

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО - КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»



«УТВЕРЖДАЮ»
Проректор по учебной работе
Г.Ю. Нагорная
20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

История продуктов питания

Уровень образовательной программы _____ бакалавриат _____

Направление подготовки 35.03.07 Технология _____ производства _____ и
переработки сельскохозяйственной продукции _____

Направленность (профиль) _____ общий _____

Форма обучения _____ очная(заочная) _____

Срок освоения ОП _____ 4 года(4 года 9 месяцев) _____

Институт _____ Аграрный _____

Кафедра разработчик РПД Агрономии и лесного дела _____

Выпускающая кафедра Агрономии и лесного дела _____

Начальник
учебно-методического управления _____ Семенова Л.У.

Директор института _____ Гочияева З.У.

Заведующий выпускающей кафедрой _____ Гедиев К.Т.

г. Черкесск, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели освоения дисциплины	3
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Планируемые результаты обучения по дисциплине	5
4. Структура и содержание дисциплины	6
4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы	6
4.2. Содержание дисциплины	8
4.2.1. Разделы (темы) дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля	8
4.2.2. Лекционный курс	10
4.2.3. Лабораторный практикум	12
4.2.3. Практические занятия	12
4.3. Самостоятельная работа	15
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	16
6. Образовательные технологии	20
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	21
7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы	21
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	22
7.3. Информационные технологии лицензионное программное обеспечение	24
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	25
8.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий	25
8.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:	25
8.3. Требования к специализированному оборудованию	28
9. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	29
Приложение 1. Фонд оценочных средств	30

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «История продуктов питания» является формирование у будущих бакалавров направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции знаний общекультурной подготовки обучающегося.

При этом *задачами* дисциплины являются:

- возможность управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции
- готовность управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции
- осуществлять управление персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции.

- изучение метода анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

- способность учитывать и владеть методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки

- осуществлять контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Дисциплина «История продуктов питания» относится к факультативным дисциплинам, имеет тесную связь с другими дисциплинами.

2.2. В таблице приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП.

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
1.	Биотехнологические основы производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Биохимия сельскохозяйственной продукции
		Сельскохозяйственная экология
		Природоохранная деятельность
		Микробиология

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЕНИЯ

Планируемые результаты освоения образовательной программы (ОП) – компетенции обучающихся определяются требованиями стандарта по направлению подготовки 35.03.07-Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и формируются в соответствии с матрицей компетенций ОП

№ п/п	Номер/индекс компетенции	Наименование компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
1	2	3	4
	ПК- 22	ПК-22 владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	ПК-22.1 Изучить методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений
			ПК-22.2 Учитывать и владеть методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки
			ПК-22.3 Осуществляет контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ РАБОТЫ

Очная форма обучения

Вид работы		Всего часов	Семестр
			№ 5
1		2	3
Аудиторная контактная работа (всего)		34	34
В том числе:		-	-
Лекции (Л)		34	34
Лабораторные работы (ЛР)		-	-
В том числе, практическая подготовка			
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)		-	-
В том числе, практическая подготовка			
Внеаудиторная контактная работа, в том числе:		1,7	1,7
Индивидуальные и групповые консультации		1,7	1,7
Самостоятельная работа обучающегося (СРО) (всего)		36	36
<i>Работа с книжными источниками</i>		8	8
<i>Подготовка к тестированию</i>		6	6
<i>Подготовка к занятиям (ПЗ)</i>		6	6
<i>Подготовка к текущему контролю (ПТК)</i>		6	6
<i>Работа с электронными источниками</i>		5	5
<i>Самоподготовка</i>		5	5
Промежуточная аттестация	зачет (З), в том числе	3(0,3)	3(0,3)
	Прием зач. час	0,3	0,3
	СРО, час.		
ИТОГО: Общая трудоемкость	часов	72	72
	зач. ед.	2	2

Заочная форма обучения

Вид работы		Всего часов	Семестр
			№ 7
1		2	3
Аудиторная контактная работа (всего)		6	6
В том числе:		-	-
Лекции (Л)		2	2
Лабораторные работы (ЛР)		-	-
В том числе, практическая подготовка			
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)		4	4
В том числе, практическая подготовка			
Внеаудиторная контактная работа, в том числе:		1	1
Индивидуальные и групповые консультации		1	1
Самостоятельная работа обучающегося (СРО) (всего)		61	61
<i>Работа с книжными источниками</i>		12	12
<i>Подготовка к тестированию</i>		12	12
<i>Подготовка к занятиям (ПЗ)</i>		10	10
<i>Подготовка к текущему контролю (ПТК)</i>		9	9
<i>Работа с электронными источниками</i>		9	9
<i>Самоподготовка</i>		9	9
Промежуточная аттестация	зачет (З) , в том числе	3(4)	3(4)
	Прием зач. час	0,3	0,3
	СРО, час.	3,7	3,7
ИТОГО: Общая трудоемкость	часов	72	72
	зач. ед.	2	2

4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.2.1. Разделы (темы) дисциплины, виды деятельности и формы контроля

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Виды деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в часах)					Формы текущей и промежуточной аттестации
		Л	ЛР ПП	ПЗ ПП	СР О	всего	
1	3	4	5	6	7	8	9
Семестр 2							
1.	Раздел 1. Исторические этапы в развитии пищевых производств	8	-	-	13	22	устный опрос текущий тестовый контроль
2.	Раздел 2. История производства пищевых продуктов	20		-	13	34	устный опрос текущий тестовый контроль
3.	Раздел 3. История развития мясомолочной промышленности	6		-	10	14	устный опрос текущий тестовый контроль
4.	Внеаудиторная контактная работа			-		1,7	индивидуальные и групповые консультации
5.	Промежуточная аттестация			-		0,3	зачет
ИТОГО:		34		-	36	72	

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Виды деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в часах)					Формы текущей и промежуточной аттестации
		Л	ЛР ПП	ПЗ ПП	СР О	всего	
1	3	4	5	6	7	8	9
Семестр 2							
1.	Раздел 1. Исторические этапы в развитии пищевых производств	2	-	2	20	24	устный опрос текущий тестовый контроль
2.	Раздел 2. История производства пищевых продуктов					21	21
3.	Раздел 3. История развития мясомолочной промышленности			2	20	22	устный опрос текущий тестовый контроль
4.	Внеаудиторная контактная работа					1	индивидуальные и групповые консультации
5.	Промежуточная аттестация					4	зачет
ИТОГО:		2		4	61	72	

4.2.2. Лекционный курс

№ п/п	Наименование раздела (тема) дисциплины	Наименование темы лекции	Содержание лекции	Всего часов	
				О	З
1	2	3	4	5	6
Семестр 2					
1.	Раздел 1. Исторические этапы в развитии пищевых производств	Тема 1. Введение. Эволюция развития технологии техники пищевых производств	Пища как источник энергии. Пластическая функция пищевых веществ. Научно-технический прогресс в пищевых производствах.	2	2
2.	Раздел 2. История производства пищевых продуктов	Тема 2. Мука и мучные изделия. Крупы.	История возникновения основных злаковых культур, имеющих мукомольное значение (пшеница, рожь). История создания мукомольной техники - зернотерок, ступок, жерновов и вальцевых станков. История появления в истории человеческой цивилизации ветряных, водяных и паровых мельниц; Ассортимент круп, вырабатываемых в России. История возникновения зерновых культур, используемых для получения круп (рис, овес, ячмень, кукуруза, гречиха и т.д.).	2	
3.		Тема 3. Растительные масла и продукты на их основе	Основные виды масличного сырья и история их появления. Виды растительных масел вырабатываемых на Руси. История создания технологии оливкового, подсолнечного, хлопкового, кукурузного и соевого масел	2	
4.		Тема 4. Овощи, фрукты, ягоды и орехи. Консервные пищевые продукты	Роль овощей в питании человека. Наиболее распространенные овощи в Древней Руси. История возникновения капусты, лука, чеснока, томатов, огурцов, моркови, свеклы, картофеля. Понятие термина "консервирование". Роль консервных изделий в питании человека. История	2	

			создания технологии консервирования. Роль открытия Луи Пастера в развитии технологии консервирования.	
5.		Тема 5. Сахар и сахарозаменители. Кондитерские изделия	История возникновения сахара как продукта питания. Появление сахара в России. Развитие сахарного производства в странах мира. Состояние и перспективы развития сахарного производства в современной России. Значение сахарозаменителей в питании современного человека. Традиционные русские кондитерские изделия. Основные российские семейные династии предпринимателей, внесшие большой вклад в развитие кондитерского производства	2
6.		Тема 6. Мед и медовые напитки, квас	Мед - самая древняя сладость. Пищевая ценность меда и его роль в питании человека. Виды меда. Развитие бортничества в Древней Рус. Квас - национальный русский напиток	
7.		Тема 7. Чай, чайные напитки и кофе	Происхождение кофе. Химический состав кофе и его пищевая ценность. История возникновения кофе как напитка.	2
8.	Раздел3.История развития мясомолочной промышленности	Тема 8. Мясо и мясные продукты	Классификация мяса в Древней Руси. Влияние религии на потребление различных видов мяса. Развитие промышленного скотоводства и птицеводства. Организация скотобоев	2
9.		Тема 9. Молоко, кисломолочные напитки и молочные продукты	Виды молока и особенности его применения. Основные национальные кисломолочные напитки. Их виды и традиции потребления в странах мира.	2

			История возникновения кефира, йогурта и кумыса. Современное состояние молочной промышленности в России. История производства сливочного масла		
	ИТОГО часов в семестре:			3 4	2

4.2.3. Лабораторный практикум – не предусмотрен

4.2.4. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование практического занятия	Содержание практического занятия	Всего часов	
				О	З
1	2	3	4	5	6
Семестр 2					
1.	Раздел 1. Исторические этапы в развитии пищевых производств	Тема 1. Введение. Эволюция развития технологии техники пищевых производств	Пища как источник энергии. Пластическая функция пищевых веществ. Научно-технический прогресс в пищевых производствах.		2
2.	Раздел 2. История производства пищевых продуктов	Тема 2. Мука и мучные изделия. Крупы.	История возникновения основных злаковых культур, имеющих мукомольное значение (пшеница, рожь). История создания мукомольной техники - зернотерок, ступок, жерновов и вальцевых станков. История появления в истории человеческой цивилизации ветряных, водяных и паровых мельниц; Ассортимент круп, вырабатываемых в России. История возникновения зерновых культур, используемых для получения круп (рис, овес, ячмень, кукуруза, гречиха и т.д.).		
		Тема 3. Растительные масла и продукты на их основе	Основные виды масличного сырья и история их появления. Виды растительных масел		

			вырабатываемых на Руси. История создания технологии оливкового, подсолнечного, хлопкового, кукурузного и соевого масел		
		Тема 4. Овощи, фрукты, ягоды и орехи. Консервные пищевые продукты	Роль овощей в питании человека. Наиболее распространенные овощи в Древней Руси. История возникновения капусты, лука, чеснока, томатов, огурцов, моркови, свеклы, картофеля. Понятие термина "консервирование". Роль консервных изделий в питании человека. История создания технологии консервирования. Роль открытия Луи Пастера в развитии технологии консервирования.		
		Тема 5. Сахар и сахарозаменители. Кондитерские изделия	История возникновения сахара как продукта питания. Появление сахара в России. Развитие сахарного производства в странах мира. Состояние и перспективы развития сахарного производства в современной России. Значение сахарозаменителей в питании современного человека. Традиционные русские кондитерские изделия. Основные российские семейные династии предпринимателей, внесшие большой вклад в развитие кондитерского производства		
		Тема 6. Мед и медовые напитки, квас	Мед - самая древняя сладость. Пищевая ценность меда и его роль в питании человека. Виды меда. Развитие бортничества в Древней Рус. Квас - национальный русский напиток		
		Тема 7. Чай, чайные	Происхождение кофе.		

		напитки и кофе	Химический состав кофе и его пищевая ценность. История возникновения кофе как напитка.		
3.	Раздел 3.История развития мясомолочной промышленности	Тема 8. Мясо и мясные продукты	Классификация мяса в Древней Руси. Влияние религии на потребление различных видов мяса. Развитие промышленного скотоводства и птицеводства. Организация скотобоев		2
		Тема 9. Молоко, кисломолочные напитки и молочные продукты	Виды молока и особенности его применения. Основные национальные кисломолочные напитки. Их виды и традиции потребления в странах мира. История возникновения кефира, йогурта и кумыса. Современное состояние молочной промышленности в России. История производства сливочного масла		
ИТОГО часов в семестре:					4

4.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ п/п	Виды СРО	Всего часов	
				О Ф О	З Ф О
1	2	3	4	5	
Семестр 2					
1.	Раздел 1. Исторические этапы в развитии пищевых производств	1.1	<i>Работа с книжными источниками</i>	3	4
		1.2	<i>Подготовка к тестированию</i>	2	4
		1.3	<i>Подготовка к занятиям (ПЗ)</i>	2	3
		1.4	<i>Подготовка к текущему контролю (ПТК)</i>	2	3
		1.5	<i>Работа с электронными источниками</i>	2	3
		1.6	<i>Самоподготовка</i>	2	3
2	Раздел2. История производства пищевых продуктов	1.1	<i>Работа с книжными источниками</i>	3	4
		1.2	<i>Подготовка к тестированию</i>	2	4
		1.3	<i>Подготовка к занятиям (ПЗ)</i>	2	4
		1.4	<i>Подготовка к текущему контролю (ПТК)</i>	2	3
		1.5	<i>Работа с электронными источниками</i>	2	3
		1.6	<i>Самоподготовка</i>	2	3
3	Раздел 3. История развития мясомолочной промышленности	1.1	<i>Работа с книжными источниками</i>	2	4
		1.2	<i>Подготовка к тестированию</i>	2	4
		1.3	<i>Подготовка к занятиям (ПЗ)</i>	2	3
		1.4	<i>Подготовка к текущему контролю (ПТК)</i>	2	3
		1.5	<i>Работа с электронными источниками</i>	1	3
		1.6	<i>Самоподготовка</i>	1	3
Всего				3	6
				6	1

5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО - МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1. Методические указания для подготовки обучающихся к лекционным занятиям

Обучающимся необходимо ознакомиться: с содержанием рабочей программы дисциплины, с ее целями и задачами, связями с другими дисциплинами образовательной программы методическими разработками, имеющимися на сайте Академии и в библиотечном-издательском центре, с графиком консультаций преподавателя.

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить дисциплину. Необходимо на лекцию приходить подготовленным, ведь только в этом случае преподаватель может вести лекцию в интерактивном режиме, что способствует повышению эффективности лекционных занятий. Именно поэтому обучающимся необходимо:

- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;

- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции, воспроизвести основные определения, отметить непонятные термины и положения, подготовить вопросы с целью уточнения правильности понимания, попытаться ответить на контрольные вопросы по ключевым пунктам содержания лекции.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если в материале опять не удалось, необходимо обратиться к преподавателю (по графику его консультаций или на практических занятиях, или написать на адрес электронной почты).

Вузовская лекция – главное звено дидактического цикла обучения. Ее цель – рассмотрение теоретических опросов излагаемой дисциплины в логически выдержанной форме; формирование ориентировочной основы для последующего усвоения обучающимися учебного материала.

Общий структурный каркас, применимый ко всем лекциям дисциплины, включает в себя сообщение плана лекции и строгое следование ему. В план включены наименования основных узловых вопросов лекций, которые положены в основу промежуточного контроля; связь нового материала с содержанием предыдущей лекции, определение его места и назначения в дисциплине, а также в системе с другими дисциплинами и курсами; подведение выводов по каждому вопросу и по итогам всей лекции.

5.2. Методические указания для подготовки обучающихся к лабораторным занятиям

Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.3. Методические указания для подготовки обучающихся к практическим занятиям

Обучающимся для подготовки к практическим занятиям рекомендуется:

- до очередного практического занятия по рекомендованным литературным источникам и конспектам лекционного курса проработать теоретический материал соответствующей темы занятия;

- в начале занятий задать преподавателю вопросы по материалу, вызвавшему затруднения в его понимании и освоении при выполнении заданий, заданных для самостоятельного выполнения;

- подготовиться к защите материала практического задания, опираясь на вопросы для самопроверки;

-обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин) или не подготовившимся к конкретному практическому занятию, рекомендуется получить консультацию у преподавателя, самостоятельно выполнить соответствующие задания по теме, изучавшийся на занятии.

5.4. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся

Любая форма самостоятельной работы обучающегося начинается с изучения соответствующей литературы. Рекомендации обучающемуся: в книгах следует ознакомиться с оглавлением и научно-справочным аппаратом, прочитать аннотацию и предисловие. Целесообразно ее пролистать, рассмотреть иллюстрации, таблицы, приложения. Такое поверхностное ознакомление позволит узнать, какие главы следует читать внимательно, а какие прочитать быстро; в книге или журнале, принадлежащие самому обучающемуся, ключевые позиции можно выделять маркером или делать пометки на полях. При работе с Интернет-источником целесообразно также выделять важную информацию; если книга или журнале являются собственностью обучающегося, то целесообразно записывать номера страниц, которые привлекли внимание. Физическое действие по записыванию помогает лучше запомнить нужную информацию.

Выделяются следующие виды записей при работе с литературой:

Конспект – краткая схематичная запись основного содержания научной работы, его целью, является не переписывание материала, а выявление его логики, системы доказательств, основных выводов. Хороший конспект должен сочетать полноту изложения с краткостью.

Тезисы - концентрированное изложение основных положений прочитанного материала.

Аннотация – очень краткое изложение содержания прочитанной работы.

Резюме - наиболее общие выводы и положения работы, ее концептуальные итоги. Записи в той или иной форме не только способствуют пониманию и усвоению изучаемого материала, но и помогают вырабатывать навыки ясного изложения в письменной форме тех или иных теоретических вопросов.

При подготовке СРО обучающиеся должны сделать следующие действия написания тестовых вопросов следует

1. Внимательно ознакомиться с предлагаемыми разделами учебной литературы;
2. Изучить термины по предложенной теме;
3. Выполнить предлагающиеся практические задания;

Следует учитывать особенности подготовки различных типов заданий, их целевую направленность. Составление и выполнение тестовых заданий позволяет обучающемуся более глубоко рассмотреть и изучить предложенный материал. При подготовке написания тестовых вопросов следует ознакомиться с темой, данной в учебниках, учебных пособиях.

Логические схемы подразумевает под собой составление логических цепочек от общего к частному. В схемах указываются не только общие положения, но и условия, основания и причины возникновения данных положений. Сравнительные таблицы составляются для проведения сравнения между двумя или несколькими положениями, нормами. Сравнение можно проводить по различным критериям, например, по содержанию, по значению, по источнику, по характеру, по срокам и т.д. После проведения сравнительного анализа следует сделать собственный вывод.

Обучающимся рекомендуется составлять мини-гlossарий к каждой теме. При составлении glossария обучающемуся необходимо обратиться к нескольким учебникам различных авторов, которые дают собственные интерпретации понятий и определений. Выявить наиболее точные и содержательные. В случае если обучающийся затрудняется и не может

выявить необходимое количество терминов по теме при изучении теоретического материала, следует обратиться к справочным изданиям

Работа с литературными источниками и интернет ресурсами

В процессе подготовки к практическим занятиям, студентам необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме.

Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем по каждой теме семинарского или практического занятия, что позволяет студентам проявить свою индивидуальность в рамках выступления на данных занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

Подготовка презентации и доклада

Для подготовки презентации рекомендуется использовать: PowerPoint, MS Word, AcrobatReader, LaTeX-овский пакет beamer. Самая простая программа для создания презентаций – MicrosoftPowerPoint. Для подготовки презентации необходимо собрать и обработать начальную информацию.

Последовательность подготовки презентации:

1. Четко сформулировать цель презентации: вы хотите свою аудиторию мотивировать, убедить, заразить какой-то идеей или просто формально отчитаться.
2. Определить каков будет формат презентации: живое выступление (тогда, сколько будет его продолжительность) или электронная рассылка (каков будет контекст презентации).
3. Отобрать всю содержательную часть для презентации и выстроить логическую цепочку представления.
4. Определить ключевые моменты в содержании текста и выделить их.
5. Определить виды визуализации (картинки) для отображения их на слайдах в соответствии с логикой, целью и спецификой материала.
6. Подобрать дизайн и форматировать слайды (количество картинок и текста, их расположение, цвет и размер).
7. Проверить визуальное восприятие презентации.

К видам визуализации относятся иллюстрации, образы, диаграммы, таблицы. Иллюстрация - представление реально существующего зрительного ряда. Образы – в отличие от иллюстраций - метафора. Их назначение - вызвать эмоцию и создать отношение к ней, воздействовать на аудиторию. С помощью хорошо продуманных и представляемых образов, информация может надолго остаться в памяти человека. Диаграмма - визуализация количественных и качественных связей. Их используют для убедительной демонстрации данных, для пространственного мышления в дополнение к логическому. Таблица - конкретный, наглядный и точный показ данных. Ее основное назначение - структурировать информацию, что порой облегчает восприятие данных аудиторией.

Практические советы по подготовке презентации готовьте отдельно:

- печатный текст + слайды + раздаточный материал;
- слайды - визуальная подача информации, которая должна содержать минимум текста, максимум изображений, несущих смысловую нагрузку, выглядеть наглядно и просто;
- текстовое содержание презентации – устная речь или чтение, которая должна включать аргументы, факты, доказательства и эмоции;
- рекомендуемое число слайдов 17-22;

- обязательная информация для презентации: тема, фамилия и инициалы выступающего; план сообщения; краткие выводы из всего сказанного; список использованных источников;
- раздаточный материал – должен обеспечивать ту же глубину и охват, что и живое выступление: люди больше доверяют тому, что они могут унести с собой, чем исчезающим изображениям, слова и слайды забываются, а раздаточный материал остается постоянным осязаемым напоминанием; раздаточный материал важно раздавать в конце презентации; раздаточный материалы должны отличаться от слайдов, должны быть более информативными.

Тема доклада должна быть согласованна с преподавателем и соответствовать теме учебного занятия. Материалы при его подготовке, должны соответствовать научно-методическим требованиям вуза и быть указаны в докладе. Необходимо соблюдать регламент, оговоренный при получении задания. Иллюстрации должны быть достаточными, но не чрезмерными.

Работа обучающегося над докладом-презентацией включает отработку умения самостоятельно обобщать материал и делать выводы в заключении, умения ориентироваться в материале и отвечать на дополнительные вопросы слушателей, отработку навыков ораторства, умения проводить диспут.

Докладчики должны знать и уметь: сообщать новую информацию; использовать технические средства; хорошо ориентироваться в теме всего семинарского занятия; дискутировать и быстро отвечать на заданные вопросы; четко выполнять установленный регламент (не более 10 минут); иметь представление о композиционной структуре доклада и др.

Структура выступления

Вступление помогает обеспечить успех выступления по любой тематике. Вступление должно содержать: название, сообщение основной идеи, современную оценку предмета изложения, краткое перечисление рассматриваемых вопросов, живую интересную форму изложения, акцентирование внимания на важных моментах, оригинальность подхода.

Основная часть, в которой выступающий должен глубоко раскрыть суть затронутой темы, обычно строится по принципу отчета. Задача основной части – представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами. При этом логическая структура теоретического блока не должны даваться без наглядных пособий, аудио-визуальных и визуальных материалов.

Заключение – ясное, четкое обобщение и краткие выводы, которых всегда ждут слушатели

Промежуточная аттестация

По итогам 2 семестра проводится зачет. При подготовке к сдаче зачета рекомендуется пользоваться материалами практических занятий и материалами, изученными в ходе текущей самостоятельной работы. Зачет проводится в устной форме..

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

№ п/п	№ семестра	Виды работы	Образовательные технологии	Всего часов	
				ОФО	ЗФО
1.	7	Лекция «Мясо и мясные продукты»	презентация	2	2
2.	7	Лекция «Молоко, кисломолочные напитки и молочные продукты».	презентация	2	2

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы

Список основной литературы	
1.	Бобренева, И. В. Функциональные продукты питания : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Интермедия, 2012. — 180 с. — ISBN 978-5-4383-0013-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/30216.html
2.	Калашникова, С. В. История производства и переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / С. В. Калашникова, В. И. Манжесов, И. В. Максимов. — Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015. — 364 с. — ISBN 978-5-7267-0825-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/72828.html
Список дополнительной литературы	
1.	Евгеньев, М. И. Методы исследования качества продуктов питания : учебное пособие / М. И. Евгеньев, И. И. Евгеньева. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 290 с. — ISBN 978-5-7882-0853-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/62491.html
2.	Габелко, С. В. Экология продуктов питания : учебное пособие / С. В. Габелко. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2015. — 194 с. — ISBN 978-5-7782-2726-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/91582.html
3.	Растоваров, Е. И. История животноводства : учебное пособие / Е. И. Растоваров, Епимахова Э. Е., Н. А. Агаркова. — Ставрополь : АГРУС, 2018. — 164 с. — ISBN 978-5-9596-1410-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/92980.html

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень договоров ЭБС		
Учебный год	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
2015-2016	ООО «Ай Пи Эр Медиа». Доступ к ЭБС IPRbooks Договор №1066/15 от 26.02.2015г.	Подключение с 01.03.2015г. по 01.07.2016г.
2016-2017	ООО «Ай Пи Эр Медиа». Доступ к ЭБС IPRbooks Договор №1801/16 от 01.07.2016г.	Подключение с 01.07.2016г. по 01.07.2017г.
2017-2018	ООО «Ай Пи Эр Медиа». Доступ к ЭБС IPRbooks Договор №2947/17 от 01.07.2017г.	Подключение с 01.07.2017г. по 01.07.2018
2018-2019	ООО «Ай Пи Эр Медиа». Доступ к ЭБС	Подключение с 01.07.2018г. по

	IPRbooks Договор №4213/18 от 01.07.2018г.	01.07.2019
Вид. Лек.		
https://www.youtube.com/watch?v=bzCi_5Wn0lc&list=PLwABPgt0ldFzNxLjXVo7yKi4ohBQpPigW		

7.3. Информационные технологии

Программное обеспечение используемое в учебных целях

Лицензионное программное обеспечение	Реквизиты лицензий/ договоров
Microsoft Azure Dev Tools for Teaching 1. Windows 7, 8, 8.1, 10 2. Visual Studio 2008, 2010, 2013, 2019 5. Visio 2007, 2010, 2013 6. Project 2008, 2010, 2013 7. Access 2007, 2010, 2013 и т. д.	Идентификатор подписчика: 1203743421 Срок действия: 30.06.2022 (продление подписки)
MS Office 2003, 2007, 2010, 2013	Сведения об Open Office: 63143487, 63321452, 64026734, 6416302, 64344172, 64394739, 64468661, 64489816, 64537893, 64563149, 64990070, 65615073 Лицензия бессрочная
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite	Лицензионный сертификат Серийный № 8DVG-V96F-H8S7-NRBC Срок действия: с 20.10.2022 до 22.10.2023
Консультант Плюс	Договор № 272-186/С-23-01 от 20.12.2022 г.
ЭБС IPRbooks	Лицензионный договор № 9368/22П от 01.07.2022 г. Срок действия: с 01.07.2022 до 01.07.2023

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий

Код	Наименование специальности, направления подготовки	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Приспособленность помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями и здоровья
35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	История продуктов питания	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа Ауд. № 431	Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации: Проектор - 1шт. Экран – 1шт. Системный блок – 1шт. Монитор– 1шт. Специализированная мебель: Доска ученическая – 1 шт. Кафедра Стол однотумбовый – 1 шт. Стол компьютерный – 1 шт. Стол ученический – 26 шт. Стул мягкий – 1 шт. Стул ученический- 52 шт. Плакатница с плакатами – 1 шт. Шкаф металлический – 2 шт. Шкафы-стеллажи	Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок

				– 2 шт. Вешалка для одежды	
			Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Ауд. № 431	Специализированная мебель: Доска ученическая – 1 шт. Кафедра Стол одностумбовый – 1 шт. Стол компьютерный – 1 шт. Стол ученический – 26 шт. Стул мягкий – 1 шт. Стул ученический- 52 шт. Плакатница с плакатами – 1 шт. Шкаф металлический – 2 шт. Шкафы-стеллажи – 2 шт. Вешалка для одежды Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории: Проектор - 1шт. Экран – 1шт. Системный блок – 1шт. Монитор– 1шт.	Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок
			Лаборатория технологии производства продукции животноводства Ауд. № 431	Специализированная мебель: Доска ученическая – 1 шт. Кафедра Стол одностумбовый – 1 шт. Стол	Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в

				<p>компьютерный – 1 шт. Стол ученический – 26 шт. Стул мягкий – 1 шт. Стул ученический- 52 шт. Плакатница с плакатами – 1 шт. Шкаф металлический – 2 шт. Шкафы-стеллажи – 2 шт. Вешалка для одежды Лабораторное оборудование: Муляжи животных Образцы шерсти Электронный анализатор качества молока – 1 шт. Микроскопы -2 шт. Термостат биологический – 1 шт. Барометр метеорологический БАММ-1 – 1 шт. Весы аналитические ВКЛТ – 500 – 2 шт. Метеостанция М-49 – 1 шт. Лабораторный рефрактометр ИРФ-464 – 1 шт. Дозиметр ДБГИ-01 И – 1 шт. Лазерный терапевтический комплект ЛТК «Зорька» - 1 шт. Стерилизатор ГП-10 – 1шт. Стерилизатор ГП-20 – 1 шт. Устройство для диагностики</p>	<p>стенах, лестничных маршей, площадок</p>
--	--	--	--	---	--

				<p>«Мастит-тест» - 1 шт. Облучатель бактерицидный ОБН-150 в комплекте – 4 шт. рН – метр – 1 шт. Дозатор - 1 шт. Эстромер «Охотник» - 1 шт. Шпигомерультрозвуковой измеритель толщины шпига – 1 шт. Ректовагинальный набор насадок к ЛТК «Зорька» - 1 шт. Термостат для парафиновой заливки ТПЗ – 1 шт. Баня водяная одноместная -1 шт. Учебные стенды</p>	
--	--	--	--	---	--

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обеспечения образования инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается (в случае необходимости) адаптированная образовательная программа, индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья, в частности применяется индивидуальный подход к освоению дисциплины, индивидуальные задания: рефераты, письменные работы и, наоборот, только устные ответы, и диалоги, индивидуальные консультации, использование диктофона и других записывающих средств для воспроизведения лекционного и семинарского материала.

В целях обеспечения обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья комплектуется фонд основной учебной литературой, адаптированной к ограничению электронных образовательных ресурсов, доступ к которым организован в БИЦ Академии. В библиотеке проводятся индивидуальные консультации для данной категории пользователей, оказывается помощь в регистрации и использовании сетевых и локальных электронных образовательных ресурсов, предоставляются места в читальном зале.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ История продуктов питания

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«История продуктов питания»

Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ПК- 22	Владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

2. Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций, при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) занятий. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Этапность формирования компетенций прямо связана с местом дисциплины в образовательной программе.

Разделы (темы) дисциплины	Формируемые компетенции (коды)
	ПК-22
Тема 1. Введение. Эволюция развития технологии техники пищевых производств	+
Тема 2. Мука и мучные изделия. Крупы.	+
Тема 3. Растительные масла и продукты на их основе	+
Тема 4. Овощи, фрукты, ягоды и орехи. Консервные пищевые продукты	+
Тема 5. Сахар и сахарозаменители. Кондитерские изделия	+
Тема 6. Мед и медовые напитки, квас	+
Тема 7. Чай, чайные напитки и кофе	+
Тема 8. Мясо и мясные продукты	+
Тема 9. Молоко, кисломолочные напитки и молочные продукты	+

3. Показатели, критерии и средства оценивания компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины

ПК -22 - владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.						
Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения				Средства оценивания результатов обучения	
	неудовлетв	удовлетв	хорошо	отлично	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК-22.1 Изучает методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	Не знает методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	Демонстрирует частичные знания методов анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	Знает методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	Раскрывает полное знание методов анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	ОФО: устный опрос, текущий тестовый контроль ЗФО: устный опрос, текущий тестовый контроль,	зачет
ПК-22.2 Учитывает и владеет методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки	Не умеет и не готов учитывать и владеть методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки	Умеет частично применять методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки	Умеет применять методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки	Умеет и готов применять методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки	контроль, видео лекции	зачет

	переработки					
ПК-22.3 Осуществляет контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	Не владеет способами контроля за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	Владеет отдельными способами контроля за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	Владеет способами контроля за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	В полной мере владеет способами контроля за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений		зачет

4.Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине

«История продуктов питания»

4.1 Комплект вопросов к устному опросу

- 1.Основные устройства для измельчения зерна до муки. Появление первой водяной мельницы.
- 2.Пищевая ценность растительных масел. Основные виды масличного сырья для получения растительных масел. История оливкового масла.
- 3.Основные легенды о происхождении кефира. Появление кефира в России. Основные национальные кисломолочные продукты.
- 4.Виды масличного сырья в Древней Руси. История подсолнечного масла.
- 5.Инициатор разведения чая на территории Краснодарского края. Правило приготовления и дегустации чая.
- 6.Пищевая ценность кофе. Родина кофе. Легенды, связанные с появлением кофе.
- 7.Появление сахара в России. Родина сахара и распространение его другим странам.
- 8.История открытия первого источника минеральных вод в России. Особенность Кавказских минеральных вод.
- 9.Классификация кондитерских изделий.
- 10.Вклад Л.С. Голицына в развитие отечественного виноделия.
- 11.Значение слова "квас". Отношение на Руси к профессии "квасника".
- 12.Семейные династии, внесшие существенный вклад в развитие мукомольного производства России.
- 13.Слово "крупя". Каша и ее место в питании русского человека. Отношение на Руси к гречневой крупе.
- 14.Происхождение названия "манная крупа". Национальные традиции народов разных стран, связанные с рисом.
- 15.История происхождения слова "хлеб". Отношение к хлебу в Древней Греции и Средние века.
- 16.Осуществление контроля за качеством хлеба, вырабатываемые на Руси.
- 17.Влияние на развитие хлебопечения династии Филипповых.
- 18.Первые механизированные пекарни в России. Современное состояние хлебопекарной отрасли пищевой промышленности в России.
- 19.Роль поваренной соли в питании человека. Виды поваренной соли. Современное состояние развития соляной промышленности.
- 20.Появление сахара в России. Первый сахарный завод в России. Где и когда доказана перспективность сахарной свеклы как источника сахара.
- 21.Автор способа современной технологии получения сахара. Семейные династии, внесшие существенный вклад в развитие сахарной промышленности в России.
- 22.Классификация подсластителей.
- 23.Крупнейшие мировые производители чая. Легенды, связанные с чаем как напитком и как растением.
- 24.История появления чая в России.
- 25.Пищевая ценность меда. Бортничество в Древней Руси. Основные медовые напитки, популярные на Руси.
- 26.Легенды о возникновении кофе. Когда и где впервые в Европе появился кофе.
- 27.Наиболее известные овощные культуры Древней Руси. Древнерусские праздники, связанные с капустой.
- 28.Основные качественные показатели молока разных животных. История появления кумыса.

29. Хмельные меда на Руси. Отличие вареных медов от ставленных.
30. Значение слова "квас". Особенности технологии русского кваса. Отношение на Руси к профессии "квасника".
31. Кислые щи. Отличие кислых щей от кваса.
32. Возрождение традиции русского квасоварения в современных условиях.
33. Вклад Н.В. Верещагина в развитие отечественного сыроварения и молочного производства.
34. Медоварение на Руси в XVI - XVII вв. Сыта и сбитень.
35. Наиболее известные овощные культуры Древней Руси. История появления моркови, ее пищевая ценность.
36. Отношение на Руси к луку и чесноку.
37. Появление вина в Древней Руси. Первые попытки организации отечественного виноделия в Российской империи.
38. История организации производства белых и красных вин в АбрауДюрсо. Современное состояние винодельческой отрасли в России.
39. К какому периоду относятся первые сведения о применении пряностей? Основная классификация пряностей.
40. Наиболее распространенные классические пряности в России.
41. Значение в истории пряностей экспедиций Васко да Гама и Магеллана.
42. Химический состав и пищевая ценность кофе. Правила его приготовления.
43. Карта языка по Киселеву.
44. Классификация масличного сырья.

4.2 Вопросы к зачету

1. Термин "Сливочное масло". Возникновение маслодельного промысла.
2. Особенность русской технологии получения масла.
3. История создания вологодского масла.
4. Легенды о появлении сыра. Первый сыроваренный завод в России. Наиболее известные и популярные сыры в мире.
5. Первые исторические сведения об использовании молока в питании человека. Основные национальные кисломолочные продукты.
6. История создания мороженого.
7. История создания майонеза.
8. Медоварение на Руси в XVI - XVII вв. Сыта и сбитень.
9. История появления огурцов на Руси.
10. История распространения картофеля в России.
11. Наиболее популярные на Руси ягодные культуры.
12. История распространения яблони как плодовой культуры.
13. Пищевая ценность орехов. История их распространения на Руси.
14. Пищевая ценность морских водорослей и беспозвоночных. Их распространенность в питании населения различных регионов мира.
15. История возникновения ветряной мельницы.
16. Кого называли в старину "водяными людьми"? Чем они были знамениты?
17. Автор первых вальцевых стаканов для измельчения зерна. Первая паровая мельница.
18. Потребность человеческого организма в воде. Причины появления напитков. Способы дезинфекции воды в прошлом и настоящем.
19. История открытия первого источника минеральных вод в России. Воды Лагидзе.
20. Виды масличного сырья в Древней Руси. История подсолнечного масла. Первый масложитный завод в России.
21. История создания маргарина. Маргаринное производство в России.
22. Основные способы консервирования известные людям в древности.

- Автор изобретения способа тепловой стерилизации консервов.
- 23.Первый консервный завод в мире. Автор технологии получения пищевых концентратов. Появление первых консервов в жестяной таре.
- 24.Первый в России консервный завод. Автор изобретения автоклава. промышленности.
- 25.Легенды, связанные с происхождением вина. Вино и его место в христианской религии.
- 26.Классификация мяса на Руси в XII - XV вв. Какие виды мяса считались "нечистыми" на Руси?
- 27.Способы консервирования мяса, применяемые в Древней Руси. Российский указ о контроле качества мяса.
- 28.История возникновения колбасного производства в России.
- 29.Первые рыбоперерабатывающие комплексы в мире. Развитие рыболовства в России.
- 30.Виды промысловой рыбы, популярной на Руси Известные семейные династии рыбопромышленников, известные в России.
- 31.Основные устройства для измельчения зерна до муки. Появление первой водяной мельницы.
- 32.Пищевая ценность растительных масел. Основные виды масличного сырья для получения растительных масел. История оливкового масла.
- 33.Основные легенды о происхождении кефира. Появление кефира в России. Основные национальные кисломолочные продукты.
- 34.Виды масличного сырья в Древней Руси. История подсолнечного масла.
- 35.Инициатор разведения чая на территории Краснодарского края. Правило приготовления и дегустации чая.
- 36.Пищевая ценность кофе. Родина кофе. Легенды, связанные с появлением кофе.
- 37.Появление сахара в России. Родина сахара и распространение его другим странам.
- 38.История открытия первого источника минеральных вод в России. Особенность Кавказских минеральных вод.
- 39.Классификация кондитерских изделий.
- 40.Вклад Л.С. Голицына в развитие отечественного виноделия.
- 41.Значение слова "квас". Отношение на Руси к профессии "квасника".
- 42.Семейные династии, внесшие существенный вклад в развитие мукомольного производства России.
- 43.Слово "крупя". Каша и ее место в питании русского человека. Отношение на Руси к гречневой крупе.
- 44.Происхождение названия "манная крупа". Национальные традиции народов разных стран, связанные с рисом.

4.3 Комплект тестовых заданий
для текущего тестового контроля по дисциплине

«История продуктов питания»

проверяемая компетенция ПК -22

1. Как возник термин «сливочное масло»?

2. Когда в России возник маслодельный промысел?

3. В чем особенность русской технологии получения масла?

4. Какова история создания вологодского масла?

а) на одной из выставок в Париже Верещагину понравился вкус и аромат масла из Нормандии. Пытаясь создать такое же, он разработал технологию, особенностью которой является нагрев сливок до температуры, близкой к температуре кипения, что позволило получить масло с тонким ароматом свежеекипяченого

б) на маслозаводе в Вологде нерасторопный работник случайно опрокинул в котел со сливками сахар. Полученное масло Верещагин назвал парижским сладким, а французы называли петербургским. Вологодским оно было названо только в 1946 году

в) после возвращения с парижской выставки, Верещагин долго думал над технологией приготовления вологодского масла, и однажды ему приснился рецепт его приготовления. Он успел только

5. Когда в России появился первый маслозавод?

6. Каковы основные периоды развития отечественного маслоделия?

а) 1.артельный; 2.артельно-кооперативный; 3.кооперативногосударственный; 4.период формирования государственной системы молочной промышленности; 5.разгосударствление и децентрализация производства.

б) 1.артельный; 2.артельно-кооперативный; 3. период формирования кооперативно-государственный; 5.разгосударствление и децентрализация производства.

в) 1.артельный; 2.артельно-кооперативный; 3. период формирования кооперативно-государственный.

7. Какая легенда связана с появлением сыра?

а) арабийский купец Канан ранним утром отправился в дальний путь по безлюдной местности, взяв с собой финики и молоко в высушенном овечьем желудке. Днем купец питался только финиками, а под вечер решил попить молока, но из сосуда потекла сыворотка, а на дне оказался белый сгусток. Съев кусочек, Канан был приятно удивлен вкусом нового продукта.

б) лягушка, попав в горшок с молоком, била лапками до тех пор, пока не сбила комочек сыра и не смогла выбраться на свободу.

8. Когда в России был организован первый сыроваренный завод?

9. Какие народные обычаи связаны с сыром? /можно отметить несколько вариантов/

а) в Швейцарии в день рождения ребенка изготавливают большой сыр, на котором пишут дату и имя новорожденного. В торжественные дни этот сыр ставят на стол. Он сопровождает человека от колыбели до могилы, а после смерти остается его

б) по легенде недалеко от деревни Рокфор во Франции молодой пастух пас отару овец. Мимо проходила пастушка такой красоты, что пастух забыл о своей еде, состоящей из ржаного хлеба и куска сыра. Через несколько недель пастух снова вернулся в эти места и увидел, что сыр пронизан голубовато-зелеными прожилками плесени. Он попробовал его и нашел превосходным. Поэтому во Франции в день святого Валентина влюбленные дарят друг другу сыр рокфор в форме сердца.

в) в Англии к Троице варят 4-х килограммовый сыр «Дабл Глочестер», который по сигналу пускают вниз с холма. За сыром бросаются участники гонок. Тот, кто первым добежит до сыра, получает его в награду и объявляется победителем.

10. Сухое молоко получают методом: _____

11. Пастеризация молока это: _____

12. К жидким кисломолочным продуктам относится:

13. Молозиво – секрет молочной железы первые дни после отела:

14. Молоко состоит из:

15. К органолептике относится:

16. Кочевое скотоводство возникло...

А) в эпоху бронзы

В) в эпохе энеолита

С) в эпоху палеолита

Д) в ранний железный век

17. Основной процесс приручения животных шел в период...

А) первобытно-общинного строя

В) рабовладельческого строя

С) феодального строя

Д) капитализма

18. Первым профессором по зоотехнии в конце XVIII в России стал...

19. Одним из мест первичного одомашнивания свиньи является...

Д) Северная Африка

20. Антропогенез – это процесс:

А) исторического развития живой природы

В) индивидуального развития человека

С) эволюционно-исторического формирования человека

Д) все перечисленное

21. Породообразовательный процесс проходил в эпоху...

22. Истинным диким предком крупного рогатого скота был...

А) гаур

В) буйвол

С) як

Д) тур

23. Одомашнивание гусей началось...

А) в 1 тысячелетии н.э.

В) в 5 тысячелетии до н.э.

С) в 10 – 15 тысячелетии до н.э.

Д) в 6 – 8 тысячелетии до н.э.

24. Первичное приручение диких животных происходит эпоху...

A) мадлена

B) мезолита

C) палеолита

D) неолита

25. Одомашнивание овцы началось...

A) в 6 – 8 тысячелетии до н.э.

B) в 1 – 2 тысячелетии до н.э.

C) в 10 – 15 тысячелетии до н.э.

D) в 1 тысячелетии н.э.

26. Первобытные помещения для содержания животных появились в эпоху династии...

27. Арабам в коневодстве принадлежит введение важного технологического приема...

A) тебеневки

B) гибридизации

C) инбридинга

D) ведение родословных

28. В эпоху рабовладельческого общества домашним животным стал...

29. Наиболее ценный продукт животноводства в Месопотамии - ...

A) молоко

B) шерсть

C) мясо

D) куриное яйцо

30. Важнейшей отличительной особенностью домашнего животного является...

A) высокая продуктивность

B) уравновешенный темперамент

C) размножение под контролем человека

D) высокая изменчивость

31. Межвидовая гибридизация появляется в эпоху...

32. В эпоху феодализма продолжился расцвет...

A) овцеводства

B) свиноводства

C) скотоводства

D) коневодства

33. Технический прогресс в животноводстве Англии связывают с развитием...

4.1 Комплект вопросов к самостоятельной работе по дисциплине

«История продуктов питания»

1. История происхождения слова "хлеб". Отношение к хлебу в Древней Греции и Средние века.
2. Осуществление контроля за качеством хлеба, вырабатываемые на Руси.
3. Влияние на развитие хлебопечения династии Филипповых.
4. Первые механизированные пекарни в России. Современное состояние хлебопекарной отрасли пищевой промышленности в России.
5. Роль поваренной соли в питании человека. Виды поваренной соли.
6. Современное состояние развития соляной промышленности.
7. Появление сахара в России. Первый сахарный завод в России. Где и когда доказана перспективность сахарной свеклы как источника сахара.
8. Автор способа современной технологии получения сахара. Семейные династии, внесшие существенный вклад в развитие сахарной промышленности в России.
9. Классификация подсластителей.
10. Крупнейшие мировые производители чая. Легенды, связанные с чаем как напитком и как растением.
11. История появления чая в России.
12. Пищевая ценность меда. Бортничество в Древней Руси. Основные медовые напитки, популярные на Руси.
13. Легенды о возникновении кофе. Когда и где впервые в Европе появился кофе.
14. Наиболее известные овощные культуры Древней Руси. Древнерусские праздники, связанные с капустой.
15. Основные качественные показатели молока разных животных. История появления кумыса.
16. Хмельные меды на Руси. Отличие вареных медов от ставленных.
17. Значение слова "квас". Особенности технологии русского кваса.
18. Отношение на Руси к профессии "квасника".
19. Кислые щи. Отличие кислых щей от кваса.
20. Возрождение традиции русского квасоварения в современных условиях.
21. Вклад Н.В. Верещагина в развитие отечественного сыроварения и молочного производства.
22. Медоварение на Руси в XVI - XVII вв. Сыта и сбитень.
23. Наиболее известные овощные культуры Древней Руси. История появления моркови, ее пищевая ценность.
24. Отношение на Руси к луку и чесноку.
25. Появление вина в Древней Руси. Первые попытки организации отечественного виноделия в Российской империи.
26. История организации производства белых и красных вин в АбрауДюрсо. Современное состояние винодельческой отрасли в России.
27. К какому периоду относятся первые сведения о применении пряностей? Основная классификация пряностей.
28. Наиболее распространенные классические пряности в России.
29. Значение в истории пряностей экспедиций Васко да Гама и Магеллана.
30. Химический состав и пищевая ценность кофе. Правила его приготовления.
31. Карта языка по Киселеву.
32. Классификация масличного сырья.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенции

Опрос

При оценке ответа обучающегося надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Отметка "5" ставится, если обучающийся:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Критерии оценки

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний обучающихся.

Развернутый ответ должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему.

При оценке ответа надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое (понятийное) оформление ответа.

Балл	Степень выполнения обучающимся общих требований к ответу
«5»	1) обучающийся полно излагает изученный материал, даёт правильное определение специальных понятий дисциплины; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения формируемой компетенции (компетенций).
«4»	обучающийся 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 в соответствии с формируемой компетенцией.
«3»	обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
«2»	если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке ответа, искажающие смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению формируемой данной дисциплиной компетенции (компетенций)

Тестирование

Тестовые задания предусматривают закрепление теоретических знаний, полученных

обучающимся во время занятий по данной дисциплине. Их назначение – углубить знания по отдельным вопросам, систематизировать полученные знания, выявить умение проверять свои знания в работе с конкретными материалами. Перед выполнением тестовых заданий надо ознакомиться с сущностью вопросов выбранной темы в современной учебной и научной литературе, в том числе в периодических изданиях. Выполнение тестовых заданий подразумевает и решение задач в целях закрепления теоретических навыков. В тестах предусмотрены задачи различных типов: закрытые тесты, в которых нужно выбрать один верный вариант ответа из представленных, выбрать несколько вариантов, задания на сопоставление; а также открытые тесты, где предстоит рассчитать результат самостоятельно, заполнить пропуск.

Критерии оценивания тестовых работ

Оценка за контроль ключевых компетенций, обучающихся производится по пятибалльной системе.

При выполнении заданий ставится отметка:

- 86 – 100 % правильных ответов – оценка «отлично»;
- 70 – 85 % правильных ответов – оценка «хорошо»;
- 51 – 69 % правильных ответов – оценка «удовлетворительно»;
- 0 – 50 % правильных ответов – оценка «неудовлетворительно»

Зачет

Зачет как форма промежуточного контроля и организации обучения служит приемом проверки степени усвоения учебного материала и лекционных занятий, качества усвоения обучающимися отдельных разделов учебной программы, сформированных умений и навыков.

Зачет проводится устно или письменно по решению преподавателя, в объеме учебной программы. Преподаватель вправе задать дополнительные вопросы, помогающие выяснить степень знаний обучающегося в пределах учебного материала, вынесенного на зачет.

По решению преподавателя зачет может быть выставлен без опроса – по результатам работы обучающегося на лекционных и(или) практических занятиях.

В период подготовки к зачету обучающиеся вновь обращаются к пройденному учебному материалу. При этом они не только закрепляют полученные знания, но и получают новые.

Подготовка обучающегося к зачету включает в себя три этапа:

- * самостоятельная работа в течение процесса обучения;
- * непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
- * подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в билетах/тестах (при письменной форме проведения дифференцированного зачета).

Литература для подготовки к зачету рекомендуется преподавателем.

Критерии оценки:

- оценка **«зачтено»** выставляется обучающемуся, если дан развернутый ответ на два из трех заданных вопросов;
- оценка **«не зачтено»**, если обучающийся не смог дать развернутый ответ на два и более вопросов.