

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ И БИОТЕХНОЛОГИЙ

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета пищевых
производств и биотехнологий,
доцент
А.В. Степовой
«17» мая 2023 г.



Рабочая программа дисциплины

Технология переработки плодов и овощей

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность
Производство продуктов питания из растительного сырья

Уровень высшего образования
бакалавриат

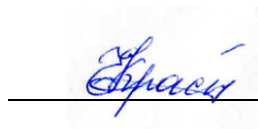
Форма обучения
очная

**Краснодар
2023**

Рабочая программа дисциплины «Технология переработки плодов и овощей» разработана на основе ФГОС ВО 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.08.2020 г. №1041.

Автор:

канд. техн. наук, доцент



Е.А. Красноселова

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции от 15.05.2023 г., протокол № 9.

Заведующий кафедрой

канд. техн. наук, доцент



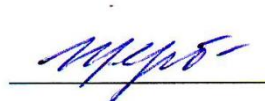
И.В. Соболев

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета пищевых производств и биотехнологий от 17.05.2023, протокол № 7.

Председатель

методической комиссии

д-р. тех. наук., профессор



Е.В. Щербакова

Руководитель

основной профессиональной
образовательной программы

канд. техн. наук, доцент



О.П. Храпко

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология переработка плодов и овощей» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах плодоовощной консервной промышленности

Задачи дисциплины

- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции консервов и пищеконцентратов;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
- осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

- ПКС-4 Способен оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки;
- ПКС-7 Способен осуществлять управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Технология переработки плодов и овощей» является дисциплиной вариативной части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность «Производство продуктов питания из растительного сырья».

4 Объем дисциплины (216 часов, 6 зачетных единиц)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
Контактная работа	122	—
в том числе:		
– аудиторная по видам учебных занятий	116	—
– лекции	28	—
– практические	44	—
– лабораторные	44	—
– внеаудиторная	6	—
– экзамен	3	—
– защита курсовых проектов	3	—
Самостоятельная работа	40	—
в том числе:		
— курсовой проект	18	—
— прочие виды самостоятельной работы	22	—
— контроль	54	—
Итого по дисциплине	216	—

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемой дисциплины обучающиеся сдают экзамен, выполняют курсовой проект.

Дисциплина изучается на 4 курсе, в 8 семестре очной формы обучения, заочной формы обучения не предусмотрено.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	Основные принципы хранения (консервирования) продуктов. 1 Введение. 2. Классификация принципов консервирования. 3. Принцип би-	ПКС -4 ПКС -7	8	2	—	—	-

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	оза и анабиоза. 4. Принцип ценоанабиоза. 5. Принцип абиоза.						
2	<p>Подготовительные технологические процессы консервирования</p> <p>1 Доставка, приемка и хранение. 2. Инспекция и калибровка. 3. Сортировка, мойка. 4. Очистка и измельчение. 5. Предварительная тепловая обработка. Составление технологической схемы производства плодоовощных консервов</p> <p>Изучение нормативной документации для проектирования плодоовощных предприятий Расчет часовой мощности линии при производстве плодоовощных консервов</p> <p>Продуктовый расчет. Расчет годовой потребности в сырье и вспомогательных материалах. Подготовка презентации по производству плодоовощных консервов</p>	<p>ПКС -4</p> <p>ПКС -7</p>	8	2	28	–	2
3	<p>Фасование, эксгаустирование и герметизация консервов.</p> <p>1. Подготовка тары к фасованию консервов. 2. Фасование. 3. Эксгаустирование. 4. Герметизация</p> <p>Расчет и способы исчисления консервной про-</p>	<p>ПКС -4</p> <p>ПКС -7</p>	8	2	6	–	2

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	дукции Расчет сырьевой площадки и склада готовой продукции						
4, 5	Стерилизация и пастеризация консервов. 1. Параметры процесса стерилизации. 2. Выбор температуры стерилизации. 3. Факторы, определяющие время стерилизации. 4 Факторы, влияющие на смертельное время (микробиологическая составляющая). 5. Факторы, влияющие на время проникновения теплоты в глубь продукта (телофизическая составляющая). 6. Давление в консервной таре при стерилизации. 7. Техника тепловой стерилизации консервов. 8. Асептическое консервирование. Расчет автоклавов	ПКС -4 ПКС -7	8	4	2	–	2
6	Технология овощных соков и концентрированных томатных продуктов 1. Технология томатного сока. 2. Технология морковного и свекольного соков. 3. Технология концентрированных томатных продуктов. 4. Технология томатных соусов. Особенности расчетов концентрированных томатных продуктов	ПКС -4 ПКС -7	8	2	4	–	2

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
7	Технология натуральных овощных консервов. 1. Зеленый горошек. 2. Фасоль стручковая. 3. Кукуруза сахарная. 4. Свекла гарнирная. 5. Томаты натуральные целые. 6. Пюре из шпината, щавеля и их смеси. 7. Натуральные консервы из картофеля. Определение значимости и целесообразности применения соли при переработке продукции растениеводства	ПКС -4 ПКС -7	8	2	–	2	2
8	Овощные закусочные консервы. 1. Технология консервов «Овощи резанные в томатном соусе». 2. Особенности приготовления отдельных видов консервов. 3. Технология консервов «Овощи, фаршированные в томатном соусе». 4. Технология консервов «Икра овощная». 5. Технология консервов «Салаты и винегреты».	ПКС -4 ПКС -7	8	2	–	–	2
9	Консервирование плодов и овощей биохимическими способами. 1. Сущность биохимического метода. 2. Технология квашеной капусты. 3. Технология соленых огурцов и томатов. 4. Технология моченых яблок. 5. Кон-	ПКС -4 ПКС -7	8	2	–	8	2

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лек- ции	Практиче- ские занятия	Лаборатор- ные занятия	Самостоятель- ная работа
	сервирование соленых и квашеных овощей в герметичной таре. Освоение технологии производства соленоквашенной продукции. Оценка качества соленоквашенной продукции.						
10	Технология овощных и фруктовых маринадов и технология плодово-ягодных компотов 1 Общие сведения. 2. Технология производства овощных маринадов. 3. Технология плодово-ягодных маринадов. 4. Технология плодово-ягодных компотов. Определение значимости и целесообразности применения уксусной кислоты при переработке продукции растениеводства. Определение значимости и целесообразности применения пряностей при переработке продукции растениеводства. Определение значимости и целесообразности применения сахара при переработке продукции растениеводства. Освоение технологии производства компотов. Освоение технологии	ПКС -4 ПКС -7	8	2	–	18	2

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	производства маринадов. Оценка качества произведенных компотов. Оценка качества полученных маринадов						
11	Технология плодовых и ягодных соков 1. Классификация консервированных соков. 2. Технология соков без мякоти. 3. Технология концентрированных соков. 4. Технология соков с мякотью. 5. Технология газированных соков. Определение значимости и целесообразности применения осветляющих веществ при производстве осветленных плодово-ягодных соков. Определение значимости и целесообразности применения спиртования (консервирования спиртом) плодово-ягодных соков	ПКС -4 ПКС -7	8	2	–	6	2
12	Технология желе, повидла, джема, варенья, цукатов. 1. Технология фруктово-ягодного желе. 2. Технология повидла. 3. Технология джема (конфитюра). 4. Технология варенья. 5. Технология цукатов. Освоение технологии производства джемов. Оценка качества произведенных	ПКС -4 ПК- 7	8	2	–	8	2

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	джемов						
13	Консервирование плодово-ягодных продуктов химическими консервантами. 1. Сульфитация (консервирование сернистой кислотой или сернистым ангидридом). 2. Консервирование бензойной кислотой и ее солями. 3. Консервирование сорбиновой кислотой и ее солями. Определение значимости и целесообразности применения сернистого газа и сернистой кислоты при переработке продукции растениеводства	ПКС -4 ПКС -7	8	2	–	2	1
14	Технология сушки плодов и овощей. 1. Основы сушки. 2. Способы сушки и сушильные установки. (Конвективный способ. Кондуктивный способ. Сублимационная сушка). 3. Воздушно-солнечная сушка. 4. Подготовка овощей к сушке. 5. Подготовка фруктов к сушке. 6. Упаковка и хранение. 7. Технологические процессы производства сушеной пряной зелени. Расчеты количества сушеных овощей, применяемых в рецептурах в жаренном виде	ПКС -4 ПК- 7	8	2	4	–	1

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лек- ции	Практиче- ские занятия	Лаборатор- ные занятия	Самостоятель- ная работа
	Курсовой проект	ПКС -4 ПКС -7	8	–	–	–	18
	Контроль	ПКС -4 ПКС -7	8	–	–	–	54
Итого				28	44	44	40

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Методические указания (для самостоятельной работы)

1. Технология переработки плодов и овощей : метод. рекомендации к проведению лабораторных работ / сост. Е. А. Красноселова, И. В. Соболев. – Краснодар : КубГАУ, 2022. – 99 с. (образовательный портал кафедры)
2. Технология переработки плодов и овощей : метод. рекомендации к проведению практических работ / сост. Е. А. Красноселова, И. В. Соболев. – Краснодар : КубГАУ, 2022. – 71 с. (образовательный портал кафедры)
3. Технология переработки плодов и овощей : метод. рекомендации для выполнения курсового проекта / сост. Е. А. Красноселова, И. В. Соболев. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 47 с.
4. Технология переработки плодов и овощей : метод. указания для самостоятельной работы / сост. Е. А. Красноселова, И. В. Соболев. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 38 с.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
	ПКС-4 Способен оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
5	Технохимический контроль сырья и продуктов питания
6	Химия и технология вина
6	Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий
6	Технология и экспертиза кондитерских изделий
7	Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков
6	Технология и экспертиза бродильных производств
7	Технология производства растительных масел
8	Технология переработки плодов и овощей
4	Пищевая микробиология
3	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
7	Химия и технология сахара
7	Технология хранения плодов и овощей
5	Технология хранения зерна
8	Технология переработки зерна
2, 4	Учебная практика
6	Технологическая практика
6, 7, 8	Производственная практика
6	Технологическая практика
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
8	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3	Технология продуктов детского питания из растительного сырья
4	Технология пищевых концентратов
ПКС-7 Способен осуществлять управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
2	Основные принципы организации здорового питания населения РФ
5	Пищевые добавки для производства продуктов питания из растительного сырья
5	Технохимический контроль сырья и продуктов питания
6	Химия и технология вина
6	Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий
6	Технология и экспертиза кондитерских изделий
7	Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
	напитков
6	Технология и экспертиза бродильных производств
7	Технология производства растительных масел
8	Технология переработки плодов и овощей
4	Пищевая микробиология
7	Химия и технология сахара
7	Технология хранения плодов и овощей
5	Технология хранения зерна
8	Технология переработки зерна
2, 4	Учебная практика
6	Технологическая практика
6, 7, 8	Производственная практика
6	Технологическая практика
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
8	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3	Технология продуктов детского питания из растительного сырья
4	Технология пищевых концентратов

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПКС-4 Способен оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки					

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
<p>ИД-1 Оценивает качество растительного сырья с учетом биохимических показателей</p> <p>ИД-2 Определяет способ хранения растительного сырья с учетом биохимических показателей его качества</p> <p>ИД-3 Определяет способ переработки растительного сырья с учетом биохимических показателей его качества</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p> <p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач</p>	<p>тестирование, лабораторная работа</p>
<p>ПКС-7 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>					
<p>ИД-1 Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ИД-2 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p> <p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач</p>	<p>выполнение контрольных работ, тестирование, реферат</p>

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
<p>производственном процессе</p> <p>ИД-3 Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности</p> <p>ИД-4 Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p> <p>ИД-5 Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности растительного сырья и готовой продукции</p>			задач		

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО

Последовательно указываются примеры все видов оценочных средств из таблицы 7.2: кейс-задания, контрольные задания, тесты, темы рефератов, эссе, докладов, темы деловых игр и т.д., в соответствии с Пл КубГАУ 2.2.4 «Фонд оценочных средств»

Лабораторные работы

Лабораторная работа 1. Определение значимости и целесообразности применения сахара при переработке плодов и овощей

Лабораторная работа 2. Определение значимости и целесообразности применения соли при переработке плодов и овощей

Лабораторная работа 3–4. Освоение технологии производства солено-квашенной продукции

Лабораторная работа 5–6. Определение значимости и целесообразности применения уксусной кислоты при переработке плодов и овощей.

Лабораторная работа 7–8. Освоение технологии производства компотов

Лабораторная работа 9–10. Оценка качества солено-квашенной продукции

Лабораторная работа 11–12. Определение значимости и целесообразности применения пряностей при переработке плодов и овощей

Лабораторная работа 13–14. Освоение технологии производства маринадов

Лабораторная работа 15–16. Оценка качества произведенных компотов

Лабораторная работа 17–18. Определение значимости и целесообразности применения осветляющих веществ при производстве осветленных плодово-ягодных соков

Лабораторная работа 19–20. Оценка качества полученных маринадов

Лабораторная работа 21–22. Освоение технологии производства джемов

Лабораторная работа 23. Определение значимости и целесообразности применения сернистого газа и сернистой кислоты при переработке плодов и овощей

Лабораторная работа 24. Определение значимости и целесообразности применения спиртования (консервирования спиртом) плодово-ягодных соков

Лабораторная работа 25–26. Оценка качества произведенных джемов

Практические работы

Практическая работа 1, 2. Расчет и способы исчисления консервной продукции

Практическая работа 3, 4. Особенности расчетов концентрированных томатопродуктов

Практическая работа 5. Расчет часовой мощности линии при производстве плодово-овощных консервов

Практическая работа 6, 7. Продуктовый расчет

Практическая работа 8. Расчет годовой потребности в сырье и вспомогательных материалах

Практическая работа 9. Расчет автоклавов

Практическая работа 10. Расчет сырьевой площадки и склада готовой продукции

Практическая работа 11, 12. Расчеты количества сушеных овощей, применяемых в рецептурах в жаренном виде

Практическая работа 13–16. Составление технологической схемы производства плодоовощных консервов

Практическая работа 17–20. Изучение нормативной документации для проектирования плодоовощных предприятий

Практическая работа 21–26. Подготовка презентации по производству плодоовощных консервов

Тесты

Пример задания по темам дисциплины. Темы указываются по каждому заданию номером.

1.1 Виды брака консервов: (3 ответа)

физический

технологический

химический

микробиологический

органолептический

2.1 Основные принципы консервирования

биоз

анабиоз

абиоз

ценаанабиоз

осмоанабиоз

пастеризация

все перечисленные верны

3.1 Наиболее ценными для производства консервов «Зеленый горошек» являются зерна ... сортов.

4.1 Цели проведения бланширования сырья: (6 ответов)

изменить объем сырья

изменение массы готового продукта

размягчение сырья

увеличение клеточной проницаемости

инактивация ферментов

удаление некондиционного сырья

гидролизация протопектина

удаление из растительной ткани воздуха

очистка от кожицы

повышение калорийности и придание специфических вкусовых свойств

5.1 В массовых условных банках исчисляются: (3 ответа)

Фруктовые соки
Квашенные овощи
Варенье
Джем
Сушеные фрукты
Закусочные консервы
Обеденные консервы

6.1 Последовательность операций при асептическом консервировании

: подготовка оборудования
 : определение герметичности
 : сборка и разборка бактериологических фильтров
 : стерилизация оборудования, трубопроводов, резервуаров
 : стерилизация продукта
 : охлаждение продукта
 : заполнение продуктом резервуаров
 : хранение продукта
 : выгрузка продукта в асептических условиях

7.1 Температура и время стерилизации консервов является параметром:
физическим

технологическим
химическим
микробиологическим
органолептическим

8.1 Для сохранения плотной консистенции огурцов в процессе маринования, применяют ... в холодной воде.

9.1 Выберите пять основных условий для проведения молочнокислого брожения:

Наличие чистой культуры молочнокислых бактерий
Наличие соли
Наличие сахара в сырье
Анаэробные условия
Температура ферментации
Наличие лимонной кислоты
Наличие свободной воды
Наличие в составе уксусной кислоты

10.1 Соки, используемые только для последующей переработки в безалкогольной и ликероводочной промышленности консервируются ...

11.1 Укажите содержание сухих веществ в томатном пюре
12, 15 и 20 %

25, 30 и 35 %

1, 2, 3 и 5 %

6, 7, 9 и 11 %

12.1 Технологическая операция обработки фруктов и продуктов их переработки диоксидом серы для предотвращения порчи их при хранении называется ...

13.1 Привести в соответствие степень зрелости сырья и показатели качества варенья при его использовании:

_ : Перезрелое

_ : Перезрелое

_ : Недозрелое

+ : Недозрелое

_ : Технической зрелости

_ : Разваривается

_ : Сироп мутный

_ : Грубая консистенция

_ : Плохо выраженный вкус и аромат

_ : Отличное качество

14.1 Технологическая операция термического удаления из фруктов и продуктов их переработки, содержащейся в них воды путем ее испарения до достижения в готовом продукте заданной массовой доли остаточной влаги, физико-химических и органолептических свойств, микробиологической стабильности в течение срока годности называется ...

Темы рефератов

1. Виды потерь плодоовощной продукции при переработке и пути их сокращения.

2. Генеральный план плодоовощного предприятия. Наличие подъездных путей.

3. Соответствие предприятия СанПиНам. Запуск предприятия.

4. Оборудование, используемое для мойки, сортировки, очистки и обжарки сырья. Коэффициент сменяемости масла.

5. Транспортная тара, упаковочная тара.

6. Оборудование для упаковки консервов в различную тару.

7. Физическая и бактериальная чистота тары. Контроль чистоты тары. Дезинфицирующие вещества для мойки и обработки различной тары.

8. Подготовка крышек для фасования в стеклянную тару. Мойка укупленных банок.

9. Оборудование для герметизации различной тары.

10. Техника стерилизации консервов. Стерилизация в закрытом и открытом автоклавах.

11. Паровоздушная стерилизация.

Темы докладов

1 Виды потерь сырья и пути их нивелирования при выработке заданного ассортимента

2 Особенности расположения помещений при планировании цеха вырабатывающего продукцию заданного ассортимента.

3 Преимущества и недостатки тары, используемой при производстве плодоовощных консервов

4 Виды брака и пути их предупреждения при выработке продукции заданного ассортимента

5 Безотходные технологии при выработке продукции заданного ассортимента

Темы курсовых проектов (примеры)

1. Проект цеха по производству овощных консервов (указывается 2 ассортимента – один в сезон, второй – в межсезонье) (мощность 18 муб в год)

2. Проект цеха по производству натуральных консервов (указывается 2 ассортимента – один в сезон, второй – в межсезонье) (мощность 19 муб в год)

3. Проект цеха по производству фруктовых соков (указывается 2 ассортимента – один в сезон, второй – в межсезонье) (мощность 22 муб в год)

4. Проект цеха по производству плодоовощных напитков (указывается 2 ассортимента – один в сезон, второй – в межсезонье) (мощность 24 муб в год)

5. Проект цеха по производству плодоовощных консервов (указывается 2 ассортимента – один в сезон, второй – в межсезонье) (мощность 14.8 муб в год)

6. Проект цеха по производству томатопродуктов (указывается 2 ассортимента – один в сезон, второй – в межсезонье) (мощность 20 муб в год)

Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля (экзамена)

Перечисляются вопросы и задания в разрезе компетенций.

Компетенция: – ПКС-4 Способен оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки

Вопросы к экзамену:

1. Основные принципы научных способов консервирования: биоз, анабиоз, абиоз по Никитинскому

2. Способы консервирования, основанные на принципах биоза

3. Способы консервирования, основанные на принципах анабиоза

4. Способы консервирования, основанные на принципах абиоза

5. Антисептики и основные требования к ним.

6. Применение антибиотиков и основные требования к ним

7. Бланширование. Цель, применение и факторы, влияющие на этот процесс

8. Обжарка. Цель, применение и факторы, влияющие на этот процесс

9. Стерилизация. Понятие «промышленная стерильность». Основные параметры процесса стерилизации

10. Выбор температуры стерилизации

11. Факторы, определяющие время стерилизации

12. Факторы, влияющие на смертельное время

13. Факторы, влияющие на теплофизическую составляющую

14. Формула стерилизации.

15. Давление в консервной таре при стерилизации

16. Дефекты консервов

17. Биохимическое консервирование плодов и овощей. Сущность процесса

18. Сущность маринования плодов и овощей как способа консервирования Антисептики и антибиотики. Применение. Основные требования, предъявляемые к ним

Задания (практические задания, тесты для проведения экзамена)

1. Тесты приведены в ФОС

2. Решение ситуационных задач, приведенных в МР по лабораторным и практическим занятиям

3. Предоставление реферата

4. Защита курсового проекта

Компетенция: – ПКС-7 Способен осуществлять управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Вопросы к экзамену:

1. Основные подготовительные технологические процессы консервирования (инспекция, калибровка)

2. Основные подготовительные технологические процессы консервирования (сортировка, мойка)

3. Основные подготовительные технологические процессы консервирования (очистка, измельчение)

4. Техника обжаривания овощей. Коэффициент сменяемости масла

5. Виды консервной тары. Стеклобанная тара, типы стеклянных банок и основные требования

6. Виды консервной тары. Металлическая тара, основные требования к ней

7. Полимерная тара. Основные требования к ней

8. Деревянная и картонная тара. Основные требования к ней

9. Подготовка тары и фасовка консервов

10. Способы фасования одно- и многокомпонентных консервов

11. Процесс эксгаустирования. Способы эксгаустирования

12. Герметизация тары

13. Техника тепловой стерилизации консервов в металлической таре
14. Техника тепловой стерилизации консервов в стеклянной таре
15. Технология квашения капусты
16. Технология дощникового квашения капусты
17. Технология бездощникового квашения капусты. Дефекты квашеной капусты
18. Технология соления огурцов и томатов
19. Мочение плодов и ягод
20. Плодово-ягодные маринады, маринады кислые и слабокислые
21. Натуральные консервы
22. Технология производства зеленого горошка
23. Овощные закусовые консервы
24. Технология получения икры овощной
25. Способы производства икры из кабачков
26. Овощи резанные в томатном соусе. Технология производства
27. Компоты. Технология производства
28. Технология производства джема и повидла. Требования к качеству
29. Технология производства варенья. Основные способы варки варенья
30. Технология производства соков с мякотью
31. Технология производства соков без мякоти
32. Технология производства плодово-ягодного пюре
33. Технология производства томатного сока
34. Технология производства концентрированных томатных продуктов (томатного пюре)
35. Технология производства томатной пасты
36. Технология сушки плодово-ягодного сырья
37. Технология заморозки плодовоовощной продукции
38. Сушка винограда
39. Сушка абрикоса и персиков.
40. Сушка овощей

Задания (практические задания, тесты для проведения экзамена)

1. Тесты приведены в ФОС
2. Решение ситуационных задач, приведенных в МР по лабораторным и практическим занятиям
3. Предоставление реферата
4. Защита курсового проекта

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков характеризующих этапы формирования компетенций

Представляются методические материалы по процедуре оценивания (по каждому виду аттестации: тесты, задачи, эссе, зачет и т.д.).

В данном пункте необходимо сделать ссылку на локальный нормативный акт университета Пл КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Критерии оценивания уровня защиты практической и лабораторной работы при устном опросе:

Оценка «**отлично**» ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по литературе, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «**хорошо**» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «**удовлетворительно**» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «**неудовлетворительно**» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «неудовлетворительно» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Тестовые задания

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 %.

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

Критериями оценки реферата, доклада являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «**отлично**» – выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная

позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «**хорошо**» – основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «**удовлетворительно**» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «**неудовлетворительно**» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Критерии оценки курсового проекта

Оценка «**отлично**» ставится за работу, отвечающую всем требованиям к написанию и оформлению курсовых работ.

Оценка «**хорошо**» ставится за работу, написанную на достаточно высоком уровне, в полной мере раскрывающую план курсовой, однако содержащую незначительные ошибки в изложении или оформлении текстового или иллюстративного материала.

Оценка «**удовлетворительно**» ставится за работу, в которой недостаточно полно отражены основные вопросы темы, однако, имеются ошибки в технологических расчетах, использование небольшого количества или устаревших источников литературы, присутствует нарушение логики и стиля изложения, отсутствуют авторские выводы и предложения.

Оценка «**неудовлетворительно**» ставится за дословное переписывание материала одного или нескольких источников, грубые ошибки в технологических расчетах.

Критерии оценки на экзамене

Оценка «**отлично**» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «**хорошо**» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему систематизированный

характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1. Дворецкий Д.С. Основы проектирования пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дворецкий Д.С., Дворецкий С.И.— Электрон. текстовые данные.— Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013.— 352 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64153.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Доброскок Л.П. Основы консервирования и техноконтроль [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Доброскок Л.П., Кузнецова Л.В., Тимофеева Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2012.— 400 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20242.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Киселева Т.Ф. Технология консервирования [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Киселева Т.Ф., Помозова В.А., Гореньков Э.С.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Проспект Науки, 2017.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35813.html>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Филиппов, В. И. Технологические основы холодильной технологии пищевых продуктов: Учебник для вузов/Филиппов В. И., Кременевская М.

И., Куцакова В. Е. - СПб: ГИОРД, 2014. - 576 с. ISBN 978-5-98879-184-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/471930>

Дополнительная учебная литература

1. Бурашников Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс]: учебник/ Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2018.— 520 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85176.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Кульнева Н.Г. Общие принципы обработки пищевого сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кульнева Н.Г.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019.— 125 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/89241.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Магомедов, М. Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания : учебник / М. Г. Магомедов. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1849-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/67474> (дата обращения: 18.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Неменуцкая Л.А. Ресурсосберегающие технологии переработки овощной продукции [Электронный ресурс]: научный аналитический обзор/ Неменуцкая Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Росинформагротех, 2007.— 72 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15767.html>.— ЭБС «IPRbooks»

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС

№	Наименование ресурса	Тематика	Уровень доступа	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
1	Znanium.com	Универсальная	Интернет доступ	17.07.2020	Договор № 3818 ЭБС
2	Издательство «Лань»	Ветеринария Сельск. хоз-во Технология хранения и переработки пищевых продуктов	Интернет доступ	12.01.20 12.01.21	Контракт №940
3	IPRbook	Универсальная	Интернет доступ	12.05.20 11.11.20	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №6707/20
4	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	Доступ с ПК университета		
5	Электронный Каталог библиотеки КубГАУ	Универсальная	Доступ с ПК библиотеки		

- рекомендуемые интернет сайты

1. Библиотека ГОСТов [Электронный портал]: Режим доступа: www.vsegost.com

Ж. Пищевые ингредиенты <http://www.sppiunion.ru/journals/>

Ж. Индустрия Напитков <https://beverage-industry.ru/>

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Технология переработки плодов и овощей : метод. рекомендации к проведению лабораторных работ / сост. Е. А. Красноселова, И. В. Соболев. – Краснодар : КубГАУ, 2022. – 99 с. (образовательный портал кафедры)

2. Технология переработки плодов и овощей : метод. рекомендации к проведению практических работ / сост. Е. А. Красноселова, И. В. Соболев. – Краснодар : КубГАУ, 2022. – 71 с. (образовательный портал кафедры)

3. Технология переработки плодов и овощей : метод. рекомендации для выполнения курсового проекта / сост. Е. А. Красноселова, И. В. Соболев. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 47 с.

4. Технология переработки плодов и овощей : метод. указания для самостоятельной работы / сост. Е. А. Красноселова, И. В. Соболев. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 38 с.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

– организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов⁴

– контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;

– автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;

– автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

Перечень лицензионного ПО

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Гарант	Правовая	https://www.garant.ru/
2	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	Технология переработки плодов и овощей	Помещение №525 ГУК, площадь — 70,7м ² ; Лаборатория "Качества хлеба и хлебобулочных изделий (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции), лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 7 шт.; измеритель — 3 шт.; пресс — 1 шт.; шкаф лабораторный — 2 шт.; весы — 3 шт.; анализатор — 2 шт.; печь — 1 шт.; стол лабораторный — 2 шт.; пурка — 3 шт.; набор лабораторный — 4 шт.; стенд лабораторный — 3 шт.; тестомесилка — 3 шт.; термоштанга — 1 шт.; мельница — 1 шт.); технические средства обучения (проектор — 1 шт.; интерактивная доска — 1 шт.; монитор — 1 шт.; компьютер персональный — 1 шт.); специализированная ме-	350044 Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

		бель(учебная доска, учебная мебель).	
2	Технология переработки плодов и овощей	<p>Помещение №524 ГУК, площадь — 70,6м²; Лаборатория "Качества зерна и зернопродуктов" (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции) лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 4 шт.;</p> <p>шкаф лабораторный — 3 шт.;</p> <p>весы — 3 шт.;</p> <p>анализатор — 3 шт.;</p> <p>дозатор — 15 шт.;</p> <p>стол лабораторный — 1 шт.;</p> <p>пурка — 3 шт.;</p> <p>набор лабораторный — 3 шт.;</p> <p>стенд лабораторный — 3 шт.;</p> <p>тестомесилка — 2 шт.;</p> <p>мельница — 2 шт.);</p> <p>технические средства обучения (компьютер персональный — 7 шт.);</p> <p>доступ к сети «Интернет»;</p> <p>доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;</p> <p>специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p>	350044 Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина,13
3	Технология переработки плодов и овощей	<p>Помещение №533 ГУК, посадочных мест — 40; площадь — 53м²; учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>сплит-система — 1 шт.;</p> <p>специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель);</p> <p>технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран);</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office.</p>	350044 Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина,13
4	Технология переработки плодов и овощей	<p>Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5м²; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.</p> <p>кондиционер — 1 шт.;</p> <p>холодильник — 1 шт.;</p> <p>лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.);</p> <p>технические средства обучения (принтер — 1 шт.;</p>	350044 Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина,13

		монитор — 3 шт.; компьютер персональный — 5 шт.).	
5	Технология переработки плодов и овощей	<p>Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. кондиционер — 1 шт.; холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.); технические средства обучения (принтер — 1 шт.; монитор — 3 шт.; компьютер персональный — 5 шт.). программное обеспечение: Windows, Office</p> <p>Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе</p>	350044 Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина,13