



**Паспорт  
оценочных материалов по учебной дисциплине  
ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ**

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4	5
1	ПК-1	Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения	<p><b>Смысловой модуль 1. Общая технология консервирования. Микробиология консервирования пищевых продуктов</b></p> <p><b>Тема 1.</b> Общие сведения о консервировании</p> <p><b>Тема 2.</b> Микробиология консервирования пищевых продуктов</p> <p><b>Тема 3.</b> Асептическое консервирование пищевых продуктов</p> <p><b>Тема 4.</b> Биохимические изменения пищевых продуктов при консервировании</p> <p><b>Тема 5.</b> Использование ферментных препаратов в консервной промышленности</p> <p><b>Смысловой модуль 2. Теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов.</b></p> <p><b>Тема 6.</b> Сушка, как метод консервирования пищевых продуктов</p> <p><b>Тема 7.</b> Консервирование холодом</p> <p><b>Тема 8.</b> Контроль технологического процесса. Метрологическое обеспечение</p> <p><b>Смысловой модуль 3. Технология производства отдельных видов консервов.</b></p> <p><b>Тема 9.</b> Закусочные и натуральные консервы</p> <p><b>Тема 10.</b> Консервы для детского и диетического питания</p>	4

## Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1.1. Показатели оценивания компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	ПК-1	<p>ИДК-1<sub>ПК-1</sub> Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химикобактериологический анализ состава сырья</p> <p>ИДК-2<sub>ПК-1</sub> Проводит спектральный, полярографический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ИДК-3<sub>ПК-1</sub> Проводит химические, физико-химические анализы, органолептические исследования, обрабатывает результаты экспериментов и делает выводы</p>	<p><b>Смысловой модуль 1. Общая технология консервирования. Микробиология консервирования пищевых продуктов</b></p> <p><b>Тема 1.</b> Общие сведения о консервировании</p> <p><b>Тема 2.</b> Микробиология консервирования пищевых продуктов</p> <p><b>Тема 3.</b> Асептическое консервирование пищевых продуктов</p> <p><b>Тема 4.</b> Биохимические изменения пищевых продуктов при консервировании</p> <p><b>Тема 5.</b> Использование ферментных препаратов в консервной промышленности</p> <p><b>Смысловой модуль 2. Теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов.</b></p> <p><b>Тема 6.</b> Сушка, как метод консервирования пищевых продуктов</p> <p><b>Тема 7.</b> Консервирование холодом</p> <p><b>Тема 8.</b> Контроль технологического процесса. Метрологическое обеспечение</p> <p><b>Смысловой модуль 3. Технология производства отдельных видов консервов.</b></p> <p><b>Тема 9.</b> Закусочные и натуральные консервы</p> <p><b>Тема 10.</b> Консервы для детского и диетического питания</p>	Тест Собеседование

## Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1.2. Критерии и шкала оценивания по оценочному средству тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
12-15	Тест пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
8-11	Тест пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
4-7	Тест пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
3-0	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Таблица 1.3. Критерии и шкала оценивания по оценочному средству собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
3-4	Опрос пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90...100% вопросов)
2	Опрос пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1	Опрос пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Опрос пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Таблица 1.5. Критерии диагностики знаний студентов при проведении экзамена

По 100 балльной системе	Национальная система	Определение (студент должен)
90-100	5	Отлично. Изложенный материал соответствует всесторонним и глубоким знаниям материала, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы учебной дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе.
80 - 89	4	Хорошо. Материал соответствует требованиям знания выше средних стандартов, но с некоторыми ошибками, наличие глубоких знаний в объеме пройденной программы учебной дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе.
75 - 79		Хорошо. Материал отвечает требованиям в целом, содержательная работа со значительными ошибками. Наличие твердых и достаточно полных знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с целями обучения, правильные действия по применению знаний на практике, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности, обучающийся усвоил основную литературу, рекомендованную в рабочей программе дисциплины.
70 - 74	3	Удовлетворительно. Изложенный материал соответствует

		требованиям знанием четко, но со значительными недостатками. Наличие твердых знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике.
60 - 69		Удовлетворительно. Материал соответствует минимальным критериям. Наличие минимальных знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов со значительным количеством ошибок, исправленными после дополнительных вопросов; не всегда правильные действия по применению знаний на практике.
35 - 59	2	Неудовлетворительно с возможностью повторной пересдачи. Необходима еще определенная работа для зачисления кредита. Наличие отдельных знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов со значительным количеством ошибок, не всегда исправленными после дополнительных вопросов; отсутствие правильного ориентирования по применению знаний на практике; необходима пересдача.
0 - 34		Неудовлетворительно с обязательным повторным изучением дисциплины. Ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные вопросы.

#### **Перечень оценочных материалов**

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала
1	Тест (ТМК)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	фонд тестовых заданий
2	Собеседование (устный опрос по итогам лабораторных занятий)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося, по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по лабораторным работам учебной дисциплины

#### **Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков**

При поточном модульном контроле проводится тестирование по темам.

Студент получает оценки по 5-ти балльной шкале, которые затем интерполируются в баллы поточного модульного контроля в зависимости от максимально возможного по следующей таблице.

Процедура проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине зачет: форма проведения устная, вид – собеседование.

Сумма баллов за изучение теоретической части по трём содержательным модулям составит 100 баллов. Итоговый модульный контроль: итоговый контроль проводится в форме зачёта. В зачётный билет входят 4 равнозначных заданий: из курса в общей сложности 4 открытых вопроса.

Общая сумма -100 баллов.

Текущее тестирование и самостоятельная работа										Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1					Смысловой модуль N 2			Смысловой модуль N 3		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	100
10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	

T1, T2, T3, T4, T5 – темы смыслового модуля №1;

T6, T7, T8 - темы смыслового модуля №2;

T9, T10 - темы смыслового модуля №3.

### Перечень вопросов для собеседований

1. Значение комплексной и безотходной технологии в рамках экологической безопасности окружающей среды
2. Влияние состава и свойств сырья на способ его технологической обработки
3. Общая характеристика компонентов сырья
4. Состав сырья растительного происхождения
5. Состав сырья животного происхождения
6. Микрофлора сырья животного и растительного происхождения
7. Доставка и прием сырья на предприятие
8. Мойка. Инспекция, сортировка, калибровка
9. Очистка и измельчение сырья
10. Тара для консервов. Подготовка тары к закладке консервов
11. Предварительная тепловая обработка сырья
12. Виды обработки тепловой. Технологическое оборудование
13. Режимы тепловой обработки
14. Фасовка консервов
15. Эксгаустирование
16. Герметизация тары
17. Теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов
18. Факторы, определяющие время стерилизации. Микробиологическая составляющая
19. Научное обоснование режимов стерилизации консервов. Техника стерилизации
20. Антисептическое консервирование как один из технологических приемов консервирования пищевых продуктов
21. Биофизическая трактовка вопросов сокоотдачи. Температурный фактор
22. Действие ферментных препаратов на растительные клетки
23. Влияние ионизирующих излучений на сокоотдачу плодов и ягод
24. Электроплазмолиз
25. Основы сушки сырья. Подготовка сырья к сушке
26. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов
27. Виды и методы контроля на всех этапах технологического процесса

28. Метрологическая поддержка средств измерений
29. Технология производства овощных консервов
30. Технология производства маринованных консервов из грибов огурцов, помидоров

### **Фонд тестовых заданий**

1. К физическим методам консервирования относят:
  - а).** Сушка
  - б).** Квашение
  - в).** Соление
  
2. Консервирование пищевых продуктов производится с целью:
  - а)** повышения усвояемости
  - б)** удлинения сроков хранения
  - в)** повышения биологической ценности
  
3. Наиболее распространенным методом консервирования пищевых продуктов является консервирование:
  - а).** низкой температурой
  - б).** высокой температурой
  - в).** химическими веществами
  
4. Укажите метод обезвоживания продуктов питания:
  - а).** пастеризация
  - б).** квашение
  - в).** замораживание
  
5. Для уничтожения термофильных бактерий необходима температура не менее :
  - а).** 65° С
  - б)** 70° С
  - в).** 80° С
  
6. Комбинированным методом консервирования пищевых продуктов является:
  - а).** соление
  - б).** вакуумная сушка
  - в).** антибиотики
  
7. Консервирование методом стерилизации производится при температуре:
  - а).** от 100 С
  - б).** от 120 С
  - в).** от 85 С
  
8. Укажите режим низкой пастеризации пищевых продуктов:
  - а).** 85-90 С в течение 1 мин.
  - б).** 65 С в течение 20-30 минут
  - в).** 95 С в течение 1 мин.
  
9. Метод пастеризации используется для инактивации:
  - а).** всех форм микроорганизмов
  - б).** вегетативных форм микроорганизмов

в). микробных токсинов

10. Микроорганизмы, способные развиваться при низких (до -10 С) температурах:

- а). психрофильными
- б). термофильными
- в). мезофильными

11. При каком содержании влаги в пищевых продуктах обеспечивается надежный консервирующий эффект?

- а). более 30%
- б). менее 15%
- в). 25-30%

12. Наиболее полно сохраняются природные пищевые, органолептические и биологические свойства продуктов:

- а). естественной (солнечной) сушкой
- б). вакуумной сушкой
- в). сублимационной сушкой

13. Микроорганизмы, способные развиваться при очень высокой концентрации хлорида натрия, называются:

- а). осмофильными
- б). термофильными
- в). галофильными

14. Виды дрожжей и плесеней, устойчивых к консервирующему действию сахара, называются:

- а). галофильными
- б). мезофильными
- в). осмофильными

15. В быстро замороженных продуктах:

- а). возникают выраженные необратимые структурные изменения
- б). образуются легкие кристаллы льда, не деформирующие клеток
- в). образуются крупные кристаллы льда, деформирующие клеточные элементы

#### Лист изменений и дополнений

№	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры на	Подпись зав. кафедрой
---	-----------------------------	---	-----------------------

		<b>котором были рассмотрены изменения</b>	