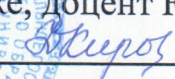


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной,
воспитательной работе и молодежной
политике, доцент Ю.З. Кирова

« 24 » мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технологии национальных продуктов питания

Направление подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология продуктов питания из растительного сырья

Кафедра: Технология производства и экспертиза продуктов
из растительного сырья

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Формы обучения: очная, заочная

Кинель 2024

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.

1 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 и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;	ИД-1 _{ОПК-2} . - Демонстрирует знание основных методов и способов решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;	Знает основные методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства национальных продуктов питания; Умеет решать задачи по совершенствованию технологических процессов производства национальных продуктов питания; Владеет основными методами способами решения задач по совершенствованию технологических процессов производства национальных продуктов питания;
	ИД-2 _{ОПК-2} . - Анализирует методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;	Знает методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства национальных продуктов питания; Умеет анализировать методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства национальных продуктов питания; Владеет навыком анализа методов и способов решения задач по совершенствованию технологических процессов производства национальных продуктов питания;
	ИД-3 _{ОПК-2} . – Применяет методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Знает методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства национальных продуктов питания; Умеет применять методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства национальных продуктов питания; Владеет навыком применять методы по совершенствованию технологических процессов производства национальных продуктов питания

<p>ПК-1. Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>ИД-1 ПК-1 Владеет методами исследования свойств технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические свойства, для придания продуктам определенных свойств;</p>	<p>Знает методы исследования свойств технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические свойства, для придания национальным продуктам питания определенных свойств; Умеет использовать методы исследования свойств технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические свойства, для придания национальным продуктам питания определенных свойств; Владеет методами исследования свойств технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические свойства, для придания национальным продуктам питания определенных свойств.</p>
	<p>ИД-3 ПК-1 Применяет новые технологические решения при хранении продуктов питания из растительного сырья;</p>	<p>Знает новые технологические решения при производстве продуктов национальных питания; Умеет новые технологические решения при производстве продуктов национальных питания; Владеет навыком применения новых технологических решений при производстве продуктов национальных питания</p>
	<p>ИД-4 ПК-1 Разрабатывает новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания из растительного сырья с заданным составом и свойствами;</p>	<p>Знает новые технологические решения и технологии по производству национальных продуктов питания; Умеет разрабатывать новые технологические решения и технологии по производству национальных продуктов питания; Владеет навыком разработки новых технологических решений и технологии по производству национальных продуктов питания.</p>

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)
Аудиторная контактная работа (всего)		56	56	56
в том числе:	Лекции	28	28	28
	Лабораторные работы	28	28	28
	<i>в т.ч. в форме практической подготовки</i>	20	20	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		52	0,25	52
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
	Зачет	8	0,25	8
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет		зачет
Общая трудоемкость, ч.		108	56,25	108
Общая трудоемкость, зачетные единицы		3	1,56	3

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)	
		всего часов	объем контактной работы	3 (3)	4 (3)
Аудиторная контактная работа (всего)		12	12	4	8
в том числе:	Лекции	6	6	2	4
	Лабораторные работы	6	6	2	4
	<i>в т.ч. в форме практической подготовки</i>	4	4	2	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		96	0,25	32	64
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
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	-		зачет
Общая трудоемкость, ч.		108	12,25	36	72
Общая трудоемкость, зачетные единицы		3	0,34	1	2

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
Итого:		28

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
Итого:		6

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 японского национального продукта питания – «Роллы».*	4
6	Технология производства татарского национального продукта питания – «Чак-чак»	4
7	Технология производства русского национального продукта питания – «Винегрет»	4
Итого:		28

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
Итого:		6

* - темы лабораторных занятий, которые реализуются в форме практической подготовки

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.	Изучение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	6
2.	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтов	28
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	10
4.	Зачет	Повторение и закрепление изученного материала	8
Итого:			52

для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. ч
1.	Изучение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	4
2.	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтов	82
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	6
4.	Зачет	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 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 лабораторным 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 лабораторных 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. Судакова .– Ставрополь : изд-во СКФУ, 2016 .– 149 с. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/603308>.

6.1.2. Музафаров, Е. Н. История и география биотехнологий : учебное пособие для вузов / Е. Н. Музафаров. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 344 с. – ISBN 978-5-8114-7268-0. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/156937>

6.1.3. Кухня народов мира : учебное пособие / составители В. В. Марченко, Н. В. Судакова. – Ставрополь : СКФУ, 2016. – 149 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/155486>

6.1.4. Типсина, Н. Н. Восточные сладости и национальные изделия : учебное пособие / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 2018. – 150 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130124>.

6.2 Дополнительная литература:

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

6.2.2. 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	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущей и промежуточной аттестации ауд. 627</p> <p>446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран).</p>
2	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд 623</p> <p>446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования: сушильный шкаф СЭШ-3М; весы, лабораторная посуда).</p>
3	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд 622.</p> <p>446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования: шкаф сушильный СНОЛ 24/200; сушилка инфракрасная, центрифуга ОПН-8;; влагомер ММ-2R; весы 5-килограммовые; белизномер «Блик-Р3»; комплект лабораторной посуды; центрифуга; муфельная лабораторная печь СНОЛ; электроплитка; термометры с диапазоном измерения температуры 0...200 оС; соковыжималка электрическая; набор ареометров; анализатор влажности Эвлас-2М; баня водяная многоместная ЛАБ-ТБ-6; весы электронные; измельчитель Waring 8010 s; ионометрический комплект Анион-7010.</p>
4	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущей и промежуточной аттестации, ауд. 603.</p> <p>446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования: тестомесилка лабораторная, шкаф расстоечный хлебопекарный, лабораторный, Печь хлебопекарная лабораторная, печь хлебопекарная ХПЭ).</p>

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
5	<p>Помещение для самостоятельной работы, ауд. 3310а (читальный зал) 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А</p>	<p>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, проектор EPSON H720D, экран. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1, номер лицензии 62864697 от 23.12.2013 тип лицензии Academic; Microsoft Office стандартный 2013, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022; 7 zip (свободный доступ); Система трёхмерного моделирования КОМПАС-3D версия V20; (Лицензия на 50 мест), договор №АС165 от 10.09.2021г); 1СПредприятие 8.3; лицензионный договор №1803 от 11.07.2013 - Справочно-правовая система «Гарант»; договор №866 о взаимном сотрудничестве от 01 сентября 2015 года; справочно-правовая система Консультант Плюс, договор поставки № 6450 от 01.07.2015 г.</p>
6	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук Rover Book Nautilus Z 500 WH. Общесистемное ПО: - Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1, номер лицензии 62864697 от 23.12.2013 тип лицензии Academic; - Microsoft Office стандартный 2013 v.15.0.4420.1017, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; - Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022г.</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 лабораторных 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 лабораторных 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

Зачет по дисциплине проводится по билетам, содержащим 2 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 исламизме.
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 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», «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.

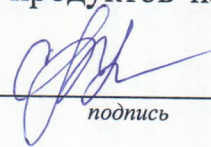
Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Отчет по лабораторным работам	Отчет в виде опроса проводится в конце занятия. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам/разделам дисциплины в рамках изучаемой темы на лабораторном занятии
2	Зачет	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень сформированных 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.

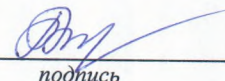


подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «14» мая 2024__ г., протокол № 9.

Заведующий кафедрой

канд. с.-х. наук, доцент О.А. Блинова



подпись

СОГЛАСОВАНО:

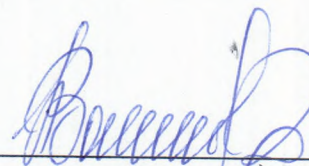
Председатель методической комиссии факультета
канд. тех. наук, доцент Кузьмина С.П.



подпись

Руководитель ОПОП ВО

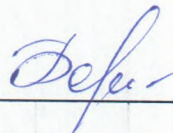
канд. с.-х. наук, доцент А.В. Волкова



подпись

И.о. начальника УМУ

М.В. Борисова



подпись