



## **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Целью освоения дисциплины «Технологии национальных продуктов питания» является формирование у обучающихся системы компетенций для решения профессиональных задач, связанных с проектированием технологических процессов пищевых производств, подбором оборудования в линиях и цехах малой и средней мощности по производству национальных продуктов питания из растительного сырья.

Для достижения поставленной цели при освоении дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение особенностей технологий производства национальных продуктов питания из растительного сырья;
- изучение современных методов контроля качества при применении современных технологий производства национальных продуктов питания из растительного сырья;
- изучение вопросов разработки и внедрения современных технологий производства национальных продуктов питания из растительного сырья в условиях промышленного производства.

## **2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Дисциплина Б1.О.13 «Технологии национальных продуктов питания» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Дисциплина изучается в 4 семестре на 2 курсе очной формы обучения, и в 3,4 семестрах на 2 курсе заочной формы обучения.

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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 разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;	ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> . - Демонстрирует знание основных методов и способов решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения; ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> . - Анализирует методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения; ИД-3 <sub>ОПК-2</sub> . – Применяет методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ПК-1	Способен разрабатывать новые технологические решения, технологии и новые виды продуктов питания из растительного сырья	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Демонстрирует владение методами разработки новых технологических решений, технологий производства новых видов продуктов питания из растительного сырья; ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Реализует новые технологические решения при производстве продуктов питания из растительного сырья; ИД-3 <sub>ПК-2</sub> Разрабатывает новые виды продуктов питания из растительного сырья.

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)
		всего часов	объем контактной работы	4 (7)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>56</b>	<b>56</b>	<b>56</b>
в том числе:	Лекции	28	28	28
	Лабораторные работы	28	28	28
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>52</b>	<b>-</b>	<b>52</b>
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	6	-	6
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	28	-	28
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	10		10
СР в сессию:	Подготовка и сдача зачета	8		8
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		зачет	0,25	зачет
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>108</b>	<b>-</b>	<b>108</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		<b>3</b>	<b>-</b>	<b>3</b>

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)	
		всего часов	объем контактной работы	3 (3)	4 (3)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>12</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
в том числе:	Лекции	6	6	2	4
	Лабораторные работы	6	6	2	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>96</b>	<b>-</b>	<b>32</b>	<b>64</b>
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	4		2	2
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	82	-	28	54
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	6		2	4
СР в сессию	Зачет	4	0,25		4
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		зачет	-		зачет
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>108</b>	<b>-</b>		<b>108</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		<b>3</b>	<b>-</b>		<b>3</b>

## 4.2 Тематический план лекционных занятий

для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Питание – компонент общечеловеческой культуры	2
2	История и этапы развития традиций питания	2
3	Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания.	2
4	Основные факторы, формирующие основу национальных продуктов питания.	2
5	Системы питания различных народов мира.	2
6	Традиции питания и национальные продукты славянских народов.	4
7	Особенности национальных продуктов питания из Европы.	2
8	Традиции национальных продуктов питания Ближнего Востока.	2
9	Особенности национальных продуктов питания в африканских странах.	2
10	Общие черты и особенности американской системы Fast Food.	2
11	Национальные продукты питания Китая.	2
12	Национальные продукты питания островных государств Тихого океана.	2
13	Национальные напитки.	2
<b>Итого:</b>		<b>28</b>

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
3 семестр		
1	Основные факторы, формирующие основу национальных продуктов питания.	2
4 семестр		
2	Традиции питания и национальные продукты славянских народов.	2
3	Традиции национальных продуктов питания Ближнего Востока.	2
<b>Итого:</b>		<b>6</b>

### 4.3 Тематический план лабораторных работ

для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Технология производства русского национального продукта питания – «Оладьи»	4
2	Технология производства украинского национального продукта питания – «Вареники»	4
3	Технология производства белорусского национального продукта питания – «Драники»	4
4	Технология производства итальянского национального продукта питания – «Полента»	4
5	Технология производства греческого национального продукта питания – «Греческая Пита»	4
6	Технология производства японского национального продукта питания – «Роллы»	4
7	Технология производства татарского национального продукта питания – «Чак-чак»	4
8	Технология производства русского национального напитка – «Сбитень»	4
<b>Итого:</b>		<b>28</b>

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
3 семестр		
1	Технология производства русского национального продукта питания – «Оладьи»	2
4 семестр		
3	Технология производства белорусского национального продукта питания – «Драники»	2
4	Технология производства греческого национального продукта питания – «Греческая Пита»	2
<b>Итого:</b>		<b>6</b>

### 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)	Объем, акад. 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	28
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	10
4.	Подготовка к сдаче зачета	Повторение и закрепление изученного материала	8
Итого:			<b>52</b>

для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. ч
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	4
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	82
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	6
4.	Подготовка к сдаче и сдача зачета	Повторение и закрепление изученного материала	4
Итого:			<b>96</b>

## **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 экзамен.

Специфика изучения дисциплины заключается в том, что помимо изучения холодильных технологий перерабатывающих предприятий, обучающемуся необходимо приобрести практические навыки, связанные с выполнением продуктовых расчетов, подбора и размещения технологического оборудования. В связи с этим, при подготовке к лабораторно-практическим занятиям, особое внимание необходимо уделять теоретическим основам проведения расчетов требуемого количества сырья, а также методике подбора и расчета требуемого количества оборудования под конкретную производственную мощность перерабатывающего предприятия.

### **5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса**

При изучении темы «Технологии национальных продуктов питания» будущему технологу следует также охарактеризовать помещение, где будет установлен аппарат, и предложить способ установки аппарата. Оценив свойства перерабатываемых веществ и область их использования, дать рекомендацию к выбору материала корпуса аппарата и его деталей.

### **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 правильного 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. Для успешной сдачи зачета посещение консультации перед зачетом должно быть обязательным.



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

### **6.1 Основная литература:**

6.1.1 Кухня народов мира: учебное пособие./ В. В. Марченко, Н. В. Судачкова .– Ставрополь : изд-во СКФУ, 2016 .– 149 с. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/603308>

### **6.2 Дополнительная литература:**

6.2.1 Ведение в технологии продуктов питания: Практикум / Н.В. Степичева .– Иваново : Ивановский государственный химико-технологический университет, 2007 .– 50 с. – Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии .– Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/142063>

6.2.1 Общая технология продуктов питания : метод. указания к лаб. работам / М. М. Разин, М. К. Герасимов, Казан. гос. технол. ун-т .– Казань : КГТУ, 2001 .– 36 с. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/292620>

### **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 – EXT

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, групповых и индивидуальных консультаций,	Аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и техническими средствами

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	<p><b>текущего контроля и промежуточной аттестации.</b> Учебная аудитория 627 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 (по техническому паспорту №4)</p>	<p>обучения (проектор, экран)</p>
2	<p><b>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</b> Учебная аудитория 623 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 (по техническому паспорту №12)</p>	<p>Офисная мебель, (сушильный шкаф СЭШ-3М; весы ВЛТК-500; муфельная печь; холодильник; микроскоп МБС-10; микроскоп «Микмед-1» с осветлителем; лупы; предметное стекло; спиртовка; фильтровальная бумага, краска, лабораторная посуда и питательные среды; СанПиНы; опытные образцы продуктов питания, мультимедийный проектор, ноутбук, экран, иллюстрационные плакаты)</p>
3	<p><b>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</b> Аудитория 622 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 (по техническому паспорту №11)</p>	<p>Шкаф сушильный СНОЛ 24/200; центрифуга ОПН-8; сахариметр универсальный СУ-5; влагомер ММ-2R; весы 5-килограммовые; белизнамер «Блик-РЗ»; комплект лабораторной посуды; центрифуга; муфельная лабораторная печь СНОЛ; бинокулярный микроскоп МБС-10; подогреватель воды; электроплитка; термометры с диапазоном измерения температуры 0...200 °С; соковыжималка электрическая; набор ареометров; холодильник; питательные среды; анализатор влажности Эвлас-2М; баня водяная многоместная ЛАБ-ТБ-6; весы лабораторные ВК -300,1; весы электронные; измельчитель Waring 8010 s; ионометрический комплект Анион-7010; ПЧ П-3; рассев лабораторный У1-ЕРЛ-3</p>
4	<p><b>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</b> Учебная аудитория 603 - Лаборатория хлебопекарного и макаронного производства 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 (по техническому паспорту № 12)</p>	<p>Аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)</p>
5	<p><b>Помещение для самостоятельной работы</b> Компьютерный класс № 3210: 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А (по техническому паспорту № 39)</p>	<p>Компьютерная техника подключенная к сети «Интернет» и обеспеченная доступом в электронную информационно-образовательную среду, офисная мебель, программное обеспечение</p>

## **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 «Технологии национальных продуктов питания» включает устный опрос по теме лабораторно-практических работ.

#### **Технология производства белорусского национального продукта питания – «Драники»**

**Цель:** Изучить основные особенности технологии производства белорусского национального продукта питания – «Драники».

**Задание:** Описать основные особенности технологии производства национального продукта питания «Драники».

#### **Методика выполнения**

Каждому обучающемуся выдаются методические указания для выполнения лабораторных работ. Обучающиеся выполняют задание преподавателя. Процесс выполнения не носит соревновательный характер. Однако, обучающиеся, быстрее справляющиеся с заданием, имеют возможность защитить работу раньше прочих.

Критерии и шкала оценки при защите лабораторных работ:

- оценка «зачтено» выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом, ориентируются в стадиях проектирования, владеют основными понятиями и определениями, могут пояснить особенности составления задания на проект и аргументировано обосновывают свои ответы;

- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу, путаются в стадиях проектирования, не могут пояснить особенности составления задания на проект, не способны дать ответ после наводящих вопросов.

### **Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

Экзамен по дисциплине проводится по экзаменационным билетам, содержащим 3 вопроса.

### **Пример билета**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Самарский государственный аграрный университет»**

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

(код и наименование направления подготовки/специализация)

«Технология продуктов питания из растительного сырья»

профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

(наименование кафедры)

Проектирование технологических процессов пищевых производств

(наименование дисциплины)

### **Билет № 1**

- 1 Вопрос. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.
- 2 Вопрос. Особенности пищевого сырья, его обработки.

Составитель \_\_\_\_\_ С.П. Кузьмина  
(подпись)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ ОА. Блинова  
(подпись)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

### **Перечень вопросов к зачету**

1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.
2. Пища, питание, кулинария, кухня народов мира - компоненты материальной культуры.
3. История и этапы развития традиций питания.
4. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
5. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
6. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIX вв.).
7. Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
8. Православие: сущность, догматы и питание.
9. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
10. Основные принципы питания иудеев.
11. Обрядовое питание в иудаизме.
12. Обрядовое питание в исламе.

13. Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.
14. Индуизм и питание.
15. основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.
16. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
17. Особенности пищевого сырья, его обработки.
18. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
19. История формирования культуры питания украинского народа.
20. Особенности пищи и питания болгар, сербов, словенцев.
21. Факторы формирования французской традиции питания.
22. Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки.
23. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка.
24. Питание в Англии и Шотландии.
25. Культура питания Италии.
26. Особенности народов Скандинавских стран. Общие признаки.
27. Питание народов Финляндии, Швеции.
28. Основные факторы формирования питания жителей Америки.
29. Формирующие факторы питания жителей Испании
30. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира,
31. Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.
32. Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.
33. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.
34. Современные тенденции в питании японцев.
35. Основные признаки индийской культуры питания.
36. Национальные особенности обработки пищевого сырья в культуре питания индусов.
37. Корейская культура питания: пищевое сырье, обработка.
38. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
39. Напитки, характеристика и их роль в питании человека.
40. Вина стран мира и их характеристика.
41. Чай и его исторические корни.
42. История проникновения чая на территорию России.
43. Национальные традиции приготовления чая.
44. Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.
45. Национальные традиции варки кофе.
46. Пиво: история возникновения напитка.
47. Квас: история изготовления.

### 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»	Обучающийся отвечает на вопрос полно и развернуто, четко формулирует определения, касающиеся вопроса, подтверждает свой ответ фактическими примерами
«не зачтено»	Обучающийся неправильно формулирует основные определения, касающиеся вопроса, или вообще не может их дать, не подтверждает свой ответ фактическими примерами

### 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 «Технологии национальных продуктов питания» 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 экзамена.

Экзамен проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения экзамена определяется

кафедрой (устный – по билетам). Оценка по результатам зачета – «зачтено», «не зачтено».

Все виды текущего контроля осуществляются на лабораторных занятиях и консультациях.

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.

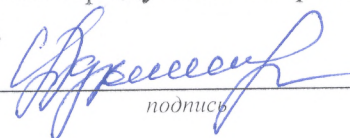
Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Отчет по лабораторным (практическим) работам	Отчет в виде опроса проводится либо в течение всего 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 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» - практикоориентированными заданиями.	Комплект вопросов к зачету

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

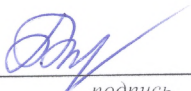
Рабочую программу разработал:

доцент кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья», канд. тех. наук, доцент Кузьмина С.П.

  
\_\_\_\_\_ подпись


Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» 26 » апрель 2021 г., протокол № 9.

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


  
\_\_\_\_\_ подпись

СОГЛАСОВАНО:

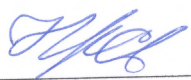
Председатель методической комиссии факультета  
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева

  
\_\_\_\_\_ подпись

Руководитель ОПОП ВО  
канд. с.-х. наук, доцент А.В. Волкова

  
\_\_\_\_\_ подпись

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

  
\_\_\_\_\_ подпись