

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе
доцент И.Н. Гужин

"13" _____ 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Профиль: Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности.

Название кафедры: Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

Квалификация: бакалавр

Формы обучения: очная, заочная

Кинель 2019

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Введение в технологию продуктов питания» является формирование у обучающихся системы компетенций для решения профессиональных задач, связанных с изучением научных основ пищевых технологий, а также приобретение знаний в области пищевых технологий, касающихся качества сырья, технологических процессов переработки сырья в пищевые продукты.

Задачи: изучение основных видов сырья, используемого в производстве пищевых продуктов, ознакомление с научными основами технологических процессов в различных отраслях пищевой промышленности.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.10 «Введение в технологию продуктов питания» относится к вариативной части обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана.

Дисциплина изучается во 2 семестре на 1 курсе в очной и заочной форме 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>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1	осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации	Знать: профессиональные функции в соответствии с направлением, профилем подготовки и видами деятельности; методы и формы саморазвития и повышения квалификации. Уметь: формулировать задачи и цели современного товароведения, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения Владеть: навыками саморазвития и методами повышения квалификации.
ПК-8	Знанием ассортимента и потребительских свойств	Знать: ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие

товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.	и сохраняющие их качество
	Уметь: определять показатели ассортимента и качества товаров
	Владеть: методами классификации товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров, способами сохранения качества товаров

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы 108 часов.

для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестры (кол-во недель в семестре)
		Всего часов	Объем контактной работы	
				2 (18)
Аудиторная контактная работа (всего)		54	54	54
в том числе:	Лекции (Л)	18	18	24
	Лабораторные работы (ЛР)	36	36	30
Самостоятельная работа студента (всего), в том числе:		54	2,95	54
СРС в семестре:	Изучение вопросов, выносимых на самостоятельное изучение	20	2,7	20
	Изучение лекционного материала	10	-	10
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	10	-	10
	Подготовка к зачету	8	-	8
Зачет		6	0,25	6
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	-	зачет
Общая трудоемкость, ч.		108	56,95	108
Общая трудоемкость, зачетные единицы		3	1,6	3

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестры (кол-во недель в семестре)
		Всего часов	Объем контактной работы	
				2 (19)
Аудиторная контактная работа (всего)		12	12	12
в том числе:	Лекции (Л)	6	6	6
	Лабораторные работы (ЛР)	6	6	6
Самостоятельная работа студента (всего), в том числе:		96	0,85	96
СРС в семестре:	Изучение вопросов, выносимых на самостоятельное изучение	72	0,6	72
	Изучение лекционного материала	6	-	6
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	6	-	6
	Подготовка к зачету	8	-	8
Зачет		4	0,25	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	-	зачет
Общая трудоемкость, ч.		108	12,85	108
Общая трудоемкость, зачетные единицы		4	0,4	4

4.2 Тематический план лекционных занятий

для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Технология переработки зерна.	4
2	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	2
3	Технология производства макаронных изделий	2
4	Технология производства растительных масел	2
5	Технология сахара и основные виды сахарозаменителей.	2
6	Технология производства вин, основные типы специальных вин.	2
7	Технология производства молока и молочных продуктов	2
8	Технология производства мясных товаров	2
Итого		18

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	2
2	Технология производства макаронных изделий	2
3	Технология производства растительных масел	2
Итого		6

4.3 Тематический план практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

4.4 Тематический план лабораторных работ

для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Характеристика сырья растительного происхождения	2
2	Мука и крупа, ассортимент и классификация, показатели качества	4
3	Растительные масла и масличное сырьё, ассортимент показатели качества	4
4	Флодоовощные консервы, показатели качества	4
5	Хлеб и хлебобулочные изделия, показатели качества	4
6	Макаронные изделия, показатели качества	2
7	Кондитерские изделия, ассортимент и классификация	2
8	Вкусовые товары, показатели качества.	4
9	Вина, классификация, показатели качества	2
10	Пиво, ассортимент, показатели качества	2
11	Мясо и мясные товары, показатели качества	2
12	Рыба и рыбные товары, показатели качества.	2
13	Молоко и молочные продукты, показатели качества	2
Итого		36

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Характеристика сырья растительного происхождения	2
2	Пиво, ассортимент, показатели качества	2
3	Мясо и мясные товары, показатели качества	2
Итого		6

4.4 Тематический план практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

4.5 Самостоятельная работа:

для очной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудоемкость, акад. часы
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	10
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	20
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:			54

для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудоемкость, акад. часы
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	72
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	6
4.	Подготовка к сдаче зачета	Повторение и закрепление изученного материала	8
5	Зачет		4
Итого:			92

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы

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

Специфика изучения дисциплины заключается в том, что помимо изучения технологии производства продуктов питания, обучающемуся необходимо приобрести практические навыки, связанные с выполнением качественных показателей данной продукции. В связи с этим, при подготовке к лабораторно-практическим занятиям, особое внимание необходимо уделять теоретическим основам методик определения качественных показателей согласно действующим НД. Процессов переработки сырья на технологическом оборудовании для получения заданного продукта.

5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

При изучении темы «Характеристика сырья растительного происхождения» особое внимание следует обращать не только на качественную характеристику основы зерновых культур их химический состав и т.д. Необходимо также знать и на практике освоить действующие методики определения качественных показателей.

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 экзамен. Для успешной сдачи экзамена по-

сещение консультации перед экзаменом должно быть обязательным.

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

6.1 Основная литература:

6.1.1. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие / С.А. Бредихин, А.С. Бредихин, В.Г. Жуков [и др.]. - СПб.: Лань, 2014. - 544 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50164.

6.2 Дополнительная Литература

6.2.1 Джиргалова, Е.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.Л. Бадмахалгаев, В.А. Батыров, Е.А. Джиргалова. — Элиста: Калмыцкий государственный университет, 2014. — 100 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/314799>

6.2.2. Ромадина, Ю.А. Теоретические основы технологии переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Волкова, Ю.А. Ромадина.— Самара: РИЦ СГСХА, 2012. — 308 с.: ил. — [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/224889>

6.3 Программное обеспечение:

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://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> - справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации.

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
---------	--	---

№ 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 (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.627.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная 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, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.608.</p> <p><i>Самарская обл.,г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, парты со скамейкой двухместные, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)</p>
3	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.622– Лаборатория зерносушения.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования).</p> <p>Лабораторное оборудование: весы лабораторные MW-300; шкаф сушильный электрический СЭШ-3М; эксикатор влажности</p>
4	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.623 – Лаборатория мукомольного и крупяного производства</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования).</p> <p>Лабораторное оборудование: пурка литровая ПХ-1; диафаноскоп ДЗС-2М; шкаф сушильный электрический СЭШ-3М; эксикатор влажности; весы электронные</p>
5	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.603 – Лаборатория хлебопекарного и макаронного производства</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-</i></p>	<p>Учебная аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования).</p>

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	<i>Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	
6	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.630. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)
7	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8 А</i>	Помещение на 6 посадочных мест укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное техническими средствами обучения на 6 посадочных мест: компьютерные столы, 6 рабочих станций, подключенных к сети Интернет и обеспечивающий доступ в электронную информационно-образовательную среду университета
8	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук EmachinesE525 series, ноутбук RoverBook-NutilusZ 500 WH. Лабораторное оборудование и материалы: рефрактометр ИРФ-454 Б 2М, электронные весы, рН-метр микропроцессорный И-500, шкаф сушильный электрический СЭШ-3М; , охладитель, лабораторная посуда

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 экзамена, 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 «Введение в технологию продуктов питания» включает отчет по теме лабораторных работ.

Характеристика сырья растительного происхождения

Цель работы: ознакомиться с основными видами зерна и семян, определить показатели качества предложенных образцов.

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.

Определить показатели качества представленных образцов зерна.

Все исследования проводят в соответствии с общепринятым методиками и действующим ГОСТам.

Цвет, блеск, запах и вкус зерна определяются органолептически, т. е. с помощью органов чувств человека. Эти показатели характеризуют стойкость зерна при хранении и при переработке, а также связаны с его биохимическими свойствами и пищевой ценностью. Для любой партии зерна проводят органолептическую оценку. Нормальное здоровое зерно или семена имеют характерную определенную окраску, блеск, запах и вкус.

Содержания сорной и зерновой примесей в зерне определяют в соответствии с действующим НД. Крупной сорной примесью считают компоненты сорной примеси анализируемой культуры, оставшиеся на сите с отверстиями диаметром 6 мм.

Содержание фракций крупной сорной примеси $X_{к.с}$ (%) вычисляли по формуле:

$$x_{к.с} = \frac{m_{к.с} \cdot 100}{m} \quad (2.1)$$

где: $m_{к.с}$ - масса фракции крупной сорной примеси культуры, г;
 m - масса средней пробы, г.

Определение влажности зерна определяют в соответствии с действующим НД. Влажность зерна (X) в процентах вычисляли по формуле:

$$X = \frac{m_1 - m_2}{5} 100 \quad (2.6)$$

где: m_1 - масса навески размолотого зерна до высушивания, г;
 m_2 - масса навески размолотого зерна после высушивания, г.

Результаты вычислений записывали до второго десятичного знака.

Допускаемое расхождение результатов двух параллельных определений не должно превышать 0,2%.

Определение природы (объемной массы зерна) определяют в соответствии с действующим НД. Объемную массу зерна определяли на литровой пурке с падающим грузом. Взвешивание зерна при определении объемной массы зерна на литровой пурке производится с погрешностью не более 0,5 г. Результаты определения природы на литровой пурке в документах о качестве зерна проставляют с точностью до 1,0 г.

Определение массы 1000 зерен выполняют в соответствии с действующим НД. Из средней пробы отбирают небольшое количество зерна примерно равное 500 зерен. Массу 1000 зерен (m_ϕ) в граммах при фактической влажности зерна вычисляли по формуле:

$$m_\phi = \frac{m_o \cdot 100}{N} \quad (2.7)$$

где: m_o - масса целых зерен, г;

N - количество целых зерен в массе m_o , шт.

За окончательный результат определения принимают среднее арифметическое двух результатов определения массы 1000 зерен.

Определение пленчатости проводят в соответствии с действующим НД. Пленки с зерен отделяют на шелушителе или вручную; пленки с зерен гречихи снимают вручную; пленки с зерен овса снимают вручную выдавливанием ядра.

Критерии и шкала оценки при защите лабораторных работ:

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

- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу, если они не могут провести анализ, путаются в назначении технологические схемы хранения и переработки растениеводческой продукции, не способны дать ответ после наводящих вопросов.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Перечень вопросов для подготовке к зачету

1. Классификация растительных масел и жиров.
2. Морфологический и химический состав мяса. Товарная классификация свежего мяса различных видов животных.
3. Виды сахарозаменителей. История происхождения.
4. Краткая историческая справка производства основных видов кисломолочных продуктов.
5. Основы консервирования сахаром. Разновидности продуктов из плодов и ягод. Требования предъявляемые к качеству и технологии.
6. Классификация колбасных изделий, основные показатели качества.
7. Крепкие алкогольные напитки, ассортимент. Требования предъявляемые к качеству.
8. Приправы, ассортимент и показатели качества.
9. Кондитерские изделия специального назначения, характеристика и краткая технология.
10. Разнообразие зерна и семян. Классификация. Важнейшие зерновые культуры.
11. Рыбные консервы, консервы из крабов, икра - технология приготовления и основные показатели качества.
12. Ассортимент кофе, основные показатели качества.
13. Характеристика молока различных животных. Ассортимент молока.
14. Экспертиза растительного масла: идентификация, фальсификация и безопасность
15. Виды круп, технология производства и основные показатели качества.
16. Ассортимент плодово-ягодных консервов. Краткая технология и основные показатели качества.
17. Разновидности, ассортимент кофе, сорта и показатели качества.
18. Специальные вина, технология производства, требования предъявляемые к готовому продукту.
19. Классификация муки, виды и типы, основные хлебопекарные свойства.
20. Ассортимент и классификация колбасных изделий. Основные показатели качества.
21. Виды сушеных овощей, краткая технология. показатели качества
22. Ассортимент и современная классификация вин.
23. Жировые продукты: майонез. маргарин. Краткая технология приготовления и основные показатели качества.
24. Торговая классификация мяса различных видов животных.
25. История возникновения мукомольного производства.

26. Торговая классификация мяса птицы. Основные показатели качества.
27. Основные виды хлебобулочных изделий, краткая технология производства.
28. История происхождения науки «Технология питания» Основные понятия.
29. Разнообразие сахарозаменителей их классификация. Краткая историческая справка.
30. Пряности, ассортимент, показатели качества
31. Способы получения растительных масел, основные показатели качества.
32. Характеристика Клубнеплодов. Основные виды, морфологический и химический состав. Классификация.
33. Условия хранения мяса и колбасных изделий
34. Классификация плодовых и ягодных культур. Пищевая ценность. Основные виды, морфологический и химический состав. Классификация. Требования предъявляемые к качеству.
35. Ассортимент и классификация сливочного масла и сыра. Основные требования предъявляемые к продукции.
36. История происхождения пива.
37. Слабоалкогольные напитки. Классификация ассортимент. Основные качественные показатели.
38. Вкусовые товары. Основная классификация и деление на группы
39. Морфологический состав мяса
40. Классификация сахара. Основные требования предъявляемые к сырью и готовому продукту.
41. Основные показатели качества зерна и семян. для переработки и хранения.
42. Крепкие спиртные напитки, технология производства. показатели качества
43. Характеристика корнеплодов. Пищевая ценность. Основные виды, морфологический и химический состав. Классификация.
44. Торговая классификация мяса и показатели качества.
45. Разновидности сыра, историческая справка
46. Историческая справка по технологии производства пива. Основы технологии приготовления пива.
47. Основные рыбные продукты, ассортимент и показатели качества.
48. Ассортимент овощных консерв. технология производства и показатели качества.
49. Разновидности растительных масел. Краткая историческая справка, технология производства.
50. Торговая классификация и качество рыбы
51. Основные требования предъявляемые к слабоалкогольным напиткам. Технология производства.
52. Ассортимент овощных консервов в герметичной таре. Краткая тех-

нология и основные качественные показатели.

53. Разновидности пива. Оценка качества. Условия хранения.
54. Классификация муки, основные показатели качества
55. Основная классификация и разновидности чая, оценка качества и деление на сорта.
56. Классификация мясных консервов. Основные показатели качества и условия хранения.
57. Разнообразие зерна и семян
58. Основные виды кисломолочных продуктов. Показатели качества и пищевая ценность.
59. Основные показатели качества и дефекты вина.
60. История происхождения мукомольного производства
61. Характеристика Овощных культур. Пищевая ценность. Основные виды. Морфологический и химический состав. Классификация
62. Виды пряностей. Классификация и качество.
63. Историческая справка производства сахара.
64. Основные виды специальных вин. Классификация. основные показатели качества и краткая технология приготовления.
65. Условия хранения растительных масел.
66. История происхождения основных видов кисломолочных продуктов.
67. Виды, ассортимент и сорта основных видов круп.
68. Ассортимент и разнообразие сушеных овощей и плодов.
69. Историческая справка технологии производства основных видов сыра.
70. Классификация кондитерских изделий
71. Основные виды хлебобулочных изделий, классификация.
72. Историческая справка технологии производства растительного масла.
73. Основные виды кондитерских изделий, классификация и основные требования предъявляемые к шоколаду.
74. Краткая технология производства хлебобулочных изделий.
75. Основные рыбные продукты. технология производства. показатели качества.

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 бальной 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 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 выполнения индивидуальных заданий (доклад);
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

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

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

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

Все виды текущего контроля осуществляются на практических занятиях, а также по результатам доклада на научной студенческой конференции.

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

Процедура оценивания компетенций, обучающихся основана на следующих стандартах:

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

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

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Опрос по лабораторно-практическим работам	Отчет в виде опроса проводится либо в течение всего лабораторно-практического занятия по заранее выданной тематике, либо в конце занятия. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам/разделам дисциплины в рамках изучаемой темы на лабораторно-практическом занятии
2	Зачет	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями по конкретному виду оборудования. Аудиторное время, отведенное студенту, на подготовку - 60 мин.	Комплект вопросов к зачету

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:
доцент кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья», канд. с.-х. наук.,
доцент Макушин, А.Н.


_____ *подпись*

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «16» мая 2019 г.,
протокол № 9.

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


_____ *подпись*

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии технологического факультета
канд. с.-х. наук, доцент Н.В. Праздничкова


_____ *подпись*

Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, доцент Н.В. Праздничкова


_____ *подпись*

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


_____ *подпись*