

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

5-5/56

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по УиВР

*Александр* А.Г. Черкашина

*20 апреля* 2018 г.

**История развития пищевых производств**

**рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой	Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания	
Учебный план	b190304_18_12_ТОП.plx Направление - Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) - Технология продукции и организация	
Квалификация	бакалавр	
Форма обучения	очная	
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ	
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах: зачеты 2
в том числе:		
аудиторные занятия	60	
самостоятельная работа	48	

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	20 3/6			
Неделя	уп	рпд	уп	рпд
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	20	20	20	20
Практические	40	40	40	40
В том числе инт.	7	7	7	7
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	48	48	48	48
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины  
**История развития пищевых производств**


разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки  
19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)

составлена на основании учебного плана:

Направление - Технология продукции и организация общественного питания  
Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания  
утвержденного учёным советом вуза от 29.03.2018 протокол № 5.

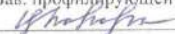
Разработчик (и) РПД:

доцент, к.т.н. Васильев С.С. 


Рабочая программа одобрена на заседании кафедры  
**Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от 16.04 2018 г. № 18  
Срок действия программы: уч.г.  
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Руководитель управления:  
 Панкратов В.В.

Зав. профилирующей кафедры  
 Панкратов В.В.

Протокол заседания кафедры от 16.04 2018 г. № 18

Председатель МК факультета  
 Лукина М.П.

Протокол заседания МК факультета от 19.04 2018г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА  
 Гоголева И.В.

Протокол заседания УМС от 19.04 2018г. № 4

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

\_\_\_ \_\_\_\_\_ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры

**Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от \_\_\_ \_\_\_\_\_ 2019 г. № \_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Панкратов В.В.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

\_\_\_ \_\_\_\_\_ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры

**Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от \_\_\_ \_\_\_\_\_ 2020 г. № \_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Панкратов В.В.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

\_\_\_ \_\_\_\_\_ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры

**Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от \_\_\_ \_\_\_\_\_ 2021 г. № \_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Панкратов В.В.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

\_\_\_ \_\_\_\_\_ 2022 г.

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

**Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от \_\_\_ \_\_\_\_\_ 2022 г. № \_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Панкратов В.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)	5
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	6
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	7
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	7
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	8
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)	9
8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	9
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	10
10. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11

## 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)

Учебная дисциплина «История развития пищевых производств» предназначена для подготовки студентов по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (уровень высшего образования – бакалавриат). Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (уровень высшего образования – бакалавриат), утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1332.

**Целью** изучения дисциплины является ознакомление студентов с историческими основами теории и практики пищевых производств, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира, динамикой развития данной отрасли в историческом разрезе, состоянием и перспективами ее развития, дать основные понятия, и теоретические знания.

**Задачи** изучения дисциплины:

- изучение истории пищевых производств разных стран, а также ознакомление с этническими и религиозными особенностями народов разных стран, оказавшими влияние на формирование, как традиций питания, так и способов и приемов приготовления пищи;
- приобретение начальных знаний и подготовка к изучению специальных дисциплин общественного питания.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<b>ОК-2</b> - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	
<b>Знать:</b> историю развития пищевых производств	
Пороговый (удовлетворительно)	на удовлетворительном уровне историю развития пищевых производств
Продвинутый (хорошо)	на хорошем уровне историю развития пищевых производств
Высокий (отлично)	на высоком уровне историю развития пищевых производств
<b>Уметь:</b> пользоваться литературой и информационными ресурсами в данной области	
Пороговый (удовлетворительно)	на удовлетворительном уровне пользоваться литературой и информационными ресурсами в данной области
Продвинутый (хорошо)	на хорошем уровне пользоваться литературой и информационными ресурсами в данной области
Высокий (отлично)	на высоком уровне пользоваться литературой и информационными ресурсами в данной области
<b>Владеть:</b> начальными навыками анализа основных этапов и закономерностей исторического развития пищевых производств	
Пороговый (удовлетворительно)	удовлетворительными теоретическими начальными навыками анализа основных этапов и закономерностей исторического развития пищевых производств
Продвинутый (хорошо)	хорошими теоретическими начальными навыками анализа основных этапов и закономерностей исторического развития пищевых производств
Высокий (отлично)	в полном объеме начальными навыками анализа основных этапов и закономерностей исторического развития пищевых производств
<b>ПК-25</b> - Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	

<b>Знать:</b> исторически сложившиеся традиции питания, способы и приемы приготовления пищи у разных народов	
Пороговый (удовлетворительно)	на удовлетворительном уровне исторически сложившиеся традиции питания, способы и приемы приготовления пищи у разных народов
Продвинутый (хорошо)	на хорошем уровне исторически сложившиеся традиции питания, способы и приемы приготовления пищи у разных народов
Высокий (отлично)	на высоком уровне исторически сложившиеся традиции питания, способы и приемы приготовления пищи у разных народов
<b>Уметь:</b> подбирать меню и рационы с учетом особенностей питания в различных странах мира	
Пороговый (удовлетворительно)	на удовлетворительном уровне пользоваться литературой и информационными ресурсами в данной области
Продвинутый (хорошо)	на хорошем уровне пользоваться литературой и информационными ресурсами в данной области
Высокий (отлично)	на высоком уровне пользоваться литературой и информационными ресурсами в данной области
<b>Владеть:</b> информацией об отечественном и зарубежном опыте по производству продуктов питания	
Пороговый (удовлетворительно)	не имеет четкого представления и неуверенно владеет информацией об отечественном и зарубежном опыте по производству продуктов питания
Продвинутый (хорошо)	имеет четкое представление и неуверенно владеет информацией об отечественном и зарубежном опыте по производству продуктов питания
Высокий (отлично)	на высоком уровне владеет информацией об отечественном и зарубежном опыте по производству продуктов питания

### В результате освоения дисциплины обучающийся должен

<b>2.1</b>	<b>Знать:</b>
2.1.1	- историю развития пищевых производств;
2.1.2	- исторически сложившиеся традиции питания, способы и приемы приготовления пищи у разных народов.
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	- пользоваться литературой и информационными ресурсами в данной области.
<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b>
2.3.1	- начальными навыками анализа основных этапов и закономерностей исторического развития пищевых производств;
2.3.2	- информацией об отечественном и зарубежном опыте по производству продуктов питания.

### 3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Цикл (раздел) ООП	Б1.В
<b>3.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
3.1.1	- Б1.В.ДВ.05.01 Введение в специальность
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	- Б1.Б.20 Технология продукции общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции)

3.2.2	- Б1.Б.21 Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов)
3.2.3	- Б1.В.17 Кухня народов мира

**4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя			
	20 3/6			
Вид занятий	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	20	20	20	20
Практические	40	40	40	40
В том числе интер.	7	7	7	7
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Самост. работа	48	48	48	48
Итого	108	108	108	108

**5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	<b>Раздел 1 «Пищевая промышленность»</b>						
1.1	Характеристики и значение пищевых продуктов /лек/	2 / 1	2	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л2.1		
1.2	Отрасли пищевой промышленности /пр/	2 / 1	4	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л2.1		
	<b>Раздел 2 «География пищевой промышленности»</b>			ОК-2, ПК-25			
2.1	История географии пищевых продуктов /лек/	2 / 1	2	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л1.2, Л2.1		
2.2	География пищевой промышленности Мира /пр/	2 / 1	4	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	2	
2.3	География пищевой промышленности России /пр/	2 / 1	4	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л2.1, Л2.2	2	
	<b>Раздел 3 «История развития основных пищевых производств и современное состояние пищевой промышленности»</b>						
3.1	История воды и безалкогольных напитков /лек/	2 / 1	2	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1		
3.2	История мяса и мясных продуктов /лек/	2 / 1	2	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2		
3.3	История молока и молочных продуктов /лек/	2 / 1	2	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2		
3.4	История выращивания фруктов, овощей, зелени и т.д. /лек/	2 / 1	2	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2		
3.5	История хлеба, макаронных	2 / 1	2	ОК-2,	Л1.1, Л1.2,		

	изделий /лек/			ПК-25	Л2.1, Л2.2		
3.6	История виноградарства и виноделия /лек/	2 / 1	2	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1		
3.7	История кондитерских изделий /лек/	2 / 1	2	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2		
3.8	История производства сахара /лек/	2 / 1	2	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2		
3.9	Производство безалкогольных напитков /пр/	2 / 1	4	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2		
3.10	Мясная промышленность /пр/	2 / 1	4	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	1	
3.12	Молочная и маслосырودельная отрасль /пр/	2 / 1	4	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	2	
3.13	Хлебопекарная промышленность /пр/	2 / 1	4	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2		
3.14	Флодоовощная консервная промышленность /пр/	2 / 1	4	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1		
3.15	Ликёроводочная промышленность и виноделие /пр/	2 / 1	4	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2		
3.16	Кондитерская отрасль /пр/	2 / 1	2	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2		
3.17	Сахарная отрасль /пр/	2 / 1	2	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2		
3.18	Пищевкусовая промышленность /срс/	2 / 1	6	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2		
3.19	Мукомольно-крупяная промышленность /срс/	2 / 1	7	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1		
3.20	Рыбная и рыбоперерабатывающая промышленность /срс/	2 / 1	7	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2		
3.21	Пивоварение /срс/	2 / 1	7	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1		
3.22	Масложировая промышленность /срс/	2 / 1	7	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2		
3.23	Крахмальная промышленность /срс/	2 / 1	7	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1		
3.24	Табачная промышленность /срс/	2 / 1	7	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1		
	<b>Итого по дисциплине</b>		108			7	

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) представлены в методических рекомендациях по выполнению самостоятельной работы студентов к рабочей программе дисциплины как приложение 11.8.

#### **6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольная работа (К).

Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля



применяются семинары, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

**Итоговый контроль** – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) Б1.В.ДВ.02.01 История развития пищевых производств включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

<b>7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)</b>			
<b>7.1.1. Основная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Михедова А.А.	Европейские обычаи питания / Михедова А.А. "Финансы и статистика"2006	"Финансы и статистика", 2006
Л1.2	В. М. Ковалев, Н. П. Могильный	Русская кухня: традиции и обычаи [Текст] / В. М. Ковалев, Н. П. Могильный. - Москва : Советская Россия, 1990. - 256 с	- М.: Советская Россия, 1990
<b>7.1.2. Дополнительная литература</b>			
Л2.1	Донченко Л.В.	История основных пищевых продуктов (введение в специальность) [Текст] : учеб. пособие для вузов / Донченко, Л.В. - М. : ДеЛи принт, 2002. - 304 с.	- М.: ДеЛи принт, 2002
Л2.2		Кулинария. Дело вкуса [Электронный ресурс]: кулинарная мультимедийная энциклопедия: более 5000 рецептов приготовления блюд и напитков: более 100 статей и красочных иллюстраций	- М.: Руссобит-М, 2000
<b>7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)</b>			
7.2.1	Э1.	Электронно-библиотечной системе издательства «Лань», - <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/;</a>	
7.2.2	Э2.	Электронно-библиотечной системе издательства «ЮРАЙТ», - <a href="https://www.biblio-online.ru/">https://www.biblio-online.ru/;</a>	
7.2.3	Э3.	Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;	
7.2.4	Э4.	Национальный цифровой ресурс Руконт: <a href="http://rucont.ru/collections/1122;">http://rucont.ru/collections/1122;</a>	
7.2.5	Э5.	Система Moodle - <a href="http://moodle.yxaa.ru/">http://moodle.yxaa.ru/;</a>	
7.2.6	Э6.	Электронный каталог Научной библиотеки на АИБС «Ирбис» размещен на сайте библиотеки - <a href="http://nlib.yxaa.ru/">http://nlib.yxaa.ru/;</a>	
7.2.7	Э7.	Научно-издательский центр ИНФРА-М.	
<b>7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем</b>			
<b>7.3.1 Перечень программного обеспечения</b>			
7.3.1.1	П1.	LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense;	
7.3.1.2	П2.	DoctorWeb;	
7.3.1.3	П3.	AdobeReader.	

<b>7.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>	
7.3.2.1	С 1. Справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;
7.3.2.2	С 2. ru.wikipedia;
7.3.2.3	С 3. slovari.yandex.ru;
7.3.2.4	С 4. Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ <a href="http://www.gramota.ru/">http://www.gramota.ru/</a> ;
7.3.2.5	С 5. Федеральный портал Российское образование <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> ;
7.3.2.6	С 6. Федеральный образовательный портал <a href="http://ecsocman.hse.ru/">http://ecsocman.hse.ru/</a> .

## **8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» ([moodle.usaa.ru](http://moodle.usaa.ru)), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц предоставляются:

- учебные пособия, методические указания в печатной форме (раздел 7.1 настоящей рабочей программы);
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (раздел 7.2 настоящей рабочей программы);
- печатные издания (раздел 7.1 настоящей рабочей программы).
- №1.226 Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Проектор KSP-4000S LCD Projector, Монитор - ЖК сенсорный ESP E-Learning Desk KPC370.

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Для основных видов учебной работы применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения), лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- практические занятия - рефераты, доклады, дискуссии, решение задач, и т.д.
- групповые консультации – опрос, интеллектуальная разминка, работа с лекционным и дополнительным материалом, перекрестная работа в малых группах, тренировочные задания;
- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы: устное, письменное, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- реферативная самостоятельная работа;
- дистанционные технологии.

Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине Б1.В.ДВ.02.01 «История развития пищевых производств» определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела

в соответствии с действующими стандартами. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.6.

Материалы по активным и интерактивным формам проведения занятий по дисциплине Б1.В.ДВ.02.01 «История развития пищевых производств» включают в себя описание учебных занятий, проводимых в активной и интерактивной форме. Материалы занятий прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.5.

#### **10. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В академии продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”, возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методический отдел.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

В академии имеется <http://moodle.yxaa.ru/> - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения. <http://www.yxaa.ru/index.php/blogi-prepodavatelej> - «4 портфолио» - Проект создан на ресурсе: <http://4portfolio.ru> Веб- портфолио располагается на динамическом веб-сайте, который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в

ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно- библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям №033/16 от 02 августа 2016;

- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС №126 от 22 августа 2016;

- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М». Договор № 1773 от 18.07.2016

- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;

- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;

- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;

- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;

- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;

- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».

В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»  
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)  
Агротехнологический факультет  
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль)	<u>Б1.В.ДВ.01.01 История развития пищевых производств</u>
Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация общественного питания</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная, заочная</u>
Общая трудоемкость / ЗЕТ	<u>108 / 3</u>

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1332, Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 19.12.2013 г. № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Разработчик программы: к.т.н., доцент Васильев С.С.

Зав. кафедрой разработчика программы  /Панкратов В.В./  
Протокол заседания кафедры № 37 от «06» июня 2017 г.

Зав. профилирующей кафедрой  /Панкратов В.В./  
Протокол заседания кафедры № 37 от «06» июня 2017 г.

Председатель МК факультета  /Евсюкова В.К./  
Протокол заседания МК агротехнологического факультета № 6 от «06» июня 2017 г.

Декан агротехнологического факультета  /Гоголева П.А./  
от «06» июня 2017 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение	4
2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	4
3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания	4
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	6
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	9



## 1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся и является приложением к рабочей программе дисциплины «История развития пищевых производств», представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.), предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

Материалы ФОС для проведения промежуточной аттестации успеваемости студентов размещены в ИС Visual Testing Studio и Moodle (moodle.yasa.ru).

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

Этапы освоения компетенция по дисциплинам и учебным практикам формируются следующим образом: категории компетенций «знать» и «уметь» составляют I этап освоения, категория компетенции «владеть» соответствует II этапу освоения.

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП	Характеристика этапов формирования компетенций в соответствии с РПД
<p><i>ОК-2:</i> способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;</p> <p><i>ПК-25:</i> Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	I этап формирования	<p><i>Знает:</i> историю развития пищевых производств; исторически сложившиеся традиции питания, способы и приемы приготовления пищи у разных народов</p> <p><i>Умеет:</i> пользоваться литературой и информационными ресурсами в данной области</p>
	II этап формирования	<p><i>Владеть:</i> начальными навыками анализа основных этапов и закономерностей исторического развития пищевых производств; информацией об отечественном и зарубежном опыте по производству продуктов питания</p>

## 3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

Перечень и описание компетенций

Уровни освоения, показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
<p><i>ОК-2:</i> способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;</p> <p><i>ПК-25:</i> Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>		
Не освоены	<p><i>незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;</i></p>	<p>0 – 60 Неудовлетворительно (не зачтено)</p>
<b>Уровень 1 (пороговый)</b>	<p><i>дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;</i></p>	
<b>Знать:</b> <i>ОК-2; ПК-25</i>	<p>на удовлетворительном уровне историю развития пищевых производств; исторически сложившиеся традиции питания, способы и приемы приготовления пищи у разных народов</p>	<p>75 – 61 Удовлетворительно (зачтено)</p>
<b>Уметь:</b> <i>ОК-2; ПК-25</i>	<p>на удовлетворительном уровне пользоваться литературой и информационными ресурсами в данной области</p>	
<b>Владеть:</b> <i>ОК-2; ПК-25</i>	<p>не имеет четкого представления и неуверенно владеет начальными навыками анализа основных этапов и закономерностей исторического развития пищевых производств; информацией об отечественном и зарубежном опыте по производству продуктов питания</p>	
<b>Уровень 2 (продвинутый)</b>	<p><i>позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;</i></p>	
<b>Знать:</b> <i>ОК-2; ПК-25</i>	<p>на хорошем уровне историю развития пищевых производств; исторически сложившиеся традиции питания, способы и приемы приготовления пищи у разных народов</p>	<p>90 – 76 Хорошо (зачтено)</p>
<b>Уметь:</b> <i>ОК-2; ПК-25</i>	<p>на хорошем уровне пользоваться литературой и информационными ресурсами в данной области</p>	
<b>Владеть:</b> <i>ОК-2; ПК-25</i>	<p>хорошими теоретическими начальными навыками анализа основных этапов и закономерностей исторического развития пищевых производств; информацией об отечественном и зарубежном опыте по производству продуктов питания</p>	
<b>Уровень 3 (высокий)</b>	<p><i>предполагает готовность решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении;</i></p>	
<b>Знать:</b> <i>ОК-2; ПК-25</i>	<p>на высоком уровне историю развития пищевых производств; исторически сложившиеся традиции питания, способы и приемы приготовления пищи у разных народов</p>	<p>100 – 91 Отлично (зачтено)</p>

<b>Уметь:</b> <i>ОК-2; ПК-25</i>	на высоком уровне пользоваться литературой и информационными ресурсами в данной области	
<b>Владеть:</b> <i>ОК-2; ПК-25</i>	на высоком уровне в полном объеме начальными навыками анализа основных этапов и закономерностей исторического развития пищевых производств; информацией об отечественном и зарубежном опыте по производству продуктов питания	

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

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

**Комплект тестовых вопросов**

по дисциплине «История развития пищевых производств»

Оцениваемые компетенции по учебной дисциплине: **ОК-2, ПК-25**

1. Пищевая промышленность -

- а) отрасль промышленности, включающая производство продукции из углеводородного, минерального и другого сырья путём его химической переработки;
- б) совокупность специализированных отраслей промышленности, производящих главным образом предметы массового потребления из различных видов сырья;
- в) важнейшая отрасль хозяйства, создающая на основе переработки сельскохозяйственного сырья (зерно, картофель, сахарная свекла, масличные культуры, мясо, молоко, рыба и др.) в пищевые продукты.

2. Отраслями и подотраслями пищевой промышленности являются:

- а) текстильная, швейная, галантерейная, кожевенная, меховая, обувная;
- б) рыбная, маслодельная, крупяная, консервная, сахарная, макаронная, хлебопекарная, кондитерская и т. д.;
- в) неорганическая химия, горно-химическая, органическая химия, лакокрасочная, производство химреактивов, катализаторов и особо чистых веществ, химико-фармацевтическая, микробиологическая, производство бытовой химии.

3. После появления христианства на Руси, какой вид мяса церковь определила к «не чистой» мясной пище:

- а) говядину;
- б) конину;
- в) баранину.

4. Какой вид мяса на Руси запрещала употреблять в пищу церковь:

- а) говядину;
- б) давленину;
- в) зверину.

5. Первыми «колбасниками» завезёнными в Россию Петром I, были:

- а) голландцы;
- б) англичане;
- в) немцы.

6. Впервые в России организовали производство мясных консервов в жестяной банке на:

- а) фабрике Ф. Азибера;
- б) цехах Русинова;
- в) заводе Миллера.

7. Как называлось Вологодское масло до революции:

- а) Российское;
- б) Парижское сладкое;
- в) Архангельское.

8. Родиной сыра пармезан является:

- а) Италия;
- б) Франция;
- в) Нидерланды.

9. Расставьте национальные кисломолочные напитки по странам: 1 - ряженка, 2 - мацони, 3 - варенец, 4 - чал

- а) Туркмения - \_\_\_;
- б) Россия - \_\_\_;
- в) Украина - \_\_\_;
- г) Грузия - \_\_\_.

10. Главным овощем до XVIII в. на Руси была:

- а) картошка;
- б) редька;
- в) репа.

11. Родиной картофеля является:

- а) Северная Америка;
- б) Южная Америка;
- в) Северная Африка;
- г) Средняя Азия.

12. В Россию картофель завезли при:

- а) Петре I;
- б) Павле I;
- в) Екатерине Великой.

13. Апельсин происходит от немецкого Apfelsine что значит -

- а) земляное яблоко;
- б) золотистый;
- в) китайское яблоко.

14. Первые казенные виноградники были посажены в 1613г. в :

- а) Крыму;
- б) Астрахани;
- в) на Кубани.

15. Хлебоделение зародилось в V-IV тысячелетии до нашей эры в :

- а) Египте;
- в) Греции;
- г) Месопотамии.

16. В России сахар производят из:

- а) сахарного тростника;
- б) сахарной свеклы;
- в) меда.

17. Первые кондитерские фабрики появились в России в Петербурге и Москве в:

- а) XVII в;
- б) XVIII в;
- в) XIX в.

18. В России первые газированные напитки начали производить в 1887г.:

- а) фабрика братьев Лагидзе;
- б) завод Волнухина;
- в) фабрика Азибера.

19. Минеральную воду начали разливать в бутылки в 1914г. на заводах:

- а) Миргородская, Поляна Квасова, Свалява, Киевская;
- б) Смирновский, Балтийский, Славянский и Железноводский;
- в) Кисловодском, Ессентуковском, Боржоми и Ижевском.

20. Растительные масла пищевого назначения, полученные механическим отжимом при относительно низкой температуре подготовке и все рафинированные и дезодорированные называются -

- а) кулинарные;
- б) столовые;
- в) консервные.

#### **Критерии оценивания:**

$$K = \frac{A}{P}$$

К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.

$$5 = 0,91-1$$

$$4 = 0,76-0,9$$

$$3 = 0,61-0,75$$

$$2 = 0,6$$

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

#### **Перечень зачетных вопросов**

по дисциплине «История развития пищевых производств»

Оцениваемые компетенции по учебной дисциплине: **ОК-2, ПК – 25**

1. Отрасли пищевой промышленности;
2. Характеристика и значение пищевых продуктов;
3. География основных пищевых продуктов;
4. География пищевой промышленности России;
5. Классификация безалкогольных напитков. История безалкогольных напитков России.
6. Появление первых централизованных скотобоев в России;
7. История появления колбасного дела в России;
8. История появления мясных консервов в России;
9. Состав, свойства и пищевая ценность мяса;
10. Классификация мясных продуктов;

11. Хранение сырья и мясных полуфабрикатов;
12. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов;
13. История рыбной промышленности России;
14. Виды тепловой обработки продуктов;
15. Классификация молочных продуктов. История их появления;
16. Растительное сырье, используемое в пищу;
17. История выращивания фруктов, овощей в России;
18. История сахарной промышленности России;
19. Зерновое сырье, используемое в пищевой промышленности;
20. История хлеба и хлебобулочных изделий;
21. История, характеристика и классификация макаронных изделий;
22. История и характеристика кондитерских изделий;
23. Характеристика сырья, используемого для получения кондитерских изделий;
24. Основные виды сырья и полуфабрикатов кондитерского производства;
25. История консервирования. Основное сырье;
26. Основные виды плодоовощных консервов;
27. История, классификация и характеристика виноградных вин;
28. История алкогольных напитков России;
29. История развития виноградарства;
30. Характеристика жиров, история масложировой промышленности.

### **Критерии оценивания:**

"Зачтено" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

"Незачтено" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

### ***Примерные темы курсовых работ - не предусмотрены***

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

Промежуточная аттестация проводится в середине 2 семестра и завершает изучение дисциплины «История развития пищевых производств» в такой форме, как зачет по дисциплине, который проводится в устной форме.

Возможен вариант, когда промежуточная аттестация проводится по результатам текущего контроля.

Промежуточная аттестация заочной формы обучения включает выполнение контрольных работ.

Время выполнения тестовых заданий от 20 минут до 1 часа. Проведение промежуточной аттестации успеваемости студентов проводится с использованием ИС Visual Testing Studio и Moodle (moodle.yasa.ru).

В соответствии с действующим Положением для проведения промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования: бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО Якутская ГСХА оценка знаний, умений и навыков осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы по 100-балльной шкале.

5.1 Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

**Справочная таблица процедур оценивания  
(с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)**

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ <p>К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.                      5 = 0,85-1                      4 = 0,7-0,84                      3 = 0,6-0,69                      2 = &gt; 0,59</p>	+		
2	Зачет (З)	Зачет по всей дисциплине преследует цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и	Вопросы для подготовки. Комплект зачетных вопросов.	<p>"Зачтено" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>"Незачтено" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>	+	+	+



		применять их к решению практических задач					
--	--	---	--	--	--	--	--

## 5.2 Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.1-1.2	Раздел 1 «Пищевая промышленность»	ОК-2, ПК-25	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2.1-2.3	Раздел 2 «География пищевой промышленности»	ОК-2, ПК-25	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
3.1-3.24	Раздел 3 «История развития основных пищевых производств и современное состояние пищевой промышленности»	ОК-2, ПК-25	Т	30	0-19	20-25	26-27	28-30
			У	30	0-19	20-25	26-27	28-30
	<b>Зачет</b>		У	100	0-60	61-75	76-90	91-100