

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
доцент И.Н. Гужин

« 23 » *Мая* 20 19 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Хранение и переработка плодов и овощей

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Название кафедры: Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

Квалификация: бакалавр

Формы обучения: очная, заочная

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Хранение и переработка плодов и овощей» является формирование системы компетенций в области хранения и переработки плодов и овощей для наиболее рационального использования выращенной продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Для достижения поставленной цели при освоении дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение характеристик и свойств сырья и готовой продукции;
- изучение основных режимов и способов хранения сырья и продукции;
- изучение основных технологических процессов;
- изучение назначения и характеристик основного технологического оборудования;
- изучение критериев и методик оценки отдельных технологических операций.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.40 «Хранение и переработка плодов и овощей» относится к обязательной части дисциплин Блока 1 Дисциплины учебного плана. Дисциплина изучается в 5 семестре на 3 курсе очной формы обучения, в 5 и 6 семестрах на 3 курсе заочной формы обучения.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

| Код компетенции | Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i> | Индикаторы достижения результатов обучения по дисциплине (|
|-----------------|---|--|
| ОПК-2 | Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности | ИД-1 _{опк-2} Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства |
| ОПК-4 | Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; | ИД-1 _{опк-4} Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции |

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

для очной формы обучения

| Вид учебной работы | | Трудоемкость дисциплины | | Семестр (кол-во недель в семестре) |
|--|---|-------------------------|-------------------------|---------------------------------------|
| | | всего часов | объем контактной работы | 5 (19) |
| Аудиторная контактная работа (всего) | | 54 | 54 | 54 |
| в том числе: | Лекции | 26 | 26 | 26 |
| | Лабораторные работы | 28 | 28 | 28 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе: | | 54 | 2,95 | 54 |
| СР в семестре: | Изучение лекционного материала | 10 | - | 12 |
| | Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами | 23 | 2,7 | 23 |
| | Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ | 13 | - | 13 |
| | Зачет | 8 | 0,25 | 8 |
| Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен) | | зачет | | зачет |
| Общая трудоемкость, ч. | | 108 | 56,95 | 108 |
| Общая трудоемкость, зачетные единицы | | 3 | 1,58 | 3 |

для заочной формы обучения

| Вид учебной работы | | Трудоемкость дисциплины | | Семестр (кол-во недель сессии) | |
|--|---|-------------------------|-------------------------|--------------------------------|-----------|
| | | всего часов | объем контактной работы | 5 (3) | 6 (3) |
| Аудиторная контактная работа (всего) | | 12 | 12 | 4 | 8 |
| в том числе: | Лекции | 6 | 6 | 2 | 4 |
| | Лабораторные работы | 6 | 6 | 2 | 4 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе: | | 96 | 0,85 | 32 | 64 |
| СР в семестре | Изучение лекционного материала | 6 | | 2 | 4 |
| | Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами | 80 | 0,6 | 28 | 52 |
| | Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ | 6 | | 2 | 4 |
| СР в сессию | Зачет | 4 | 0,25 | | 4 |
| Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен) | | зачет | | | зачет |
| Общая трудоемкость, ч. | | 108 | 12,85 | 36 | 72 |
| Общая трудоемкость, зачетные единицы | | 3,00 | 0,36 | 1,00 | 2,00 |

4.2 Тематический план лекционных занятий
для очной формы обучения

| № п./п. | Тема лекционных занятий | Трудоемкость, ч. |
|--------------|---|------------------|
| 1 | Химический состав и пищевая ценность свежей и переработанной плодоовощной продукции. | 2 |
| 2 | Факторы формирующие и сохраняющие качество плодоовощного сырья.. | 2 |
| 3 | Способы хранения плодоовощной продукции. | 2 |
| 4 | Частные технологии хранения плодоовощной продукции. | 2 |
| 5 | Основные технологические операции при переработке плодоовощного сырья и их значение. | 2 |
| 6 | Консервирование плодово-ягодного сырья химическим и микробиологическим (биохимическим) способами. | 2 |
| 7 | Физические способы консервирования плодоовощного сырья. | 2 |
| 8 | Технология производства плодоовощных консервов. | 2 |
| 9 | Основы технологии производства соковой продукции и вин. | 2 |
| 10 | Технология производства свекловичного сахара | 2 |
| 11 | Технология переработки картофеля. | 2 |
| 12 | 2 | |
| 13 | Технологии переработки и использование отходов плодоовощного сырья и продуктов его переработки. | 2 |
| Итого | | 26 |

для заочной формы обучения

| № п./п. | Тема лекционных занятий | Трудоемкость, ч. |
|---------|--|------------------|
| 1 | Частные технологии хранения плодоовощной продукции. | 2 |
| 2 | Основные технологические операции при переработке плодоовощного сырья и их значение. | 2 |
| 3 | Технология производства плодоовощных консервов. | 2 |
| Итого: | | 6 |

4.3 Тематический план лабораторных работ
для очной формы обучения

| № п./п. | Темы лабораторных работ | Трудоемкость, ч. |
|---------|---|------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Правила приемки, отбор проб и формирование средней пробы для оценки качества свежей плодоовощной продукции. | 2 |
| 2 | Требования к качеству плодов и овощей, закладываемых на хранение. | 2 |
| 3 | Расчет расхода материалов и толщины укрытия при полевом хранении овощей. | 2 |
| 4 | Устройство и принцип работы систем вентилирования в плодоовощехранилищах. | 2 |
| 5 | Расчет количества тепла, требуемого удалить при вентилировании. | 2 |
| 6 | Устройство и принцип работы систем охлаждения в плодоовощехранилищах. | 2 |
| 1 | 2 | 3 |
| 7 | Определение величины потерь и изменения качества плодоовощной продукции при хранении. | 2 |
| 8 | Определение выхода готовой продукции при производстве квашеной капусты. | 2 |
| 9 | Определение выхода готовой продукции при производстве сушеной плодоовощной продукции. | 2 |
| 10 | Расчет расхода сырья при производстве плодоовощных консервов. | 2 |
| 11 | Математический анализ эффективности режима стерилизации плодоовощных консервов. | 2 |
| 12 | Определение выхода готовой продукции при производстве сока прямого отжима. | 2 |
| 13 | Определение желирующих свойств плодового пюре. | 2 |
| 14 | Учет переработанной плодоовощной продукции. | 2 |
| Итого: | | 28 |

для заочной формы обучения

| № п./п. | Темы лабораторных работ | Трудоемкость, ч. |
|---------|---|------------------|
| 1 | Расчет количества тепла, требуемого удалить при вентилировании. | 2 |
| 2 | Расчет расхода сырья при производстве плодоовощных консервов. Учет переработанной плодоовощной продукции. | 2 |
| 3 | Математический анализ эффективности режима стерилизации плодоовощных консервов. | 2 |
| Итого: | | 6 |

4.4 Тематический план практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

4.5 Самостоятельная работа:

для очной формы обучения

| № п.п. | Вид самостоятельной работы | Название (содержание работы) | Трудоемкость, ч |
|--------|---|--|-----------------|
| 1. | Подготовка к лекциям | Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий | 10 |
| 2. | Самостоятельное изучение теоретического материала | Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах | 23 |
| 3. | Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ | Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ | 13 |
| 4. | Подготовка к сдаче зачета | Повторение и закрепление изученного материала | 8 |
| Итого: | | | 54 |

для заочной формы обучения

| № п.п. | Вид самостоятельной работы | Название (содержание работы) | Трудоемкость, ч |
|--------|---|--|-----------------|
| 1. | Подготовка к лекциям | Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий | 6 |
| 2. | Самостоятельное изучение теоретического материала | Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах | 80 |
| 3. | Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ | Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ | 6 |
| 4. | Подготовка к сдаче зачета | Повторение и закрепление изученного материала | 4 |
| Итого: | | | 96 |

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Работу с настоящей рабочей программой следует начать с ознакомления, где особое внимание следует обратить на вопросы, выносимые на зачет.

Специфика изучения дисциплины заключается в том, что помимо изучения технологии хранения и переработки растениеводческой продукции, обучающемуся необходимо приобрести практические навыки, связанные с определением качественных показателей растениеводческой продукции, выполнением технологических расчетов, связанных с хранением и переработкой растениеводческой продукции.

5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

При изучении тем, связанных с определением качественных показателей растениеводческой продукции, особое внимание следует обращать на ГОСТы и действующие методики их определения. При расчетах технологических параметров хранения и переработки растениеводческой продукции необходимо учитывать сортовые и видовые особенности сырья.

5.3 Рекомендации по работе с литературой

Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по данному курсу.

Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после уяснения предыдущего, описывая на бумаге все выкладки и вычисления (в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода).

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Нужно добиваться точного представления о том, что изучается. Полезно составлять опорные конспекты.

5.4 Советы по подготовке к зачету

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к зачету более внимательно изучить темы с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов практических работ, ресурсов Интернет.

При подготовке к зачету, рекомендуется заблаговременно получить список вопросов, выносимых на зачет.

6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

6.1 Основная литература:

6.1.1. Технология переработки продукции растениеводства : Учебник для вузов / Под ред. Н.М. Личко. – М : Колос, 2000. – 552с. [159]

6.1.2. Магомедов, М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания Учебник Изд-во Лань, 2015. - 560 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=67474.

6.2 Дополнительная литература:

6.2.1. Семина, С.А. Хранение и переработка картофеля, плодов и овощей [Электронный ресурс] / Н.И. Остробородова, С.А. Семина .- Пенза : РИО ПГСХА, 2010 .- 154 с. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/543607>.

6.2.2. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. В.И. Манжесова. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 624 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102608>

6.3 Программное обеспечение. Общесистемное ПО:

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1

6.3.2. Microsoft Windows SL 8/1 RU AE OLP NL

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010

6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013

6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition

6.3.6. WinRAR: 3.x: Standard License – educational – EХТ

6.3.7. 7 zip (свободный доступ)

6.4. Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1. <http://www.pravo.gov.ru> – официальный интернет-портал правовой информации

6.4.2. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс»

6.4.3. <http://www.garant.ru> – справочная правовая система по законодательству Российской Федерации

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

| № п./п. | Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|---------|--|--|
| 1 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.627. Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 | Учебная аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран) |
| 2 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.608. Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 | Учебная аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, парты со скамейкой двухместные, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран) |
| 3 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.622 – Лаборатория зерносушения. Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 | Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования). Лабораторное оборудование: баня водяная многоместная ЛАБ ТБ-6; весы механические; весы лабораторные MW-300 |
| 4 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.623 – Лаборатория мукомольного и крупяного производства. Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 | Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования). Лабораторное оборудование: шкаф сушильный электрический СЭШ-3М; эксикатор влажности; весы электронные ВК-600 |
| 5 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд. 603 – Лаборатория хлебопекарного и макаронного производства. Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 | Учебная аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования) |

| № п./п. | Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|---------|---|---|
| 6 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.630. Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 | Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) |
| 7 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.517. Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д.5 | Учебная аудитория на 34 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска) |
| 8 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.628. Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 | Учебная аудитория на 11 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска) |
| 9 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.606. Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 | Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) |
| | Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А | Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета |
| | Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 | Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук E-machines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH. Лабораторное оборудование и материалы: плитка электрическая, электронные весы |

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1 Виды и формы контроля по дисциплине

Контроль уровня усвоенных знаний, освоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль освоения компетенций по дисциплине проводится при изучении теоретического материала, выполнении заданий на лабораторно-практических занятиях. Текущему контролю подлежит посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения по дисциплине является промежуточная аттестация в форме зачета, проводимого с учетом результатов текущего контроля.

8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Оценочные средства для проведения текущей аттестации

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине «Хранение и переработка плодов и овощей» включает защиту лабораторных работ по контрольным вопросам.

Лабораторная работа: Устройство и принцип работы систем охлаждения в плодоовощехранилищах.

Цель: Изучить устройство и принцип работы систем холодообеспечения в плодоовощехранилищах.

Задание: Выявить основные технологические параметры процесса и составить технологическую схему, учитывающую конструктивные особенности камеры для хранения плодоовощной продукции в условиях искусственного охлаждения.

Методика выполнения

Каждому обучающемуся выдаются методические указания для выполнения лабораторных работ. Обучающиеся выполняют задание преподавателя индивидуально. Процесс выполнения не носит соревновательный характер. Однако, обучающиеся, быстрее справляющиеся.

Пример контрольных вопросов и ответов на них:

1. От чего зависит продолжительность периода охлаждения плодоовощной продукции?

Продолжительность периода охлаждения зависит от вида плодоовощной продукции, начальной ее температуры, оптимальной температуры хранения и величины снижения температуры продукции в сутки.

2. На сколько градусов в сутки жно охлаждать плодоовощную продукцию?

На 0,5...1,0°С в сутки. В экстренных случаях, когда имеется значительное количество механических дефектов, допускается более быстрое охлаждение – на 1,5°С в сутки.

3. Что такое «точка росы»?

Это такая разница температур при данном конкретном значении величины атмосферного давления при которой в хранилище происходит перенасыщение воздуха водяными парами и на поверхности плодоовощной продукции выпадает конденсат.

4. Как избежать градиента температур при хранении плодоовощной продукции в хранилище с искусственным охлаждением?

Градиента температур при хранении плодоовощной продукции в хранилище с искусственным охлаждением можно избежать путем активного вентилирования с целью выравнивания температуры воздуха в камере хранения.

5. Из каких элементов состоит система охлаждения плодоовощехранилища и как она работает?

Система охлаждения состоит из следующих основных элементов: компрессор, конденсатор и испаритель. В камере охлаждения находится только испаритель. Система работает по замкнутому циклу: жидкий хладагент (например фреон) при помощи дозирующего вентиля подается в испаритель где из жидкого состояния переходит в газообразное и смена агрегатного состояния сопровождается поглощением теплоты в камере охлаждения. Газообразный хладагент забирается из испарителя компрессором и направляется в конденсатор, где сжижается, выделяя теплоту которая отводится из конденсатора, расположенного вне камеры, при помощи водяной рубашки охлаждения. Далее цикл повторяется.

6. Что такое «адиабатическая оболочка»?

Адиабатическая оболочка – это оболочка (конструкция стены хранилища) не допускающая теплообмена между камерой хранения и внешней средой.

Может быть предложена к решению ситуационная задача:

Задача. Рассчитать, сколько тепла придется удалить из хранилища и объем воздуха для охлаждения если в хранилище загружено 300 т капусты. Температура капусты при загрузке была 10°С, а в конце периода охлаждения, через 10 сут, должна быть 0°С. Теплоемкость капусты равна 3768,3 кДж/т°С, среднее тепловыделение при 5°С – 3140,3 кДж/т сутки.

Решение задачи:

Определим количество тепла, которое нужно удалить из хранилища за весь период охлаждения:

$$\Sigma Q = [c(t_n - t_k) + gr]p = [3768,3(10 - 0) + 3140,3 \cdot 10] \cdot 300 = 20725800 \text{ кДж,}$$

или ежесуточно от каждой тонны

$$20725800 : 300 : 10 = 6908,6 \text{ кДж.}$$

Если принять, что температура воздуха, поступающего в хранилище, во весь период охлаждения на 3°С меньше, чем выходящего из него, т. е. $t_1 - t_2 = 3$, то объем воздуха для охлаждения будет равен

$$V = 6908,6 \cdot 300 : (t_1 - t_2) = 6908,6 \cdot 300 : 3 = 690800 \text{ м}^3/\text{сут,}$$

$$\text{или } 6908,6 : 24 : 300 = 96 \text{ м}^3/\text{т ч.}$$

Критерии и шкала оценки при защите лабораторных работ:

- оценка «зачтено» выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом, ориентируются в методиках определения качественных показателей, знают основные технологические схемы хранения и переработки плодов и овощей, грамотно и аргументировано обосновывают свои ответы;

- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу, если они не могут

провести анализ, путаются в назначении этапов технологической схемы хранения и переработки растениеводческой продукции, не способны дать ответ после наводящих вопросов.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Зачет по дисциплине проводится по билетам, содержащим 3 вопроса.

Пример билета

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код и наименование направления подготовки/специализация)
«Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»
профиль подготовки/магистерская программа/специализация)
Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья
(наименование кафедры)
Дисциплина: Хранение и переработка плодов и овощей
(наименование дисциплины)

Билет № 1

- 1 Вопрос. Биохимические изменения, протекающие в плодоовощной продукции при хранении
- 2 Вопрос. Типы плодо- овощехранилищ и их характеристика
- 3 Вопрос. Классификация соков

Составитель _____ А.В. Волкова
(подпись)

Врио зав. кафедрой _____ О.А. Блинова
(подпись)

« ___ » _____ 20 ___ г.

Перечень вопросов для подготовки к зачету

1. Химический состав и пищевая ценность свежей плодоовощной продукции.
2. Биохимические изменения, протекающие в плодоовощной продукции при хранении.
3. Биохимические изменения, протекающие в плодоовощной продукции при переработке.
4. Микробиологическая обсемененность плодоовощного сырья.
5. Безопасность плодоовощного сырья и продуктов его переработки.
6. Факторы, формирующие качество плодоовощного сырья в процессе производства.
7. Послеуборочная обработка плодоовощного сырья.
8. Химическая обработка плодов и овощей при хранении.
9. Повреждения и заболевания плодов и овощей при хранении.

10. Полевые способы хранения овощей.
11. Хранение овощной продукции и картофеля в стационарных хранилищах с активным вентилированием.
12. Хранение плодоовощной продукции в стационарных хранилищах с искусственным охлаждением.
13. Хранение плодоовощной продукции в камерах с регулируемым составом среды.
14. Типы газовых сред и их характеристика.
15. Регулируемая газовая среда. Способы ее создания.
16. Модифицированная газовая среда. Создание и контроль режима хранения.
17. Устройство и принцип работы систем вентилирования в плодоовощехранилищах.
18. Устройство и принцип работы систем охлаждения в плодоовощехранилищах.
19. Контроль параметров режимов хранения свежих плодов и овощей.
20. Типы плодо- овощехранилищ и их характеристика.
21. Технология хранения картофеля семенного и продовольственного назначения.
22. Технология хранения корнеплодов.
23. Технология хранения капусты белокочанной.
24. Технология хранения плодовых овощей.
25. Технология хранения лука-севка и лука репчатого.
26. Технология хранения яблок осенних и зимних сортов.
27. Принципы и методы консервирования плодоовощной продукции.
28. Классификация и ассортимент переработанной плодоовощной продукции.
29. Основные технологические операции при переработке плодоовощного сырья.
30. Стерилизация плодоовощных консервов. Параметры процесса стерилизации.
31. Математический анализ эффективности режима стерилизации.
32. Упаковка, маркировка и хранение консервированной плодоовощной продукции.
33. Виды брака консервов.
34. Требования к качеству и подготовка плодоовощного сырья к переработке.
35. Условия и стадии процесса ферментации при микробиологических способах консервирования.
36. Условия хранения и требования к качеству плодоовощной продукции, консервированной биохимическим способом.
37. Динамика процесса кристаллообразования при замораживании плодоовощного сырья.
38. Способы замораживания плодоовощного сырья.
39. Условия хранения быстрозамороженного плодоовощного сырья. Дефростация.
40. Динамика процесса сушки плодоовощного сырья.
41. Способы сушки плодоовощного сырья.

42. Условия хранения сушеных плодов и овощей.
43. Сульфитация плодово-ягодного сырья. Десульфитация.
44. Консервирование плодово-ягодного сырья сорбиновой кислотой.
45. Консервирование плодово-ягодного сырья бензойной кислотой.
46. Технология производства овощных натуральных консервов.
47. Технология производства овощных закусочных консервов.
48. Технология производства маринадов.
49. Технология производства концентрированных томатопродуктов.
50. Технология производства компотов.
51. Технология производства продуктов уваренных с сахаром.
52. Классификация соков.
53. Приемы, повышающие сокоотдачу.
54. Способы получения соков.
55. Осветление соков.
56. Условия хранения и требования к качеству соков. Дефекты соков.
57. Технология производства картофельных чипсов.
58. Классификация вин.
59. Технология производства картофельного крахмала.
60. Особенности технологий производства вин..
 61. . Технология производства продуктов для детского питания на фруктовой и овощной основе.
 62. Технохимический контроль при производстве консервированной плодово-овощной продукции.
63. Оценка качества продуктов переработки плодов и овощей.
64. Технология производства свекловичного сахара
65. Виды и характеристика тары, используемой при хранении свежих плодов и овощей.
66. Виды и характеристика тары, используемой при переработке плодовоовощного сырья..
67. Учет переработанной плодовоовощной продукции.
68. Использование отходов консервного производства.
69. Использование отходов консервного производства. Технология получения пектина.
70. Использование отходов консервного производства. Технология производства уксуса.

8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов знать, уметь, владеть заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 2-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время зачета.

Шкала оценивания зачета

| Результат зачета | Критерии |
|------------------|---|
| «зачтено» | Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, касающихся указанного вопроса, подтверждаться фактическими примерами. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы. |
| «не зачтено» | Ответ обучающегося на вопрос содержит неправильные формулировки основных определений, прямо относящихся к вопросу, или обучающийся вообще не может их дать, как и подтвердить свой ответ фактическими примерами. Такой ответ демонстрирует незнание материала дисциплины. |

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по дисциплине «Хранение и переработка плодов и овощей» проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос);
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для предварительной аттестации по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС по направлению подготовки в форме зачета.

Зачет проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (устный – по билетам). Оценка по результатам зачета – «зачтено» и «не зачтено».

Все виды текущего контроля осуществляются на лабораторных занятиях.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций, обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

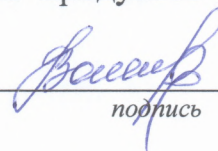
Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций | Представление оценочного средства в фонде |
|-------|---|--|--|
| 1 | Опрос по лабораторно-практическим работам | Отчет в виде опроса проводится либо в течение всего лабораторно-практического занятия по заранее выданной тематике, либо в конце занятия. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски. | Вопросы по темам/разделам дисциплины в рамках изучаемой темы на лабораторно-практическом занятии |
| 2 | Зачет | Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практико-ориентированными вопросами или заданиями. Аудиторное время, отведенное на подготовку – 30 мин. | Комплект вопросов к зачету |

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:

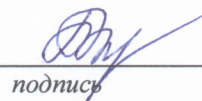
доцент кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства», канд. с.-х. наук, доцент Волкова А.В.



подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «16» мая 20 19 г., протокол № 9.

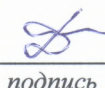
Врио заведующего кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент О.А. Блинова



подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева



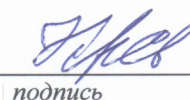
подпись

Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, доцент О.А. Блинова



подпись

Начальник УМУ
канд. тех. наук, доцент С.В. Краснов



подпись