Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического факультета
_____ А.В. Тюлькин
"27" декабря 2021 г.

Введение в технологию продуктов питания

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **общего земледелия и растениеводства**

Учебный план Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 40

Виды контроля в семестрах:
зачеты 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Недель	16			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	40	40	40	40
Итого	72	72	72	72

Киров 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 152F9F3ABEA253FCE714EAC1F1E3E158
Владелец: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ВЯТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 04.04.2022 до 28.06.2023

Программу составил(и):

к.с.-х.н., Доцент, Старкова Дарья Леонидовна

Рецензент(ы):

к.с.-х.н., Доцент, Стаценко Екатерина Сергеевна

Рабочая программа дисциплины

Введение в технологию продуктов питания

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

составлена на основании Учебного плана:

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 27.12.2021 протокол № 12.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

агрономического факультета Протокол № 7 от "27"декабря 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

общего земледелия и растениеводства

Протокол № 5а от "27" декабря 2021 г.

Зав. кафедрой _____ к.с.-х.н., доцент Коробицын Сергей Леонидович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

Протокол от "__"_____2022 г. № _

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__"_____2023 г. № _

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__"_____2024 г. № _

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__"_____2025 г. № _

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование компетенций, направленных на приобретение знаний и представлений о способах и средства переработки сырья, обуславливающих переход его в пищевые продукты: - изучение химических, физико-химических, биохимических и микробиологических процессов, лежащих в основе переработки растительного сырья в пищевые продукты.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	ФТД
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Технология мучных и кондитерских изделий
2.2.2	-Технология продуктов общественного питания
2.2.3	-Технология продуктов функционального питания
2.2.4	-Технология продуктов лечебного и профилактического питания
2.2.5	-Учебная практика (ознакомительная)
2.2.6	-Учебная практика (технологическая)
2.2.7	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.8	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-4	Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-4.1	Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-4.2	Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий
ПК-4.3	Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции (индикаторы)	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Введение, цели, задачи дисциплины. Общая характеристика технологий продуктов питания Теоретические основы технологии						
1.1	Важнейшие общие понятия и термины технологий продуктов питания. /Лек/	1	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
1.2	Технологический цикл производства продукции общественного питания /Пр/	1	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
1.3	Этапы технологического цикла производства продукции /Ср/	1	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
1.4	Основные понятия в области технологии /Ср/	1	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	

1.5	Современные требования к технологиям продуктов питания /Ср/	1	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
	Раздел 2. Способы кулинарной обработки продуктов. Классификация и ассортимент кулинарной продукции						
2.1	Классификация и характеристика способов кулинарной обработки продуктов /Лек/	1	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
2.2	Характеристика способов тепловой обработки /Лек/	1	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
2.3	Классификация кулинарной продукции общественного питания /Лек/	1	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
2.4	Ассортимент кулинарной продукции /Пр/	1	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
	Раздел 3. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Изменение белков при тепловой обработке.						
3.1	Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов /Ср/	1	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
3.2	Изменения белков Правила варки бульонов /Ср/	1	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
3.3	Факторы, влияющие на переход коллагена в глютин /Ср/	1	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
3.4	Изменение белков яиц, молока, овощей, фруктов и зерномучных продуктов /Ср/	1	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
	Раздел 4. Изменение углеводов, жиров и витаминов при тепловой обработке						
4.1	Изменение углеводов /Лек/	1	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	

4.2	Изменение углеводов клеточных стенок /Лек/	1	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
4.3	Изменение крахмал /Лек/	1	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
4.4	Изменение жиров при тепловой обработке /Пр/	1	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
4.5	Изменение жиров при варке /Пр/	1	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
4.6	Изменение жиров при жарке /Пр/	1	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
	Раздел 5. Технологические процессы механической кулинарной обработки овощей и плодов. Химический состав. Приготовление полуфабрикатов и кулинарной продукции из овощей и плодов						
5.1	Состав и свойства сырья /Лек/	1	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
5.2	Особенности механической кулинарной обработки овощей /Пр/	1	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
5.3	Приготовление полуфабрикатов /Ср/	1	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
5.4	/Зачѐ т/	1	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1 и 2.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1	С. В. Калашникова.	История пищевой и перерабатывающей промышленности: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/181785	Воронеж : ВГАУ,, 2015
Л1.2	Т. А. Никифорова.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/159933	Оренбург : ОГУ, 2019.
6.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	Курочкин А. А. Зимняков В. М. Шабурова Г. В. Воронина П. К.	Оборудования перерабатывающих производств [Электронный ресурс]: учебник Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/537419	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016
Л2.2	Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютина.	Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) [Электронный ресурс]: Учебное пособие Режим доступа: Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93006.	С.-Петербург, Лань, 2017
6.1.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Соболева Е.В., Сергачева Е.С.	Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий. Лабораторные работы [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие Режим доступа: e.lanbook.com	Пб. : НИУ ИТМО, 2013
Л3.2	Тючкалов Л.В., Леконцева Т.А.	Технология хлебобулочных изделий : методические указания	Кмров: Вят. ГСХА, 2015
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
Э1	Электронная научная сельскохозяйственная библиотека (ЭНСХБ)[Электронный ресурс]- Режим доступа:http://www.cnshb.ru/elbib.shtm - Загл. с экрана		
6.3. Перечень информационных технологий			
6.3.1 Перечень программного обеспечения			
6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)		
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)		
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security		
6.3.1.4	Консультант Плюс		
6.3.1.5	Гарант Аэро		
6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных			
6.3.2.1	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»		
6.3.2.2	Справочно-правовая система Гарант		
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятского ГАТУ Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2		
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/		
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, Режим доступа: http://www.dsx-kirov.ru/		
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
7.1	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) представлено в Приложении 3 РПД.		

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к лабораторным занятиям;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;
- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего, обратить внимание на ключевые понятия, несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины

Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и практических, лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса и с письменных ответов на тестовые задания.

2. Подготовка к лекционным лабораторным занятиям

Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить.

Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер, как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы, обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания, уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты эксперимента, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении работы в лаборатории. Лабораторная работа считается выполненной только в том случае, когда отчет по ней принят. Чем скорее составлен отчет после проведения работы, тем меньше будет затрачено труда и времени на ее оформление.

3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля

В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа, которая является средством промежуточного контроля оценки знаний. Подготовка к ней заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

4. Подготовка к промежуточной аттестации

Подготовка к зачету является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий.

5. Интерактивные формы.

При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: проведением мастер-класса представителями ведущих организаций в сфере агрофизики, физики почв; коллективным решением творческих задач; разбором конкретной ситуации. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)
Введение в технологию продуктов питания

Направление подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация бакалавр

1. Описание назначения фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины/модуля «Введение в технологию продуктов питания» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины/модуля.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачета.

ФОС разработан на основании:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).
- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания программы бакалавриата Технология продуктов общественного питания;
- Положения «О формировании фонда оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

-. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-4).

Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы

Код формируемой компетенции	Начальный	Основной	Заключительный
ПК-4	Введение в технологию продуктов питания	Технология продукции общественного питания Товароведение продовольственных товаров Холодильное и вентиляционное оборудование Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Технология мучных и кондитерских изделий Технология продуктов общественного питания Технология продуктов функционального питания Технология продуктов лечебного и профилактического питания Технология блюд национальной и мировой кухни Барное дело Безалкогольные и алкогольные напитки Продукты питания в отечественной и зарубежной истории История национальной кухни Производственная практика (технологическая практика) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

ПК-4. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
Индикаторы	Формулировка индикатора
ПК-4.1.	Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК-4.2.	Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий
ПК-4.3.	Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» при сдаче зачета применяется аналитическая четырехбалльная шкала оценивания:

№	Критерий оценивания	Шкала оценивания	
		не зачтено	зачтено
		описание показателя	
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала	Твердое знание материала
2	Правильность решения практического задания	Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы	Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
3	Логичность, обоснованность, чѐткость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Грамотное и по существу изложение теоретического материала без существенных неточностей при ответе на вопрос
4	Работа в течении семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости	Имеются многочисленные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний	Активная, задолженность отсутствует

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Перечень вопросов к зачету по дисциплине
«Введение в технологию продуктов питания»

1. Важнейшие общие понятия и термины технологий продуктов питания.
2. Технологический цикл производства продукции общественного питания.
3. Этапы технологического цикла производства продукции.
4. Основные понятия в области технологии.
5. Современные требования к технологиям продуктов питания.
6. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки продуктов.
7. Характеристика способов тепловой обработки.
8. Классификация кулинарной продукции общественного питания.
9. Ассортимент кулинарной продукции.
10. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов.
11. Изменения белков.
12. Правила варки бульонов.
13. Факторы, влияющие на переход коллагена в глютин.

14. Изменение белков яиц, молока, овощей, фруктов и зерномучных продуктов.
15. Изменение углеводов.
16. Изменение углеводов клеточных стенок.
17. Изменение крахмал.
18. Изменение жиров при тепловой обработке.
19. Изменение жиров при варке.
20. Изменение жиров при жарке.
21. Изменение жиров при жарке во фритюре.
22. Состав и свойства сырья.
23. Особенности механической кулинарной обработки овощей.
24. Приготовление полуфабрикатов.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при проведении промежуточной аттестации по дисциплине Введение в технологию продуктов питания проводится в форме зачета.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи зачета, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения промежуточной аттестации обучающихся. Зачет служит формой проверки качества усвоения обучающимся учебного материала лекционных и лабораторных занятий в соответствии с утвержденной программой.

Промежуточная аттестация (зачет) по дисциплине Введение в технологию продуктов питания проводится в аудитории в виде опроса по типовым вопросам дисциплины Введение в технологию продуктов питания. Вопросы составлены таким образом, чтобы в них попали вопросы, контролирующие уровень сформированности заявленной дисциплинарной компетенции. Типовые вопросы для зачета по дисциплине приводятся выше в п.4.

В результате проведения зачета на основании критериев и показателей оценивания, приведенных в шкале п. 3, обучающемуся выставляется оценка согласно шкалы оценивания, которая заносится в зачетную ведомость и зачетную книжку обучающегося. Оценка «неудовлетворительно» предполагает повторную сдачу зачета.

Приложение 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине
Введение в технологию продуктов питания

Направление подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация бакалавр

1. Описание назначения фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины (модуля) Введение в технологию продуктов питания и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - знаний, умений, навыков в процессе изучения данной дисциплины.

2. Перечень компетенций, формируемых при изучении дисциплины (модуля) или программы практики

-. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-4).

3. Банк оценочных средств

Для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины организация и планирование землеустроительных работ используются следующие оценочные средства:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
1	Тест	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определѐнного типа по теме или разделу. Рекомендуется для оценки знаний и умений обучающихся.

ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Агрономический факультет

Тест

по дисциплине Введение в технологию продуктов питания

Текущий контроль в форме теста предназначен для проверки умений применять полученные знания для решения задач определѐнного типа.

Результаты текущего контроля в форме теста оцениваются посредством **четырѐхбальной** шкалы.

Шкала оценивания	Показатели оценивания
Отлично	оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся верно отвечает на все задания тестов
Хорошо	оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся совершает 1-2 ошибки при выполнении заданий тестов
Удовлетворительно	оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся верно отвечает на половину заданий тестов
Неудовлетворительно	оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся отвечает менее чем на половину тестовых заданий

Типовые задания для тестирования при проведении текущего контроля.

1. Выбрать 3 правильных ответа

По способу приготовления тесто может быть

а) дрожжевым;
б) скорым;
в) песочным;
г) суточным;
д) воздушным;
е) заварным.

2. Выбрать правильный ответ

К посуде общего пользования относятся:

а) блюдца;
б) супница;
в) салатник;
г) розетки для варенья;
д) соусник;
е) салфетки.

3. Выбрать 2 правильных ответа

Перечислите блюда из творога, не требующие тепловой обработки:

а) творог со сметаной,

б) запеканка,
в) сырники,
г) пудинг,
д) творожная масса.
4. Выбрать 3 правильных ответа
Выберите признаки доброкачественности мяса:
а) упругая консистенция,
б) запах свежего мяса,
в) дряблая консистенция,
г) цвет от темно-красного до коричневого.
д) сухая или влажная поверхность,
е) цвет от светло-розового до темно-красного,
ж) липкая скользкая поверхность.
5. Выбрать 4 правильных ответа
Выберите виды тепловой обработки мяса:
а) жарка,
б) варка,
в) вымачивание,
г) замораживание,
д) копчение,
е) тушение.
6. Выбрать правильный ответ
Какое мясо используется для супа харчо?
а) Свинина
б) Баранина
в) Говядина
г) Курятина
7. Выбрать правильный ответ
Что добавляют в воду, чтобы яйца во время кипения не потрескались?
а) Перец
б) Соль
в) Масло
г) Спирт
8. Выбрать правильный ответ
Что из перечисленного не является бутербродом?
а) Сэндвичи
б) Канапе
в) Тарталетки
9. Выбрать 2 правильных ответа
Какой алкогольный напиток делают из яблок?
а) Сакэ
б) Брэнди
в) Кальвадос
г) Сидр
10. Выбрать правильный ответ
В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?
а) морские рыбы, водоросли;
б) крупы,
в) овощи, фрукты.
11. Выбрать правильный ответ
Способы определения свежести рыбы –
а) по запаху;
б) по вкусу,
в) по характеру слизи на поверхности рыбы.
12. Выбрать 2 правильных ответа
Какие виды крахмала используются в кулинарии?
а) молочный крахмал,
б) картофельный крахмал;
в) кукурузный крахмал.
13. Выбрать 2 правильных ответа
Способы тепловой обработки рыбы –
а) варка основным способом;

б) варка на водяной бане,
в) жаренье основным способом.
14. Выбрать правильный ответ
Каковы меры профилактики кишечных инфекций?
а) мыть руки перед едой;
б) употреблять в пищу сырые овощи и фрукты,
в) пить кипяченую воду.
15. Выбрать правильный ответ
Виды кисломолочных продуктов -
а) сметана;
б) сливочное масло,
в) творог.
16. Выбрать правильный ответ
Пищевая ценность мяса –
а) содержит витамин С,
б) содержит животный белок;
в) белок мяса является строительным материалом тела.
17. Выбрать правильный ответ
Физиология питания –
а) наука о функциях организма,
б) наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы;
в) наука о работе дыхательной системы.
18. Выбрать правильный ответ
Роль кисломолочных продуктов в питании человека-
а) содержат кальций, необходимый для образования зубной ткани;
б) повышают иммунитет,
в) нормализуют работу кишечника.
19. Выбрать правильный ответ
Способы определения качества мяса –
а) по вкусу,
б) по запаху;
в) по консистенции.
20. Выбрать правильный ответ
Условия первичной обработки мяса -
а) оттаивание в холодной воде,
б) обвалка, зачистка и жиловка;
в) изготовление полуфабрикатов.
21. Выбрать правильный ответ
Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?
1) в горячей воде;
2) в холодной воде;
3) на воздухе.
22. Выбрать правильный ответ
Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?
1) свинина;
2) говядина;
3) баранина.
23. Выбрать правильный ответ
Что означает термин «обвалка мяса»?
1) обмывание мяса;
2) обсушивание мяса;
3) оттаивание мяса;
4) отделение мяса от костей.
24. Выбрать правильный ответ
Мясные котлеты с начинкой – это:
1) котлета отбивная;
2) зразы;
3) шницель;
4) рагу;
5) антрекот.
25. Выбрать правильный ответ
Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:
1) поджарка;

2) бифштекс;
3) азу;
4) лангеты.

5. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Текущий контроль для оценивания компонентов дисциплинарных частей компетенций в формах, приведенных в таблице п.3, в виде тестирования. Результаты оценивания по 4х-балльной шкале заносятся в журнал преподавателя и учитываются в оценке при проведении промежуточной аттестации по дисциплине Введение в технологию продуктов питания в виде зачета.

Шкала и критерии оценки приведены в таблице раздела «Тест» текущего контроля ФОС.

Приложение 3

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО дисциплине

Введение в технологию продуктов питания

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	А-109 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus исвободно распространяемое программное обеспечение
Учебная аудитория для занятий семинарского типа	А-204 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 3 весов, 2 термостата ТПС-1, 15 микроскопов, сушильный шкаф, раздаточный материал полевых культур.
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	А-204 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 3 весов, 2 термостата ТПС-1, 15 микроскопов, сушильный шкаф, раздаточный материал полевых культур.
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	А-204 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 3 весов, 2 термостата ТПС-1, 15 микроскопов, сушильный шкаф, раздаточный материал полевых культур.
Помещение для самостоятельной работы.	Б-202Рабочее место администратора, компьютерная мебель, 2 компьютера администратора, 5 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение 4

Перечень
периодических изданий, рекомендуемый по дисциплине
«Введение в технологию продуктов питания»

Наименование	Наличие доступа
Картофель и овощи = Potatoandvegetables [Текст]: науч.-произв. и попул. журн.	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятского ГАТУ