


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  
  
« 27 » мая 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Продукты питания из дикорастущего растительного сырья**

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

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

Цель дисциплины – формирование у обучающихся системы компетенций для решения профессиональных задач, связанных с изучением технологий переработки дикорастущего растительного сырья для наиболее успешного внедрения в производство достижений научно-технического прогресса по рациональному уменьшению потерь и повышению потребительских свойств продуктов питания из дикорастущего растительного сырья.

Задачи дисциплины:

- изучение современного состояния и основных тенденций развития переработки дикорастущего растительного сырья;
- изучение инновационных технологий производства продуктов питания из дикорастущего растительного сырья, методов их комплексной оценки и эффективного использования;
- изучение современных методов контроля качества растениеводческой продукции при применении инновационных технологий переработки и хранения продуктов переработки дикорастущего растительного сырья.

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

Дисциплина ФТД.01 «Продукты питания из дикорастущего растительного сырья» относится к факультативным дисциплинам Блока 1 Дисциплины учебного плана.

Дисциплина изучается во 2 семестре на 1 курсе очной формы обучения, в 3 семестре 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
ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	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><b>Знает</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений;</li> <li>- факторы, формирующие качество дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений;</li> <li>- основы технологии переработки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений;</li> <li>- новые технологические решения при переработке дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.</li> </ul> <p><b>Умеет</b> планировать результат при разработке новых технологий производства продуктов питания с использованием дикорастущего растительного сырья.</p> <p><b>Владеет</b> навыком идентифицировать и проводить оценку качества дикорастущих плодов, ягод, травянистых растений и продуктов их переработки.</p>
ПК-2. Способен к организации контроля выпуска продукции, соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документацией, условиям поставок и договоров	ИД-1 ПК-2 Анализирует причины возникновения дефектов пищевой продукции из растительного сырья;	<p><b>Знает</b> причины возникновения дефектов пищевой продукции из дикорастущего растительного сырья.</p> <p><b>Умеет</b> анализировать причины возникновения дефектов пищевой продукции из дикорастущего растительного сырья.</p>
	ИД-2 ПК-2 Разрабатывает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции из растительного сырья.	<p><b>Знает</b> причинно-следственные связи между факторами, формирующими качество продуктов питания с использованием дикорастущего растительного сырья.</p> <p><b>Умеет</b> разрабатывать корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции из дикорастущего растительного сырья.</p>

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)
		всего часов	объем контактной работы	2 (14)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>42</b>	<b>42</b>	<b>42</b>
в том числе:	Лекции	14	14	14
	Лабораторные работы	28	28	28
	<i>в т.ч. в форме практической подготовки</i>	12	12	12
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>30</b>	<b>0,25</b>	<b>30</b>
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	6		6
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	8		8
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	8		8
	Зачет	8	0,25	8
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		зачет		зачет
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>72</b>	<b>42,25</b>	<b>72</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		<b>2</b>	<b>1,17</b>	<b>2</b>

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)
		всего часов	объем контактной работы	3 (3)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
в том числе:	Лекции	4	4	4
	Лабораторные работы	4	4	4
	в т.ч. в форме практической под-готовки	2	2	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>64</b>	<b>0,25</b>	<b>64</b>
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	10		10
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	40		40
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	10		10
СР в сессию	Зачет	4	0,25	4
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		зачет		зачет
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>72</b>	<b>8,25</b>	<b>72</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		<b>2</b>	<b>0,23</b>	<b>2</b>

## 4.2 Тематический план лекционных занятий для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоем- кость, ч.
1	Классификация дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.	2
2	Факторы, формирующие качество дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.	2
3	Идентификация и экспертиза качества дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.	2
4	Классификация способов консервирования и продуктов переработки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений	2
5	Основы технологии переработки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.	2
6	Экспертиза качества продуктов переработки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.	2
7	Продукты нового поколения на основе дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.	2
Итого:		<b>14</b>

### для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоем- кость, ч.
1	Факторы, формирующие качество дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.	2
2	Основы технологии переработки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.	2
Итого:		<b>4</b>

## 4.3 Тематический план лабораторных работ для очной формы обучения

№ пп	Наименование тем	Трудоем- кость, ч
1	Классификация и ассортимент дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.	2
2	Пищевая ценность дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.	2
3	Сроки сбора дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.	2
4	Идентификация и экспертиза качества дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.*	2
5	Правила приемки, отбора проб и формирования средней пробы свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.	2
6	Показатели подлинности лекарственных растений, входящих в состав парафармацевтиков и методы их определения.*	2
7	Требования к маркировке и условиям хранения дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.*	2
8	Классификация и ассортимент продуктов переработки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.	2

9	Идентификация и экспертиза качества полуфабрикатов из дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.	2
10	Ассортимент и потребительские свойства порошкообразных и пастообразных концентратов дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.	2
11	Товароведная экспертиза качества быстрозамороженных дикорастущих плодов и ягод.*	2
12	Факторы, формирующие качество сушеных дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений на этапах сушки и хранения..	2
13	Определение измельченности, засоренности и зараженности амбарными вредителями лекарственного растительного сырья.*	2
14	Классификация и экспертиза качества консервов, произведенных из дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.*	2
Итого		28

#### для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Сроки сбора дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.	2
2	Требования к маркировке и условиям хранения дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.*	2
Итого:		4

\* - 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)	Трудо-емкость, 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 сайтах	8
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	8
4.	Зачет	Повторение и закрепление изученного материала	8
Итого:			30

##### для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудо-емкость,
--------	----------------------------	------------------------------	----------------

			ч
1.	Изучение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	10
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 сайтах	40
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	4
Итого:			<b>64</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 зачет.

Специфика изучения дисциплины заключается в том, что помимо изучения теоретических вопросов, обучающемуся необходимо приобрести практические навыки пользования нормативной документацией, регламентирующей качество дикорастущих плодов, ягод и дикорастущих растений, правила их приемки по количеству и качеству, осуществлению процедуры идентификации, отбору проб от партии продукции и проведению экспертизы качества. оформлению протоколов испытаний, и связать полученные знания с вопросами сохранения и управления качеством товара.

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

При изучении тем при подготовке к лабораторным работам, особое внимание необходимо уделять методикам идентификации и проведения оценки качества сырья и готовой продукции.

### **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 текущих консультаций по дисциплине должно быть обязательным.

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

### **6.1 Основная литература:**

6.1.1 Панин, И. А. Дикорастущие пищевые и лекарственные ресурсы России : учебно-методическое пособие / И. А. Панин. – Екатеринбург : УГЛТУ, 2022. – ISBN 978-5-94984-831-9. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/329843>

6.1.2 Терещук, Л. В. Физиолого-биохимические основы производства продуктов питания : учебное пособие / Л. В. Терещук, К. В. Старовойтова. – Кемерово : КемГУ, 2016. – 103 с. – ISBN 978-5-89289-977-2. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/99576>

6.1.3 Основы консервирования пищевых продуктов : учебное пособие / А. И. Машанов, В. В. Матюшев, Н. А. Величко [и др.]. – Красноярск : КрасГАУ, 2019. – 270 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/149601>.

### **6.2 Дополнительная литература:**

6.2.1. Дикорастущие полезные растения : учебное пособие / составитель Г. А. Дуденко. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2015. — 116 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149268> .

6.2.2 Производство и переработка лекарственно-технического сырья : учебное пособие / составитель М. В. Федюнина. — Горно-Алтайск : ГАГУ, 2021. — 83 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178007>.

6.2.3 Панин, И. А. Дикорастущие пищевые и лекарственные ресурсы России : учебно-методическое пособие / И. А. Панин. — Екатеринбург : УГЛТУ, 2022. — 86 с. — ISBN 978-5-94984-831-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/329843>

### **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, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущей и промежуточной аттестации, ауд. 627 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	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, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд. 622. 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	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; сахариметр универсальный СУ-5; влагомер ММ-2R; весы, комплект лабораторной посуды; центрифуга; муфельная лабораторная печь СНОЛ; бинокулярный микроскоп МБС-10; электроплитка; термометры с диапазоном измерения температуры 0...200 оС; баня водяная многоместная ЛАБ-ТБ-6; срилизатор, весы лабораторные ВК - 300,1; весы электронные; измельчитель Waring 8010 s, рефрактометр)
3	Помещение для самостоятельной работы, ауд 3310а 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А	Аудитория 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, проектор EPSON H720D, экран. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
		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 КонсультантПлюс, договор поставки № 6450 от 01.07.2015 г.
4	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. 446442, Самарская область, 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 Emachines E525 series, ноутбук RoverBook 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.

## **8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **8.1 Виды и формы контроля по дисциплине**

Контроль уровня усвоенных знаний, усвоенных 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 включает отчет по теме лабораторных работ.

**Лабораторная работа: Классификация и ассортимент дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.**

1. Что положено в основу классификации дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений?
2. Какие виды дикорастущих плодов относятся к группе косточковых?
3. Какие дикорастущие ягоды относятся к настоящим, сложным, ложным?
4. Чем ложные орехи отличаются от настоящих?
5. Перечислите идентификационные признаки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.

### **Пример ответа на вопросы при защите лабораторной работы**

1. В основу классификации дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений положены их биологические особенности: вид и строение плода, наличие сочного околоплодника, ботанические характеристики.
2. К группе дикорастущих косточковых относятся, например черемуха, калина, дикая слива, алыча.
3. К настоящим ягодам относятся виды, имеющие плод – настоящую ягоду т.е. плод с тонкой оболочкой внутри которой в сочной мякоти находятся семена: смородина золотистая, клюква, черника. Сложные ягоды представляют собой соплодие, состоящее из отдельных сросшихся ягодок, расположенных на одном плодоложе: морошка, ежевика. К ложным относятся ягоды земляники так как мякоть их сформировалась не из завязи, а является сочным разросшимся плодоложем, а из завязи сформировались только сухие семена на нем.
4. Настоящие орехи имеют ядро, заключенное в прочную скорлупу и покрытое сверху плюской (листовой оберткой). К настоящим орехам относится лесной орешник (лещина). Ложные орехи похожи на настоящие близким химическим составом и вкусом, но не являются орехами: например семена бобового растения арахис, семена хвойного растения – кедровые орешки, кокосовый орех, семена подсолнечника.

5. К идентификационные признакам дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений относятся внешний вид, вкус, запах, особенности морфологического строения (строение цветка, форма листьев, корня, стебля, наличие опушения, размер и форма плода, семян и т.д.), регион произрастания, наличие специфических веществ в химическом составе.

Критерии и шкала оценки при защите лабораторных работ:

- оценка «зачтено» выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом, ориентируются в данной теме;

- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу, если они не ориентируются в основных понятиях, не исправляют своих ошибок после наводящих вопросов.

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

Зачет по дисциплине проводится по билетам, содержащим 3 вопроса.

#### **Пример билета для зачета**

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)

Продукты питания из дикорастущего растительного сырья

(наименование дисциплины)

#### **Билет № 1**

1. Правила сбора дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
2. Методы определения подлинности лекарственного растительного сырья

Составитель \_\_\_\_\_ А. В. Волкова

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ О. А. Блинова

(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

#### **Пример эталонного ответа**

**1. Правила сбора дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.**

В нашей стране заготовке подлежат только те виды лекарственных растений, которые включены в Государственный реестр. В НТД (нормативно-тех-

нические документы) описаны названия сырья растения и семейства на русском и латинском языках, правила и время сбора, даны внешние признаки сырья, допустимые и недопустимые примеси, способ упаковки, хранения, срок годности, дозировка для сильнодействующего и ядовитого сырья и др.

Этот документ имеет юридическую силу закона, поэтому соблюдение его требований обязательно для всех и на каждом этапе работы.

Сбор необходимо проводить только после специального инструктажа, а при сборе редких и охраняемых видов – после получения лицензии на право ограниченной заготовки данного вида растения. Заготовку следует проводить в биологически обоснованных количествах, соблюдая мероприятия по воспроизводству вида и охраны природы в целом.

Лекарственное сырье заготавливают только в хорошую сухую погоду, в дневные часы, когда растения обсохнут от дождя и росы, так как покрытые влагой они медленно высыхают и меняют свою натуральную окраску. В дневное время суток собирают основную массу растений, у которых действующие вещества содержатся в надземных органах. Корни и корневища (подземные органы) можно заготавливать в любое время и при любой погоде, так как в большинстве случаев перед сушкой их промывают. При сборе лекарственного сырья следует ориентироваться на те сроки, которые приведены в статье при описании растения, учитывая фазу его вегетации. Собирают только те органы и части, в которых накапливается максимальное количество биологически активных веществ.

Сбор лекарственного материала лучше всего проводить в период максимального содержания в растениях активных веществ. Как правило, наибольшее содержание их в цветках и листьях приходится на период цветения, в почках – на период их набухания, в подземных частях (корни, клубни, корневища) – на период созревания плодов, кора наиболее полноценна весной. Собранные растения тщательно сортируют, удаляя посторонние примеси, а от корней и стеблей отделяют омертвевшие, загнившие части.

Тара для сбора должна быть совершенно чистой, сухой и без запаха. Нельзя собирать в одну тару несколько видов растений одновременно. Заготовленное сырье укладывают возможно более рыхло, чтобы предупредить его согревание и потерю лечебных свойств. Затем растения провяливают, разложив тонким слоем для просушки. Не рекомендуется оставлять растения на ночь в таре или кучках.

Почки березы собирают ранней весной, так же как и почки сосны, тополя, когда они только начинают набухать: тронулись в рост, но еще не распустились. В этот период они наиболее богаты бальзамическими и смолистыми веществами. Заготовку ведут в местах лесоразработок или санитарных рубок. Она запрещена вблизи населенных пунктов, в парковых зонах и зонах отдыха. Крупные почки (сосновые) срезают ножом, мелкие (березовые) обмолачивают после сушки ветвей. Набухание почек длится несколько дней. Их сбор необходимо закончить, когда зазеленеют верхушки почек, что свидетельствует об их распускании. Сушат почки в день сбора, раскладывая тонким

слоем, в прохладном проветриваемом помещении, так как в теплом месте они распускаются.

Начало весеннего движения соков (апрель – май) – лучшее время сбора коры (дуб, калина, обвойник, крушина). В это время она легко отделяется от древесины. Острым ножом на молодых ветках после очистки их от лишайников делают кольцевые надрезы на расстоянии 25-30 см один от другого, соединяют их продольными надрезами и снимают кору в виде желобков или трубочек.

Используют только ту кору, у которой отсутствует пробковый слой. Заготовку коры также совмещают с лесными рубками. К месту сушки свежую кору перевозят в мешках или насыпью, учитывая при этом, что нельзя вкладывать снятые трубки коры одну в другую, так как они могут заплесневеть, покрыться темными пятнами и испортиться. Сушат в день сбора, раскладывая равномерным слоем толщиной в несколько кусков коры.

Лучшее время сбора листьев – начало цветения растений. Их заготавливают только в сухую погоду, лучше всего с утра, после того как подсохнет роса. Для этого вручную обрывают развитые прикорневые, нижние и средние стеблевые листья. Листья должны быть только свежие. Поблекшие и завядающие, объеденные насекомыми или пораженные грибами собирать нельзя, так как теряется полноценность сырья. Перевозят свежее сырье в твердой таре или насыпью. Сочные листья часто самосогреваются. Поэтому их не следует «трамбовать» в таре, а без промедления доставляют к месту сушки, где их очищают от посторонних примесей и раскладывают тонким слоем.

Надземные части лекарственных трав обычно собирают в начале цветения, для чего используют серп, нож или секатор. У высоких растений (полынь, пустырник, зверобой и др.) срезают только цветущие верхушки (20-30 см), а толстые стебли, лишенные листьев, не трогают из-за содержания в них небольшого количества биологически активных веществ. При густом росте растения скашивают косой, а затем выбирают из покоса без грубых частей. Свежее сырье доставляют к месту сушки насыпью или

в мешках и сушат в день заготовки, раскладывая тонким слоем при частом и периодическом помешивании.

Цветки и соцветия обрывают вручную в начале цветения, их можно счесывать специальным совком. Гребень совка подводят под соцветие, рывком обрывают, и оно падает в ковш. Такая «механизация» вполне оправдана при сборе соцветий аптечной ромашки. Заготавливают вполне распутившиеся цветки (но не отцветающие), без признаков завядания. В этот период цветы содержат больше действующих веществ, меньше осыпаются при хранении, лучше выдерживают сушку и сохраняют свою окраску. Для воспроизводства и охраны зарослей оставляют у каждого растения часть цветков, а на 1 м<sup>2</sup> заросли нетронутыми 2-3 наиболее развитых растения. Доставка цветков к месту сушки проводится очень быстро насыпью рыхло, в жесткой таре. Сырье раскладывают тонким слоем, сушат без доступа прямых солнечных лучей.



Наиболее богаты биологически активными веществами созревшие плоды и семена. Собирают их вручную без примесей плодоножек и других частей. Сочные зрелые плоды (чернику, малину, землянику) укладывают в корзины слоем по 3-5 см, перекладывая каждый слой травой или веточками. При этих условиях плоды не сдавливаются и не слипаются в комок. Сушат сочное сырье сразу после сбора, раскладывая его тонким слоем. Сухие семена и плоды (плоды аниса, фенхеля, семена льна) доставляют к месту сушки в мешках или ящиках и сушат более толстым слоем, перемешивая периодически деревянной лопатой.

Сбор корней, клубней и луковиц проводят обычно в период отмирания надземных частей, когда растения переходят в период покоя (конец лета – осень). Их можно собирать и ранней весной, до начала отрастания надземных органов. Корни выкапывают лопатами, вилами или выдергивают из рыхлой земли граблями. Для этого на расстоянии 10-12 см от стеблей под небольшим углом к поверхности почвы направляют лопату в землю, делают несколько вращательных движений, чтобы расширить разрез в почве, поднимают ком земли вместе с корнем или корневищем. Их отряхивают от земли, обрезают надземные части, тонкие корни, отмершие и поврежденные участки и промывают в холодной воде.

При массовой заготовке сырье рыхло складывают в плетеные корзинки и промывают в холодной проточной воде рек или озер. Сырье, содержащее слизи (корень алтея) или сапонины (корень солодки), необходимо промывать быстро из-за растворимости активных веществ в воде. Промытое сырье сразу кладут на брезент, ткань или другую чистую подстилку и подсушивают. На месте сушки их раскладывают тонким слоем и часто перемешивают. После сбора восстанавливают нарушенную почву граблями или другими инструментами и подсевают семена или подсаживают кусочки корневищ для восстановления зарослей. Обычно на 1 м<sup>2</sup> заросли собирают не более 50 % сырья, повторную заготовку на этом месте проводят только через несколько лет.

## **2. Методы определения подлинности лекарственного растительного сырья**

Подлинность лекарственного растительного сырья определяют четырьмя анализами.

Макроскопический анализ. Для его проведения следует знать морфологию растений. Изучают внешний вид сырья невооруженным глазом или с помощью лупы (X10), измеряют размеры частиц с помощью миллиметровой линейки. При дневном освещении определяют цвет сырья с поверхности, на изломе и на разрезе. Запах устанавливают при растирании или разломе частей растений, а вкус – только у неядовитых растений. При изучении внешнего вида обращают внимание на морфологические признаки частей сырья.

Микроскопический анализ. Используют для определения подлинности измельченного лекарственного растительного сырья. Для этого нужно знать анатомическую структуру растений в целом и характерные для конкретного растения признаки, отличающие его от других растений.

Химический анализ. Предусматривает проведение качественных, микрохимических, гистохимических реакций и сублимации для определения в сырье действующих или сопутствующих веществ. Микрохимические реакции целесообразнее проводить параллельно с микроскопическим анализом. Гистохимические реакции проводят для выявления конкретных соединений в местах их локализации в растении. Под сублимацией понимают получение из растительного сырья легко возгоняемых при нагревании веществ с последующей качественной реакцией с сублиматом.

Люминесцентный анализ. Основан на использовании источников излучения (газоразрядных ламп), возбуждающих люминесценцию, и светофильтров, выделяющих нужный спектральный участок. Люминесцентный анализ проводят для определения в лекарственном сырье веществ, обладающих люминесценцией.

### **Перечень вопросов к зачету**

1. Пищевая ценность дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
2. Ассортимент и пищевая ценность дикорастущих орехоплодных.
3. Изменение пищевой ценности дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений при переработке.
4. Классификация и ассортимент дикорастущих травянистых растений.
5. Сроки сбора дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
6. Правила сбора дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
7. Методы определения подлинности лекарственного растительного сырья
8. Классификация дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
9. Факторы, формирующие качество дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
10. Идентификация и экспертиза качества дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
11. Показатели безопасности дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
12. Идентификационные признаки дикорастущих плодов и ягод.
13. Классификация способов консервирования и продуктов переработки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений
14. Порядок проведения экспертизы качества продуктов переработки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
15. Продукты нового поколения на основе дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
16. Отходы продуктов переработки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений и их утилизация.
17. Правила приемки, отбора проб и формирования средней пробы свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.

18. Порядок проведения экспертизы качества дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
19. Требования, предъявляемые к свежим дикорастущим ягодам.
20. Показатели подлинности лекарственных растений, входящих в состав парафармацевтиков и методы их определения.
21. Требования к маркировке и условиям хранения дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
22. Классификация и ассортимент продуктов переработки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
23. Классификация и ассортимент консервов из дикорастущих плодов и ягод.
24. Идентификация и экспертиза качества полуфабрикатов из дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
25. Ассортимент и потребительские свойства порошкообразных и пастообразных концентратов дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
26. Порядок проведения экспертизы качества быстрозамороженных дикорастущих плодов и ягод.
27. Факторы, формирующие качество сушеных дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений на этапах сушки и хранения.
28. Особенности технологии сушки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
29. Правила приемки, отбора проб и методы оценки качества сушеных дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
30. Определение анатомо-диагностических признаков дикорастущего растительного сырья.
31. Определение измельченности, засоренности и зараженности амбарными вредителями лекарственного растительного сырья.
32. Ассортимент и порядок проведения экспертизы качества грибов сушеных.
33. Классификация и экспертиза качества консервов, произведенных из дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
34. Болезни и повреждения дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
35. Ассортимент дикорастущих грибов.
36. Требования к упаковке и маркировке сушеных плодов, ягод и травянистых растений.
37. Способы замораживания и сушки дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
38. Полуфабрикаты из дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Основы технологии их производства.
39. Дефекты сушеных дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
40. Транспортирование и хранение сушеных дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.

### 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 «Продукты питания из дикорастущего растительного сырья» 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 устная – по билетам. Оценка по результатам зачета – «зачтено» и «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.

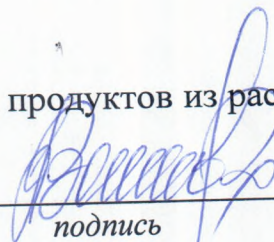
Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Опрос 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 вопросами.	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. с.-х. наук, доцент Волкова А.В.



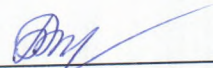
\_\_\_\_\_

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

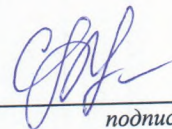


\_\_\_\_\_

подпись

СОГЛАСОВАНО:

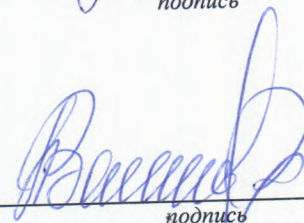
Председатель методической комиссии факультета  
канд. техн. наук, доцент С.П. Кузьмина



\_\_\_\_\_

подпись

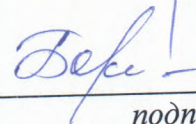
Руководитель ОПОП ВО  
канд. с.-х. наук, доцент А.В. Волкова



\_\_\_\_\_

подпись

И.о. начальника УМУ М.В. Борисова



\_\_\_\_\_

подпись