

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

## Регистрационный номер

05-2/ТПОП(6).15

## ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	<b>Пищевых технологий и индустрии питания</b>
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Квалификация	<b>бакалавр</b>
Форма обучения	<b>очная</b>
Общая трудоемкость/зет	<b>4 ЗЕТ</b>

Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах: экзамены 2
в том числе:		
аудиторные занятия	68	
самостоятельная работа	49	
часов на контроль	26,7	

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	23 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	22	22	22	22
Практические	46	46	46	46
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	68	68	68	68
Контактная работа	68,3	68,3	68,3	68,3
Сам. работа	49	49	49	49
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями  
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:  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

Вишневая Л.И. Ковалев

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 22 мая 2023 г. № 170

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. Гоголев

Зав. профилирующей кафедрой

Гоголев П.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 170

Председатель МК факультета

Чуркина А.Т.

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан

Гоголев П.А.

15 июня 2023 г.

---

---

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

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

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

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

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

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

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

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью освоения дисциплины является: изучить основы технологии пищевых производств.

Задачи изучения дисциплины:

изучить способы, приемы, технологии получения пищевых продуктов: молоко и молочные продукты, мясо и мясные продукты, хлебобулочные изделия, алкогольные и неалкогольные напитки и т.д.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

**Формируемые компетенции:**

**ИД-4.УК-5: Имеет представление об историческом и этническом разнообразии общества оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных**

**Знать:**

исторические и этнические разнообразия общества, оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов

**Уметь:**

воспринимать исторические и этнические разнообразия общества, оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов

**Владеть:**

историческими и этническими разнообразиями общества, оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов

**ИД-1.ОПК-4: Применяет знания сущности технологических процессов в производстве продукции**

**Знать:**

сущность технологических процессов производства продукции питания

**Уметь:**

осуществлять технологические процессы производства продукции питания

**Владеть:**

технологическими процессами производства продукции питания

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1</b>	<b>Знать:</b>
2.1.1	исторические и этнические разнообразия общества, оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов
2.1.2	сущность технологических процессов производства продукции питания
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	воспринимать исторические и этнические разнообразия общества, оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов
2.2.2	осуществлять технологические процессы производства продукции питания
<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b>
2.3.1	историческими и этническими разнообразиями общества, оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов
2.3.2	технологическими процессами производства продукции питания

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
<b>3.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
3.1.1	Основы научных исследований
3.1.2	Технология национальных мясных и молочных продуктов
3.1.3	Физико-химические методы анализа
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	Пищевая микробиология
3.2.2	Технология кулинарных полуфабрикатов
3.2.3	Товароведение продовольственных товаров

**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**

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	<b>2 (1.2)</b>		Итого	
Неделя	23 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	22	22	22	22
Практические	46	46	46	46
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	68	68	68	68
Контактная работа	68,3	68,3	68,3	68,3
Сам. работа	49	49	49	49
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **4 ЗЕТ**

**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	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в
	<b>Раздел 1. Виды технологий</b>					
1.1	Основные классы технологий, Технология /Лек/	2	2	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.2	Основные классы технологий, Технология /Пр/	2	4	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.3	Основные классы технологий, Технология /Ср/	2	4	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.4	Функции составных компонентов пищи в организме человека /Лек/	2	2	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.5	Функции составных компонентов пищи в организме человека /Пр/	2	4	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.6	Функции составных компонентов пищи в организме человека /Ср/	2	4	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.7	Требования предъявляемые к пищевым технологиям /Лек/	2	2	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.8	Требования предъявляемые к пищевым технологиям /Пр/	2	4	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.9	Требования предъявляемые к пищевым технологиям /Ср/	2	3	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	

1.10	Технология молока и молочных продуктов /Лек/	2	2	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.11	Технология молока и молочных продуктов /Пр/	2	6	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.12	Технология молока и молочных продуктов /Ср/	2	4	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.13	Технология мяса и мясных продуктов /Лек/	2	2	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.14	Технология мяса и мясных продуктов /Пр/	2	4	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.15	Технология мяса и мясных продуктов /Ср/	2	4	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.16	Технология хлебобулочных изделий /Лек/	2	2	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.17	Технология хлебобулочных изделий /Пр/	2	6	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.18	Технология хлебобулочных изделий /Ср/	2	6	ИД-4.УК- 5	Л1,Л2	
1.19	Технология кондитерских изделий /Лек/	2	2	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.20	Технология кондитерских изделий /Пр/	2	6	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.21	Технология кондитерских изделий /Ср/	2	6	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.22	Технология рыбы /Лек/	2	2	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.23	Технология рыбы /Пр/	2	4	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.24	Технология рыбы /Ср/	2	6	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.25	Технология натуральных соков /Лек/	2	2	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.26	Технология натуральных соков /Пр/	2	4	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.27	Технология натуральных соков /Ср/	2	6	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.28	Технология пива и алкогольных напитков /Лек/	2	4	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.29	Технология пива и алкогольных напитков /Пр/	2	4	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	

1.30	Технология пива и алкогольных напитков /Ср/	2	6	ИД-1.ОПК -4 ИД- 4.УК-5	Л1,Л2	
1.31	/КЭ/	2	0,3			

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

№	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Основная литература			
Л.1.1.	Семенова Е.Г.	Основы технологии пищевых производств	Москва: Лань, 2022 г.- 92 с. ISBN: 978-5-507-44141-9
Дополнительная литература			
Л.2.1.	Жукова О. В., Першина Е. И	Основы технологии пищевых производств	Кемерово: КемГУ:2018 г.- 87 с. ISBN 978-58353-2421-7

### 7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1.1	Windows Vista TM Home Basic K Overact
7.3.1.2	Adobe Reader
7.3.1.3	Windows Vista TM Home Basic K Overact
7.3.1.4	Kaspersky Endpoint Security for Business
7.3.1.5	Adobe Reader
7.3.1.6	Windows 7
7.3.1.7	Microsoft Office 2016

### 7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Википедия

## 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

<p>№ 1.226 Учебная аудитория. Кабинет № 37 – 58,5 м2 Оборудование: мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 – 1 шт.; экран на штативе ScreenMedia – 1 шт.; ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz) – 1 шт. Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.</p> <p>№ 1.311 Лаборатория молока и молочных продуктов, лаборатория безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Кабинет № 7 – 73,3 м2 Оборудование: Термостат ТС-80 -1 шт.; Рефрактометр -1 шт.; Электропечь «Лысьва» - 1 шт.; Анализатор «Клевер-1М» -1 шт.; Весы лабораторные Acom JW-1-200 -1 шт.; Весы СМП-84 - 1 шт.; Центрифуга ЦЛМ-1-12 - 1 шт.; Сепаратор - 1 шт.; Печь ПСЛ1-180 - 1 шт.; Перемешивающее устройство ЛАБ-ПУ-02 - 1 шт.; Учебная мебель: Шкаф для реактивов - 1 шт.; Шкаф для хранения кислот и щелочей - 1 шт.; Шкаф д/документов - 1 шт.; Стол для весов ЛАБ-1200 - 1 шт.; Вытяжной шкаф - 1 шт.; Табурет СМ-29 - 1 шт.; Навесной сушильный стенд д/посуды - 1 шт.; Стол д/титрования - 1 шт.; Стол островной - 1 шт.;</p>
--

пристенный - 1 шт.; Стол-мойка - 1 шт.; Стол д/микроскопирования - 1 шт.; Стол передвижной - 1 шт.; Доска 3-элементная д/написания мелом и фломастером - 1 шт.; Тумба подкатная из меламина с 3 ящиками - 1 шт.; Стол 3-х местный - 1 шт.; Стол лабораторный - 1 шт.; Стол физ. электрифицированный - 1 шт.; рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.

№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования. Кабинет №54 – 78 м<sup>2</sup>

Оборудование: системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; монитор benq g900wa -1 шт.; Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; монитор lg w1934s - 8 шт., 4 тонких клиента Eltex tc-50.

Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.

№ 2.413 Помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования. Кабинет №11 – 25,4 м<sup>2</sup>

№ 1.205 Помещения для хранения учебного оборудования. Кабинет №4 – 7,2 м<sup>2</sup>

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

«Методические указания/рекомендации по выполнению практических занятий по дисциплине 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.

«Методические указания/рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.

## 10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.

10.3. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)  
Агротехнологический факультет  
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся**

Дисциплина (модуль): Б1.О.15 Основы технологии пищевых производств

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Общая трудоемкость 43ЕТ / 144 часа

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-4 УК-5 Имеет представление об историческом и этническом разнообразии общества оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов
Технологические процессы	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 ОПК-4 Применяет знания сущности технологических процессов в производстве продукции питания

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
1	2	3	4
УК-5	ИД-4 УК-5	<b>Знать:</b> исторические и этнические разнообразия общества оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов <b>Уметь:</b> применять исторические и этнические разнообразия общества оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов <b>Владеть:</b> историческими и этническими разнообразиями общества оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов	<b>Текущий контроль:</b> <i>Тестирование, опрос</i> <i>Защита практических занятий</i> <b>Промежуточная аттестация:</b> <i>Экзамен</i>
ОПК-4	ИД-1 ОПК-4	<b>Знать:</b> сущности технологических процессов в производстве продукции питания <b>Уметь:</b> применять знания сущности технологических процессов в производстве продукции питания <b>Владеть:</b> знаниями сущности технологических процессов в производстве продукции питания	

## 3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал. Студент демонстрирует выполнение практических	0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено

	навыков и умений с грубыми ошибками.	
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объёме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 –85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

#### **4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Перечень оцениваемых компетенций - ИД-4.УК-5; ИД-1.ОПК-4

##### **4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ**

###### **ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ**

для оценивания сформированности компетенций - ИД-4.УК-5; ИД-1.ОПК-4

###### **Перечень тем для рефератов на проверку**

1. Основные направления развития пищевой технологии.
2. Перспективы развития пищевой технологии.
3. Этапы развития пищевой технологии.
4. Развитие пищевой технологии во второй половине 19 века (основные достижения и результаты).
5. Развитие пищевой технологии в первой половине 20 века (основные достижения и результаты).
6. Развитие пищевой технологии во второй половине 20 века (основные достижения и результаты).
7. Развитие пищевой технологии в 21 веке (основные достижения и результаты).
8. Пищевая технология на рубеже XX–XXI веков. Новейшие достижения в области пищевой технологии.
9. Инновации в пищевой технологии: процедура коммерциализации и передачи технологий.

## 10. Новые технологии создания продуктов питания.

### **Критерии оценивания:**

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объему реферата.

«Отлично» - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат выпускником не представлен.

## **4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

### **Перечень экзаменационных вопросов (заданий)**

**для оценивания компетенций: ИД-4.УК-5; ИД-1.ОПК-4**

1. Виды технологий
2. Основные классы технологий
3. Функции составных компонентов пищи в организме человека
4. Требования предъявляемые к пищевым технологиям
5. Технология молока и молочных продуктов
6. Технология мяса и мясных продуктов
7. Технология хлебобулочных изделий
8. Технология кондитерских изделий

9. Технология рыбы
10. Технология натуральных соков
11. Технология пива
12. Технология алкогольных напитков

**Критерии оценивания:**

5 (отлично) - выставляется студенту, продемонстрировавшему 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.

4 (хорошо) - выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

3 (удовлетворительно)- выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

2 (неудовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему 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.

## 5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

### 5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы <sup>1</sup>	Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	<p>«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>	+	+	+
	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}K$ – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84	+		

		автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.		3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59			
Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме ит.п.	Темы и вопросы для обсуждения	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полноту и правильность ответа;</li> <li>2) степень осознанности, понимания изученного;</li> <li>3) языковое оформление ответа.</li> </ol> <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;</li> <li>2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;</li> <li>3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.</li> </ol> <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;</li> <li>2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;</li> <li>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</li> </ol> <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>	+			
Реферат	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы;	Темы рефератов	<p>Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению.</p> <p><u>Новизна текста:</u> а) <u>актуальность</u> темы исследования; б) <u>новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u>, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u>, самостоятельность оценок и суждений; д) <u>стилевое единство текста</u>, единство жанровых черт.</p> <p><u>Степень раскрытия сущности вопроса:</u> а) <u>соответствие</u> плана теме реферата; б) <u>соответствие</u></p>		+	+	

	представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.		<p>содержания теме и плану реферата; <b>в)</b> полнота и глубина знаний по теме; <b>г)</b> обоснованность способов и методов работы с материалом; <b>е)</b> умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).</p> <p><b>Обоснованность выбора источников:</b> а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).</p> <p><b>Соблюдение требований к оформлению:</b> а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объёму реферата.</p> <p><b>«Отлично»</b> - если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p><b>«Хорошо»</b> – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p><b>«Удовлетворительно»</b> – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p><b>«Неудовлетворительно»</b> – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>			
Экзамен (Э),	Экзамены по дисциплине преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	<p><b>5(Отлично) «Зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему 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><b>4 (Хорошо) «Зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p><b>3 (Удовлетворительно) «Зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p>	+	+	+



				<p><b>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено»</b>выставляется студенту, продемонстрировавшему 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>			
--	--	--	--	---	--	--	--

## 5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1.1	Основы научных исследований в пищевой технологии	ИД-4.УК-5; ИД-1.ОПК-4	У Т	10 10	0-5 0-5	6-7 6-7	8-9 8-9	10 10
1.3	Технология молока и молочных продуктов	ИД-4.УК-5; ИД-1.ОПК-4	У Т	10 10	0-5 0-5	6-7 6-7	8-9 8-9	10 10
1.4	Технология мяса и мясных продуктов	ИД-4.УК-5; ИД-1.ОПК-4	У Т	10 10	0-5 0-5	6-7 6-7	8-9 8-9	10 10
1.5	Технология хлебобулочных изделий	ИД-4.УК-5; ИД-1.ОПК-4	У Т	10 10	0-5 0-5	6-7 6-7	8-9 8-9	10 10
1.6	Технология кондитерских изделий	ИД-4.УК-5; ИД-1.ОПК-4	У Т	10 10	0-5 0-5	6-7 6-7	8-9 8-9	10 10
1.7	Технология рыбы	ИД-4.УК-5; ИД-1.ОПК-4	У Т	10 10	0-5 0-5	6-7 6-7	8-9 8-9	10 10
1.8	Технология натуральных соков	ИД-4.УК-5; ИД-1.ОПК-4	У Т	10 10	0-5 0-5	6-7 6-7	8-9 8-9	10 10
1.9	Технология пива и алкогольных напитков	ИД-4.УК-5; ИД-1.ОПК-4	У Т	10 10	0-5 0-5	6-7 6-7	8-9 8-9	10 10
			Э	100	0-60	61-75	76-85	86-100

\* -указать У- устный ответ, Т- тестовое задание, Э - экзамен и т.п.