разделов 3.3-3.5 Тесты из задания 3.3 | Задания из разделов 3.3-3.5 Тесты из задания 3.3 |
| | - иметь навыки и /или опыт деятельности: разработка технически обоснованных норм времени (выработки) производства биотехнологической консервированной продукции из плодов и овощей в целях оптимизации технологического процесса производства | Лекции Практические занятия Самостоятельная работа | Зачет | Задания из разделов 3.3-3.5 Тесты из задания 3.3 | Задания из разделов 3.3-3.5 Тесты из задания 3.3 | Задания из разделов 3.3-3.5 Тесты из задания 3.3 |
| ПК-9 | знать: показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической консервной продукции из плодоовощного сырья | Лекции Практические занятия Самостоятельная работа | Зачет | Задания из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3, задания раздела 3.5 вопросы из раздела 3.6 | Задания из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3, задания раздела 3.5 вопросы из раздела 3.6 | Задания из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3, задания раздела 3.5 вопросы из раздела 3.6 |
| | уметь: научно обосновывать проведение технологических процессов и подбирать оптимальные режимы производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства | Лекции Практические занятия Самостоятельная работа | Зачет | Задания из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3, задания раздела 3.5 вопросы из раздела 3.6 | Задания из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3, задания раздела 3.5 вопросы из раздела 3.6 | Задания из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3, задания раздела 3.5 вопросы из раздела 3.6 |
| | иметь навыки и /или опыт деятельно- | Лекции | Зачет | Задания из раз- | Задания из раз- | Задания из раз- |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | сти: контроль технологических параметров и режимов производства биотехнологической консервной плодОВОЩНОЙ продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации | Практические занятия Самостоятельная работа | | дела 3.1 Тесты из-задания 3.3, задания раздела 3.5 вопросы из раздела 3.6 | дела 3.1 Тесты из-задания 3.3, задания раздела 3.5 вопросы из раздела 3.6 | дела 3.1 Тесты из-задания 3.3, задания раздела 3.5 вопросы из раздела 3.6 |
|--|--|--|--|--|--|--|

2.4 Критерии оценки зачета

| Оценка экзаменатора, уровень | Критерии |
|------------------------------|--|
| Зачтено | Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы |
| Не зачтено | При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины |

2.5 Критерии оценки устного опроса

| Оценка | Критерии |
|-----------------------|--|
| «отлично» | выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры |
| «хорошо» | выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе |
| «удовлетворительно» | выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала |
| «неудовлетворительно» | выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины |

2.6 Критерии оценки тестов

| Ступени уровней освоения компетенций | Отличительные признаки | Показатель оценки сформированной компетенции |
|--------------------------------------|--|--|
| Пороговый | Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления | Не менее 55 % баллов за задания теста |
| Продвинутый | Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал | Не менее 75 % баллов за задания теста |
| Высокий | Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует. | Не менее 90 % баллов за задания теста. |
| Компетенция не сформирована | Обучающийся не отражает знания основного материала | Менее 55 % баллов за задания теста |

2.7 Критерии оценки курсового проекта

Не предусмотрены

2.8 Критерии оценки выполнения практических заданий

| Оценка, уровень | Критерии |
|--|---|
| «отлично», высокий уровень | выставляется обучающемуся, если задания полностью выполнены в рабочей тетради; расчеты выполнены без ошибок; имеются полные правильные выводы, интерпретации рассчитанных показателей; в процессе аудиторной работы расчеты проводились самостоятельно; соблюден временной регламент выполнения аудиторных заданий; уверенно продемонстрирован правильный алгоритм расчетов, подробная интерпретация результатов при защите самостоятельно выполненного задания. |
| «хорошо», повышенный уровень | выставляется обучающемуся, если задания полностью выполнены в рабочей тетради; расчеты выполнены с небольшими погрешностями; имеются правильные выводы, интерпретации рассчитанных показателей; в процессе аудиторной работы расчеты проводились преимущественно самостоятельно; соблюден временной регламент выполнения аудиторных заданий; продемонстрирован в целом правильный алгоритм расчетов, интерпретация результатов при защите самостоятельно выполненного задания. |
| «удовлетворительно», пороговый уровень | выставляется обучающемуся, если задания не полностью выполнены в рабочей тетради; отдельные расчеты выполнены не верно; допускаются не верные выводы, интерпретации отдельных показателей; в процессе аудиторной работы расчеты проводились в основном при помощи преподавателя; превышен временной регламент выполнения аудиторных заданий; продемонстрирован не уверенный ответ по алгоритму расчетов, имеются ошибки в расчетах, интерпретации результатов не верны при защите самостоятельно выполненного задания |
| «неудовлетворительно», | выставляется обучающемуся, если он не может отразить алгоритм решения практического задания |

2.8 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение домашних заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях.

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

3.1 Вопросы к зачету

1. Химический состав плодов и овощей.
2. Способы и режимы хранения плодов и овощей до переработки
3. Классификация плодов и овощей по комплексу хозяйственных признаков.
4. Классификация плодоовощных консервов.
5. Научные принципы консервирования плодов и овощей.
6. Методы консервирования плодоовощного сырья.
7. Учет плодоовощных консервов
8. Характеристика основных видов консервной тары.
9. Основные этапы переработки плодов и овощей.

10. Предварительная подготовка плодов и овощей для консервирования.
11. . Термическая обработка сырья и готовой продукции.
12. .Биохимические способы переработки плодов, ягод и овощей.
13. Технология квашения капусты
14. Мочение плодов и ягод.
15. Технология соления овощей.
16. Маринование плодов и овощей. Способы приготовления маринадной заливки.
17. Производство компотов. Расчет концентрации сахарного сиропа.
18. Классификация плодовых и овощных соков. Требования к сырью.
19. Технология производства соков прямого отжима, концентрированных и восстановленных.
20. Характеристика химических консервантов, используемых в переработке плодов и овощей.
21. Сульфитация плодоовощного сырья.
22. Консервирование плодов и овощей бензойной кислотой.
23. Консервирование плодов и ягод сорбиновой кислотой.
24. Производство варенья. Технологическая схема.
25. Джем. Нормы расхода сырья и материалов.
26. Технология производства повидла. Требования к сырью и готовой продукции.
27. Ассортимент и технология производства натуральных овощных консервов.
28. Технология производства овощных закусочных консервов.
29. Технология производства томатной пасты и соусов.
30. Быстрое замораживание плодов, ягод и овощей. Требования к сырью.
31. Дефростация быстрозамороженных плодов и овощей.
32. Режимы хранения и транспортирования быстрозамороженной плодоовощной продукции.
33. Способы и режимы сушки плодоовощного сырья. Ассортимент готовой продукции.
34. Картофелепродукты : ассортимент и технология производства.
35. Технология производства картофельного крахмала. Требования к качеству сырья и готовой продукции.

3.2 Вопросы к экзамену

Учебным планом не предусмотрены.

3.3 Тестовые задания

- 1 Какой научный принцип предусматривает сохранение плодов и овощей в живом состоянии?
 - +а) принцип биоза.
 - б) принцип анабиоза.
 - в) принцип ценоанабиоза.
 - г) принцип абиоза.
- 2 Какие культуры по комплексу хозяйственных признаков входят в группу плодовых овощей?
 - а) свекла, капуста, лук.
 - б) щавель, петрушка, салат.
 - +в) тыква, огурец, томат.
 - г) укроп, морковь, чеснок.
3. Какова должна быть масса плодов и овощей при составлении средней пробы?
 - а) не менее 1 кг.
 - б) не менее 5 кг.
 - +в) не менее 10 кг.
 - г) не менее 20 кг.

4. Каковы оптимальные условия хранения корнеплодов моркови до переработки в охлаждаемых хранилищах?

+а) температура (t) +1 °С; относительная влажность воздуха (ОВВ) 90...95% .

б) t + 3° С; ОВВ – 98 % .

в) t + 3° С; ОВВ – 95%.

г) t + 2° С; ОВВ – 90%.

5. К натуральным овощным консервам относится

а) сок прямого отжима.

+б) зеленый горошек.

в) варенье.

г) цукаты.

6. Какими способами получают квашеные и соленые овощи?

а) механическими способами переработки.

б) физико-химическими способами.

+в) биохимическими способами.

г) физическими способами.

7. В группу овощных закусочных консервов входят:

+а) икра овощная.

б) томатный соус.

в) фасоль овощная

г) маринованные овощи.

1. При переработке плодов и овощей образование меланоидов обусловлено взаимодействием...

+а) сахаров с аминокислотами.

б) жиров с кислотами.

в) витаминов с аминокислотами.

г) белков с кислотами.

8. Какими методами производится сушка и быстрое замораживание плодов и овощей ?

+а) физическими методами переработки.

б) физико-химическими методами переработки.

в) механическими методами переработки.

г) химическими методами переработки.

9. Какие типы моечных машин применяются для мойки корнеплодов?

а) вентиляторные.

б) флотационные.

+в) барабанные.

г) душевые.

10. Мойку нежных ягод и зеленных овощей производят в ...

а) вентиляторных моечных машинах.

б) флотационных моечных машинах.

в) барабанных моечных машинах.

+г) душевых встряхивающих машинах.

1. Гликозиды плодов и овощей представлены эфириообразными соединениями...

а) белков с фенолами.

б) жиров с фенолами.

в) сахаров со спиртами или фенолами.

г) пектина со спиртами.

2. Химический способ очистки предусматривает обработку сырья

+а) горячим раствором (3...18%) каустической соды .

б) горячим раствором (10...25%) уксусной кислоты.

в) горячим раствором (20...23%) каустической соды.

- г) горячим раствором (25...40%) уксусной кислоты.
11. Финиширование сыря – это...
- а) протираание на ситах с диаметром отверстий 1,5...2,0 мм.
 б) протираание на ситах с диаметром отверстий 1,0...1,4 мм.
 в) протираание на ситах с диаметром отверстий 0,6...1,3 мм.
 +г) протираание на ситах с диаметром отверстий 0,4...0,5 мм.
12. Гомогенизация плодов и овощей – это...
- +а) тонкодисперсное измельчение частиц мякоти до размеров 10...30 мкм.
 б) тонкое измельчение частиц мякоти до размеров 5...10 мкм.
 в) прессование.
 г) тонкодисперсное измельчение мякоти частиц до размеров 30...40 мкм.
13. Экстаустирование консервов предусматривает...
- а) ошпаривание продукта.
 б) обжаривание продукта в растительном масле.
 +в) удаление воздуха из продукта.
 г) укуповоривание расфасованного продукта .
14. Бланширование плодоовощного сыря – это...
- +а) кратковременная тепловая обработка сыря паром или водой.
 б) кратковременное замораживание плодов или овощей.
 в) измельчение сыря в атмосфере инертных газов.
 г) фасовка продукта в условиях вакуума.
15. С какой целью применяют бланширование сыря?
- а) с целью повышения концентрации сухих веществ готового продукта.
 б) с целью полного обезвоживания сыря.
 +в) с целью инактивации окислительных ферментов.
 г) с целью повышения калорийности готового продукта.
16. Какой способ уваривания сыря является наиболее прогрессивным?
- а) в паромасляных печах.
 б) в открытых котлах.
 в) в пастеризаторах.
 +г) в вакуумных котлах.
21. При какой температуре проводят обжаривание овощного сыря?
- +а) 120...140° С
 б) 140...160° С
 в) 160...180° С
 г) 180...200° С
17. С какой целью проводят стерилизацию и пастеризацию консервов?
- а) для улучшения вкусовых качеств
 б) для повышения содержания сухих веществ
 в) для улучшения консистенции сыря
 +г) для уничтожения микроорганизмов
18. Режим стерилизации записывается формулой:
- +а) $\frac{A - B - C}{t} * P$
 б) $\frac{t}{A - B - C} * P$
 в) $\frac{P}{A - B - C} * P$

г) $\frac{t}{p} * (A - B - C)$

23. Стерилизацию плодоовощных консервов проводят в

- а) в пастеризаторах открытого типа
- +б) в стерилизаторах и автоклавах
- в) в вакуум-выпарных аппаратах
- г) в пастеризаторах закрытого типа

24. Укажите относительную влажность воздуха при хранении консервов в складе?

- а) 60...65 %
- б) 65...70 %
- в) 70...75 %
- +г) 75...80 %

25. Какие нарушения технологии плодоовощных консервов не являются причиной брака и дефектов консервов?

- +а) неправильный режим бланширования сырья
- б) негерметичность тары
- в) неправильный режим стерилизации консервов
- г) нарушение санитарно-гигиенического режима производства консервов

26. Каким требованиям должен отвечать зеленый горошек, предназначенный для производства натуральных овощных консервов?

- а) диаметр зерен не более 10...12 мм, содержание сахара не менее 3%, содержание крахмала – не более 3,5%
- +б) диаметр зерен не более 10...12 мм, содержание сахара не менее 5%, содержание крахмала – не более 4%
- в) диаметр зерен – не более 8...10 мм, содержание сахара не менее 5%, содержание крахмала – не более 3,5%
- г) диаметр зерен – не более 8...10 мм, содержание сахара не менее 5,5%, содержание крахмала – не более 4,5%

27. Содержание сухих веществ (%) соуса томатного в зависимости от рецептуры составляет:

- а) до 20.
- б) от 12 до 40.
- +в) от 17 до 44.
- г) от 40 до 65

28. Технологический показатель (Р/НР) томатов, предназначенных для производства томатной пасты должен быть:

- а) не менее 5.
- б) не более 7.
- в) не менее 4.
- +г) не менее 3.

29. В какой степени зрелости кукурузу сахарную используют для консервирования?

- а) в стадии молочной спелости
- +б) в стадии молочно-восковой спелости
- в) в стадии восковой спелости
- г) в стадии полной спелости

30. Очистка початков от покровных листьев производится на:

- а) ротационных моечных машинах
- б) моечно-очистительных машинах
- в) роликовом транспортере
- +г) хаскерах

31. Содержание сухих веществ томатной пасты составляет (в процентах):

- а) 15; 20; 25; 30.

б) 20; 25; 30; 35.

+в) 25; 30; 35; 40.

г) 30; 35; 40; 45.

32 . Быстрое замораживание плодов и овощей производится при температуре:

+а) -35...-40⁰С

б) -20...-25⁰С

в) -10...-15⁰С

г) -5...-10⁰С

33. Моечные машины каких типов используются для мойки томатов при производстве концентрированных томатопродуктов

+а) вентиляторные моечные машины

б) барабанные моечные машины

в) флотационные моечные машины

г) душевые моечные машины.

34. Нектары получают смешиванием:

а) осветленного сока с сахарным сиропом

б) концентрированного сока с сахаром

+в) сока с мякотью с сахаром

г) концентрированного сока с сахарным сиропом.

35. Маринование плодов и овощей производится с использованием:

а) лимонной кислоты.

б) сернистой кислоты.

в) молочной кислоты.

+г) уксусной кислоты.

36. Концентрация сахарного сиропа при производстве компота черносмородинового должна быть:

а) 30 %.

б) 40 %.

в) 50 %.

+г) 60 %.

37. Образование желированного продукта происходит при содержании в сырье не менее:

а) пектина – 0,5 %, кислот – 2 %; сахара – 50%.

+б) пектина – 1 %; кислот – 1 %, сахара – 35 %.

в) пектина – 2%, кислот – 1 %, сахара – 40 %

г) пектина – 1 %, кислот – 2 %, сахара – 45 %.

38 . Картофельный крахмал получают:

а) биохимическим методом

+б) механическим методом

в) физическим методом

г) химическим методом.

39. Для производства повидла мажущейся консистенции соотношение пюре и сахара должно быть:

а) 1 : 1,10.

б) 1 : 1,15.

в) 1 : 1,20

+г) 1 : 1,25

40 . Сушка плодов и овощей инфракрасными лучами называется:

а) сублимационной

б) конвективной.

в) кондуктивной

+г) радиационной.

41. Какие отходы консервного производства нельзя использовать на корм животным?

- а) отжимки сокового производства
- б) нестандартные по размерам плоды и овощи
- +в) сульфитированные полуфабрикаты из плодоовощного сырья
- г) вытерки при производстве плодоовощного пюре

Ключ к тесту

Правильные ответы отмечены знаком «+».

3.4 Курсовой проект

Учебным планом не предусмотрен

3.5 Вопросы к устному опросу

1. Характеристика химического состава плодов и овощей.
2. Ассортимент плодоовощных консервов.
3. Режимы и сроки хранения сырья на консервных заводах.
4. Правила отбора точечных проб сырья.
5. Научные принципы консервирования плодов и овощей.
6. Этапы и механизация производства плодоовощных консервов
7. Технология квашения капусты. Рецептуры.
8. Классификация плодовых и овощных маринадов по кислотности.
9. Технология приготовления варенья. Режимы варки плодово-ягодного варенья.
10. Технологическая схема производства картофельного крахмала.
11. Классификация плодовых и овощных соков.
12. Технология производства сока прямого отжима .
13. Производство сока концентрированного и прямого отжима
14. Виды и способы сушки плодов, ягод и овощей.
15. Технологическая схема сушки. Режимы сушки плодов и овощей.
16. Техника и технология производства быстрозамороженных плодов и овощей.
17. Консервирование плодоовощного сырья бензойной и сорбиновой кислотами.
18. Сульфитация и десульфитация плодоовощного сырья и полуфабрикатов.
19. Характеристика консервной тары
20. Правила проведения учета консервной продукции.

3.6 Типовые задачи

Задание 1. Перевести в условные банки 9 тыс. стеклянных банок II -82-350 консервов «Кукуруза сахарная». Масса нетто продукта в банке 370 г.

Задание 2. Перевести в условные банки 3 тыс. стеклянных банок I-82-650 джема вишневого. Масса нетто продукта в банке 710 г.

Задание 3. Определить выход томатной пасты с содержанием 30 % сухих веществ в выражении по массе из 50 т томатов с содержанием в них 5 % сухих веществ, принимая общие отходы и потери в производстве в количестве 7 % к массе сырья.

Задание 4. На производство сока грушевого прямого отжима израсходовано 75 т яблок. Сок разливали в стеклянные бутылки Т-ХI-700. Потери и отходы при переработке яблок составили 41 %. Определить выход сока в тубах.

Задание 5. На 100 кг пастеризованного варенья из персиков без косточек по рецептуре должно быть израсходовано: подготовленных персиков 52,75 кг с содержанием 12 % сухих веществ, сахара 56,25 кг, патоки 8,2 кг. Определить, какое количество подготовленных персиков, сиропа с содержанием 60 % сахара и патоки потребуется на 100 тыс. условных банок варенья.

Задание 6. На обжарку поступило 6000 кг нарезанных кабачков с содержанием влаги 95 %. После обжарки масса кабачков составила 3600 кг с содержанием 7 % жира. Определить содержание влаги в обжаренных кабачках.

Задание 7. Рассчитать норму расхода томатов на 1 туб при содержании в сырье 5,5 % сухих веществ, 6,2 % кожицы и семян, считая потери сухих веществ при производстве в размере 4,2 %.

Задание 8. Какое количество 80%-ой уксусной кислоты необходимо добавить на 100 кг заливки, чтобы обеспечить в консервах «Томаты маринованные» содержание 0,6 % уксусной кислоты. Масса заливки составляет 40 % от массы нетто консервов.

Задание 9. Рассчитать норму расхода баклажанов, моркови, белых кореньев, лука и растительного масла на тысячу условных банок консервов «Баклажаны фаршированные», исходя из рецептуры при фасовке (%): баклажаны обжаренные 40, фарш 25, томатный соус 35. Состав фарша (в %): морковь обжаренная 77, белые коренья обжаренные 8, лук обжаренный 11, зелень свежая 2, соль 2. Суммарные отходы и потери при переработке овощей (в %): баклажанов 44, моркови 53,5, белых кореньев 52, лука 62,5. Впитываемость масла овощами (в %): баклажанами 11, морковью 12, кореньями 13, луком 27. Потери масла 6 %.

Задание 10. При квашении капусты потери и отходы ее составляют на очистке, шинковке и загрузке в дошники 7 % к исходной массе, при ферментации 10 % к массе, загруженной в дошники. Рассчитать, сколько потребуется сырья для приготовления 12 т готовой продукции.

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

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Информация о формах, периодичности и проверке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации изложено в Положении П ВГАУ П ВГАУ 1.1.01-2017,

Положение о фонде оценочных средств П ВГАУ 1.1.13-2016.

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

| | | |
|-----|---|--|
| 1. | Сроки проведения текущего контроля | На лабораторных занятиях |
| 2. | Место и время проведения текущего контроля | В учебной аудитории в течение лабораторных занятий |
| 3. | Требования к техническому оснащению аудитории | в соответствии с ОПОП и рабочей программой |
| 4. | Ф.И.О. преподавателя(ей), проводящих процедуру контроля | Попов И.А. |
| 5. | Вид и форма заданий | Собеседование |
| 6. | Время для выполнения заданий | В течение занятия |
| 7. | Возможность использования дополнительных материалов. | Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами |
| 8. | Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты | Попов И.А. |
| 9. | Методы оценки результатов | Экспертный |
| 10. | Предъявление результатов | Оценка доводится до сведения обучающихся в течение занятия |
| 11. | Апелляция результатов | В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ |