

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА МАРКЕТИНГА И ЛОГИСТИКИ

Рабочая программа дисциплины (модуля)
**СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

Направление и направленность (профиль)
38.03.07 Товароведение. Товарный менеджмент во внутренней и внешней торговле

Год набора на ОПОП
2021

Форма обучения
очная

Владивосток 2024

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Современные технологии производства продовольственных товаров» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (утв. приказом Минобрнауки России от 12.08.2020г. №985) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 г. N245).

Составитель(и):

Масленникова Е.В., кандидат технических наук, доцент, Кафедра маркетинга и логистики, Maslennikova.EV@vvsu.ru

Утверждена на заседании кафедры маркетинга и логистики от 25.04.2024 , протокол № 8

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Юрченко Н.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	1575639371
Номер транзакции	000000000D21042
Владелец	Юрченко Н.А.

1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Цель изучения дисциплины – приобретение теоретических знаний о современных технологиях производства продовольственных товаров, приобретение навыков и практических умений использования полученных знаний в практической деятельности.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- качество товаров и факторы ее определяющие;
- планирование и управление качеством продовольственных товаров;
- современные технологии в производстве продовольственных товаров и отражение их результатов.

Планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю), являются знания, умения, навыки. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
38.03.07 «Товароведение» (Б-ТВ)	ОПК-4 : Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы	ОПК-4.2к : Участвует в управлении качеством и в процедуре экспертизы товаров	РД1	Знание	основных этапов технологии производства продтоваров
			РД1	Навык	применять современные методы производства продтоваров
			РД1	Умение	применять современные технологии при производстве продтоваров

2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные технологии производства продовольственных товаров» относится к базовой части.

Входными требованиями, необходимыми для освоения дисциплины, является наличие у обучающихся компетенций, сформированных при изучении дисциплин «Основы микробиологии», «Методы исследования в товароведении» и «Основы профессиональной деятельности». На данную дисциплину опираются «Основы товароведения и экспертизы товаров», «Товароведение продовольственных товаров», «Экспертиза товаров и услуг», «Оценка качества и конкурентоспособности товаров и услуг».

3. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обучения	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо-емкость	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттес-тации	
					(З.Е.)	Всего	Аудиторная					Внеауди-торная
				лек.			прак.	лаб.	ПА			КСР
38.03.07 Товароведение	ОФО	Б1.Б	3	3	73	36	36	0	1	0	35	Э

4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля для ОФО

№	Название темы	Код ре-зультата обучения	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
			Лек	Практ	Лаб	СРС	
1	Современные технологии производства хлебобулочных изделий	РД1, РД1, РД1	6	6	0	5	Дискуссия, опрос
2	Современные технологии производства кондитерских изделий	РД1, РД1, РД1	6	6	0	6	Дискуссия, опрос
3	Современные технологии производства кисломолочных товаров	РД1, РД1, РД1	6	6	0	6	Дискуссия, опрос
4	Современные технологии производства колбасных изделий	РД1, РД1, РД1	6	6	0	6	Дискуссия, опрос
5	Современные технологии производства кулинарных изделий	РД1, РД1, РД1	6	6	0	6	Дискуссия, опрос
6	Современные технологии производства ликероводочных изделий	РД1, РД1, РД1	6	6	0	6	Дискуссия, опрос
Итого по таблице			36	36	0	35	

4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

Тема 1 Современные технологии производства хлебобулочных изделий.

Содержание темы: Современные технологии производства хлеба, батона, булочек, бараночных изделий.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, практические в аудитории.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к практическим работам.

Тема 2 Современные технологии производства кондитерских изделий.

Содержание темы: Современные технологии производства тортов и пирожных.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, практические в аудитории.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к практическим работам.

Тема 3 Современные технологии производства кисломолочных товаров.

Содержание темы: Современные технологии производства кефира, сметаны, йогурта, варенца, ряженки, творога.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, практические в аудитории.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к практическим работам.

Тема 4 Современные технологии производства колбасных изделий.

Содержание темы: Современные технологии производства колбас, сосисок, сарделек и др.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, практические в аудитории.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к практическим работам.

Тема 5 Современные технологии производства кулинарных изделий.

Содержание темы: Современные технологии производства биточков,пельменей, зраз, студней и др.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, практические в аудитории.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к практическим работам.

Тема 6 Современные технологии производства ликероводочных изделий.

Содержание темы: Современные технологии производства вина (красных, белых, игристых), ликеров, коньяков, виски.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, практические в аудитории.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к практическим работам, тесту.

5 Методические указания для обучающихся по изучению и реализации дисциплины (модуля)

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины и по обеспечению самостоятельной работы

Цель СРС в процессе обучения заключается, как в усвоении знаний, так и в формировании умений и навыков по их использованию в новых условиях на новом учебном материале. Самостоятельная работа призвана обеспечивать возможность осуществления студентами самостоятельной познавательной деятельности в обучении, и является видом учебного труда, способствующего формированию у студентов самостоятельности.

В рамках подготовки к практическим занятиям студенты сначала прорабатывают лекционный материал, презентации по теме работы, знакомятся с целью, задачами и информационными источниками. При необходимости подбирают дополнительные информационные материалы, необходимую литературу, нормативные и законодательные документы, знакомятся с ними.

5.2 Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных

формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные задания, консультации и др.

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

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю) созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 1.

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

1. Голубева Л.В. Технология продуктов животного происхождения. Технология продуктов городских молочных заводов. Лабораторный практикум : Учебные пособия [Электронный ресурс] : Воронежский государственный университет инженерных технологий , 2019 - 55 - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130197>

2. Дерканосова А. А., Домбровская Я. П., Белокурова Е. В. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса. (Технология мучных кулинарных изделий) : Учебники и учебные пособия для вузов [Электронный ресурс] - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий , 2021 - 217 - Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=688138

3. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 532 с. — ISBN 978-5-8114-5877-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146660> (дата обращения: 30.09.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2 Дополнительная литература

1. Безотходные технологии переработки молока : методические указания / Долгошева Е.В. — Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021 .— 18 с. — URL: <https://lib.rucont.ru/efd/779175> (дата обращения: 30.09.2024)

2. Мезенцева Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : Учебные пособия [Электронный ресурс] : Воронежский государственный университет инженерных технологий , 2019 - 183 - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130211>

3. Современная технология производства продуктов детского питания / Праздничкова Н.В. — Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021 .— 20 с. — URL: <https://lib.rucont.ru/efd/779309> (дата обращения: 30.09.2024)

4. Современные технологии производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий : методические указания / Макушин А.Н., Кузьмина С.П. — Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021 .— 20 с. — URL: <https://lib.rucont.ru/efd/779302> (дата обращения: 30.09.2024)

5. Технология отрасли (Технология бродильных производств) : Учебники и учебные пособия для вузов [Электронный ресурс] - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий , 2021 - 133 - Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=688151

6. Хрундин, Д.В. Общая технология молочной отрасли : учеб. пособие / Г.О. Ежкова; Казан. нац. исслед. технол. ун-т; Д.В. Хрундин .— Казань : КНИТУ, 2020 .— 100 с. — ISBN 978-5-7882-2961-4 .— URL: <https://lib.rucont.ru/efd/789558> (дата обращения: 30.09.2024)

7. Чебакова Г.В., Горбачева М.В., Есепенок К.В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : Учебное пособие [Электронный ресурс] : НИЦ ИНФРА-М , 2021 - 336 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=374098>

7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):

1. Электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» - Режим доступа: <https://biblioclub.ru/>

2. Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM - Режим доступа: <https://znanium.com/>

3. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"

4. Электронно-библиотечная система "РУКОНТ"

5. Электронно-библиотечная система "Лань" - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

6. Open Academic Journals Index (ОАИ). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>

7. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: <https://www.prlib.ru/>

8. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

Основное оборудование:

- Аквадистиллятор PHS AQUA 4
- Анализатор влажности "ЭВЛАС-2М"
- Баня комбинированная БКЛ
- Весы CAS SCL-150 дискретность 0,005
- Весы KERN 442-43N 400г/0,1
- Иономер И-500 базовый
- Испаритель ротационный UL-1100
- Лабораторная зерновая мельница ЛЗМ-1
- Лабораторный холодильник-морозильник Liebherr LCv 4010
- Мельница лабораторная ЛЗМ
- Микроскоп Биомед 2
- Многоканальный комбинированный прибор АНИОН-7051
- Мультимедийный комплект №2 в составе:проектор Casio XJ-M146,экран

180*180,крепление потолочное

- Нитрат-тестер СОЭКС
- Прибор для определения пористости хлебопродуктов УОП-01
- рН-метр рН-211
- Рассев лабораторный У1-ЕРЛ-10-1 для 2-х сит
- Рефрактометр ИРФ-454 Б2М
- Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп шкалой
- Термостатирующая баня LOIP
- Ультразвуковой анализатор качества молока "Лактан 1-4" модель 220У
- Устройство для измерения металломагнитной примеси ПИФ-2
- Центрифуга СМ-50
- Цифровой микроскоп USB 500*191316
- Шейкер S-3.20М орбитальный, амплитуда 20 мм
- Шкаф вытяжной ЛАБ-1200 ШВ-Н
- Штатив лабораторный ЛАБ-01 ШЛ
- Экотестер SOEKS

Программное обеспечение:

- Adobe Acrobat 7.0 Profesional Russian
- Microsoft Office 2003 Russian
- Microsoft Windows Professional 7 Russian

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА МАРКЕТИНГА И ЛОГИСТИКИ

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

**СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

Направление и направленность (профиль)

38.03.07 Товароведение. Товарный менеджмент во внутренней и внешней торговле

Год набора на ОПОП
2021

Форма обучения
очная

Владивосток 2024

1 Перечень формируемых компетенций

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции
38.03.07 «Товароведение» (Б-ТВ)	ОПК-4 : Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы	ОПК-4.2к : Участвует в управлении качеством и в процедуре экспертизы товаров
		ОПК-4.2к : Участвует в управлении качеством и в процедуре экспертизы товаров
		ОПК-4.2к : Участвует в управлении качеством и в процедуре экспертизы товаров

Компетенция считается сформированной на данном этапе в случае, если полученные результаты обучения по дисциплине оценены положительно (диапазон критериев оценивания результатов обучения «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»). В случае отсутствия положительной оценки компетенция на данном этапе считается несформированной.

2 Показатели оценивания планируемых результатов обучения

Компетенция ОПК-4 «Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы»

Таблица 2.1 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код результата	Тип результата	Результат	
ОПК-4.2к : Участвует в управлении качеством и в процедуре экспертизы товаров	РД1	Знание	основных этапов технологии производства продтоваров	Самостоятельность решения поставленных задач
	РД1	Навык	применять современные методы производства продтоваров	Самостоятельность решения поставленных задач
	РД1	Умение	применять современные технологии при производстве продтоваров	Самостоятельность решения поставленных задач

Таблица заполняется в соответствии с разделом 1 Рабочей программы дисциплины (модуля).

3 Перечень оценочных средств

Таблица 3 – Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

Контролируемые планируемые результаты обучения	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС				
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация			
Очная форма обучения						
РД1	Знание : основных этапов в технологии производства продтоваров	1.1. Современные технологии производства хлебобулочных изделий	Дискуссия	зачёт в форме теста		
			Опрос	зачёт в форме теста		
		1.2. Современные технологии производства кондитерских изделий	Дискуссия	зачёт в форме теста		
			Опрос	зачёт в форме теста		
		1.3. Современные технологии производства кисломолочных товаров	Дискуссия	зачёт в форме теста		
			Опрос	зачёт в форме теста		
		1.4. Современные технологии производства колбасных изделий	Дискуссия	зачёт в форме теста		
			Опрос	зачёт в форме теста		
		1.5. Современные технологии производства кулинарных изделий	Дискуссия	зачёт в форме теста		
			Опрос	зачёт в форме теста		
		1.6. Современные технологии производства ликероводочных изделий	Дискуссия	зачёт в форме теста		
			Опрос	зачёт в форме теста		
		РД1	Навык : применять современные методы производства продтоваров	1.1. Современные технологии производства хлебобулочных изделий	Дискуссия	зачёт в форме теста
					Опрос	зачёт в форме теста
1.2. Современные технологии производства кондитерских изделий	Дискуссия			зачёт в форме теста		
	Опрос			зачёт в форме теста		
1.3. Современные технологии производства кисломолочных товаров	Дискуссия			зачёт в форме теста		
	Опрос			зачёт в форме теста		
1.4. Современные технологии производства колбасных изделий	Дискуссия			зачёт в форме теста		
	Опрос			зачёт в форме теста		
1.5. Современные технологии производства кулинарных изделий	Дискуссия			зачёт в форме теста		
	Опрос			зачёт в форме теста		

		1.6. Современные технологии производства ликероводочных изделий	Дискуссия	зачёт в форме теста
			Опрос	зачёт в форме теста
РД1	Умение : применять современные технологии при производстве продуктов	1.1. Современные технологии производства хлебобулочных изделий	Дискуссия	Тест
			Опрос	Тест
		1.2. Современные технологии производства кондитерских изделий	Дискуссия	Тест
			Опрос	Тест
		1.3. Современные технологии производства кисломолочных товаров	Дискуссия	Тест
			Опрос	Тест
		1.4. Современные технологии производства колбасных изделий	Дискуссия	Тест
			Опрос	Тест
		1.5. Современные технологии производства кулинарных изделий	Дискуссия	Тест
			Опрос	Тест
		1.6. Современные технологии производства ликероводочных изделий	Дискуссия	Тест
			Опрос	Тест

4 Описание процедуры оценивания

Качество сформированности компетенций на данном этапе оценивается по результатам текущих и промежуточных аттестаций при помощи количественной оценки, выраженной в баллах. Максимальная сумма баллов по дисциплине (модулю) равна 100 баллам.

Вид учебной деятельности	Оценочное средство					Итого
	Дискуссия	Опрос	Тестирование			
Лекции		40				40
Практические занятия	40					40
Промежуточная аттестация			20			20
Итого	40	40	20			100

Сумма баллов, набранных студентом по всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенции
----------------------------	------------------------------------	--

от 91 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями и умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
от 76 до 90	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
от 61 до 75	«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
от 41 до 60	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков.
от 0 до 40	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков.

5 Примерные оценочные средства

5.1 зачёт в форме теста

Пример тестовых заданий

1. Для приготовления сметаны применяют:

Сливки

Масло сливочное

Яйцо

Сахар

2. В состав хлеба подольского входят:

Мука пшеничная

Дрожжи

Вода

Солод

3. В состав масла сливочного входят:

Сливки

Соевое масло

Подсолнечное масло

Закваска

4. Для придания пищевым продуктам соленого вкуса применяют:

Соль

Сахар

Усилитель вкуса

Перец черный

5. Подсолнечное масло получают из:

Пальмового масла

Семян подсолнечника

Сливочного масла

Семян сои

6. Говядину применяют для производства:

Йогурта

Колбасы вареной

Колбасы копченой

Хлеба

7. Сыр Российский производят из:

Молока

Мяса

Рыбы

Муки

8. Мука пшеничная применяется для производства:

Батона нарезного

Пельменей

Сыра Голландского

Ряженки

9. Торты и пирожные относятся к товарам

Мясным

Кондитерским

Молочным

Рыбным

10. Уксус в пищевой промышленности применяется для придания продуктам вкуса:

Сладкого

Соленого

Кислого

Горького

11. Для приготовления йогурта с наполнителем «Клубника» применяют:

Молоко

Масло сливочное

Яйцо

Сахар

12. В состав батона нарезного входят:

Мука пшеничная

Дрожжи

Вода

Солод

13. Для придания пищевым продуктам острого вкуса применяют:

Соль

Сахар

Усилитель вкуса

Перец черный

14. Соевое масло получают из:

Пальмового масла

Семян подсолнечника

Сливочного масла

Семян сои

15. Свинину применяют для производства:

Колбасы копченой

Кефира

Пельменей

Батона

16. Дрожжи применяются для производства:

Ряженки

Батона нарезного

Спирта

Колбасы вареной

17. Подсластители в пищевой промышленности применяется для придания продуктам вкуса:

Сладкого
Соленого
Кислого
Горького

18. Основным ингредиентом хлеба Подольского является:

Мука
Соль
Сахар
Перец

19. В состав кефира входят:

Молоко
Масло сливочное
Закваска
Сахар

20. В состав песочного печенья входят:

Мука пшеничная
Сахар
Крахмал
Соевый соус

Краткие методические указания

Аттестационный тест состоит из 20 вопросов разных тем и типов заданий

Формируется компьютерной программой, которая случайным образом включает в тест задания из Фонда тестовых заданий. Задания могут быть различного типа: с выбором одного правильного варианта ответа; множественного выбора; открытой формы; на установление соответствия. За правильно выполненное задание начисляется 1 балл, за ошибочный ответ – 0 баллов.

В ВВГУ установлены следующие Правила аттестационного тестирования:

- Категорически запрещён вход в компьютерный класс, в котором проводится аттестация, с мобильными телефонами, фотоаппаратами, другими электронными записывающими и воспроизводящими устройствами.

- Во время тестирования запрещено разговаривать, списывать, самовольно использовать вспомогательные материалы на любых носителях, вставать с места, пересаживаться без разрешения.

- При нарушении данных требований тестируемый удаляется из компьютерного класса. Факт нарушения фиксируется в Протоколе тестирования. Информация передается представителю дирекции. По факту нарушения дирекция оформляет Акт (обязательное Приложение – объяснительная учащегося).

- На основании Акта учащийся, нарушивший правила аттестационного тестирования в форме компьютерного тестирования, приравнивается к получившим неудовлетворительные оценки. В ведомость проставляется отметка «не аттестован». Претензии тестируемого не принимаются.

- Передача учащимися, допущенными к промежуточной аттестации, с неудовлетворительной оценки в период сессии не допускается.

Шкала оценки

№	Баллы	Описание
5	18-20	При правильном выполнении тестовых заданий от 80 до 100%
4	16-17	При правильном выполнении тестовых заданий от 70 до 80%
3	14-15	При правильном выполнении тестовых заданий от 55 до 70%
2	12-13	При правильном выполнении тестовых заданий от 40 до 55%
1	0-11	При правильном выполнении тестовых заданий от 0 до 40%

5.2 Дискуссия

Типовые темы для подготовки к дискуссии

1. Технология производства мясных продуктов. Дефекты, возникающие на стадии производства.
2. Технология производства колбасных изделий. Дефекты, возникающие на стадии производства.
3. Технология производства мясосодержащих, мясорастительных, растительно - мясных консервов. Дефекты, возникающие на стадии производства.
4. Технология производства ветчины. Дефекты, возникающие на стадии производства.
5. Технология производства кулинарных изделий из мяса. Дефекты, возникающие на стадии производства.
6. Технология производства продуктов из мясных субпродуктов. Дефекты, возникающие на стадии производства.
7. Технология производства соленой рыбы. Дефекты, возникающие на стадии производства.
8. Технология производства рыбы пряного посола. Дефекты, возникающие на стадии производства.
9. Технология производства маринованной рыбы. Дефекты, возникающие на стадии производства.
10. Технология производства вяленой рыбы. Дефекты, возникающие на стадии производства.
11. Технология производства копченой рыбы. Дефекты, возникающие на стадии производства.
12. Технология производства кулинарных изделий из рыбы. Дефекты, возникающие на стадии производства.
13. Технология производства балычных изделий из рыбы. Дефекты, возникающие на стадии производства.
14. Технология производства икры. Дефекты, возникающие на стадии производства.
15. Технология производства спредов. Дефекты, возникающие на стадии производства.
16. Технология производства маргарина. Дефекты, возникающие на стадии производства. Технология производства майонеза. Дефекты, возникающие на стадии производства.
17. Технология производства сгущенного молока. Дефекты, возникающие на стадии производства.
18. Технология производства айрана. Дефекты, возникающие на стадии производства.
19. Технология производства йогурта. Дефекты, возникающие на стадии производства.
20. Технология производства кефира. Дефекты, возникающие на стадии производства.
21. Технология производства сметаны. Дефекты, возникающие на стадии производства.
22. Технология производства творога. Дефекты, возникающие на стадии производства.
23. Технология производства муки. Дефекты, возникающие на стадии производства.
24. Технология производства крупы. Дефекты, возникающие на стадии производства.
25. Технология производства сухарных изделий. Дефекты, возникающие на стадии производства.
26. Технология производства макаронных изделий. Дефекты, возникающие на стадии производства.
27. Технология производства фруктовых (овощных, фруктово - овощных, овоще - фруктовых) соусов. Дефекты, возникающие на стадии производства.
28. Технология производства кетчупов. Дефекты, возникающие на стадии производства.
29. Технология производства варенья. Дефекты, возникающие на стадии

производства. 30. Технология производства сушеных фруктов (овощей, грибов). Дефекты возникающие на стадии производства.

31. Технология производства квашеной капусты. Дефекты, возникающие на стадии производства. 32. Технология производства моченых фруктовых продуктов. Дефекты, возникающие на стадии производства.

33. Технология производства соленых овощных продуктов. Дефекты, возникающие на стадии производства. 34. Технология производства кваса. Дефекты, возникающие на стадии производства.

35. Технология производства пива. Дефекты, возникающие на стадии производства.

36. Технология производства вина. Дефекты, возникающие на стадии производства.

37. Технология производства мармелада. Дефекты, возникающие на стадии производства.

38. Технология производства карамели. Дефекты, возникающие на стадии производства.

39. Технология производства шоколада. Дефекты, возникающие на стадии производства.

40. Технология производства печенья. Дефекты, возникающие на стадии производства.

41. Технология производства пряничных изделий. Дефекты, возникающие на стадии производства.

42. Технология производства вафель. Дефекты, возникающие на стадии производства.

Краткие методические указания

Студенты самостоятельно готовятся к дискуссии, используя основную и дополнительную литературу.

Шкала оценки

В рамках дискуссии сформировавшиеся знания студентов оцениваются следующим образом:

Оценка	Баллы	Описание
5	35–40	выставляется бакалавру, если четко и правильно отвечал на все вопросы, давал развернутый и аргументированный ответ по каждому вопросу, показывая широту и глубину знаний, в ответах умело использовал нормативные и правовые документы
4	25–34	если правильно отвечал на большинство вопросов и подкреплял ответ знаниями нормативных и правовых документов
3	15–24	если хорошо отвечал на вопросы (не менее 40 %), при ответах на некоторые использовал нормативные и правовые документы
2	5–14	если отвечал на вопросы (менее 10 %)

5.3 Примерные темы для опроса

1. Какие технологические процессы применяются при подготовке сырья к хлебопекарному производству?

2. Что такое разрыхление теста? Какие способы разрыхления теста применяются в хлебопекарном производстве?

3. Какие факторы влияют на выбор режимов механического разрыхления?

4. Что такое «химические разрыхлители»? Какие вещества применяют в качестве химических разрыхлителей?

5. На каких процессах основан биологический способ разрыхления теста? От каких факторов зависит эффективность биологического разрыхления теста?

6. Какие способы тестоприготовления применяются в хлебопекарном производстве?

7. Опишите опарный и безопарный способы приготовления теста.

8. Опишите технологию производства пшеничного хлеба.

9. Опишите технологию производства ржаного хлеба.

10. Что такое упек и усушка хлебобулочных изделий?

11. Что влияет на выход хлебобулочного изделия?

12. Какие технологические операции относятся к разделке теста?
13. Какие технологические операции относятся к отделке хлебобулочных изделий?
14. Какими свойствами должны обладать хлебопекарные дрожжи?
15. Какие существуют дефекты и болезни хлебобулочных изделий? Приведите характеристику дефектов, причины возникновения, методы обнаружения и меры по устранению и предотвращению возникновения.
16. Как проявляется дефект "подрыв" у хлеба и хлебобулочных изделий и в чем причины его возникновения?
17. Как проявляется дефект "притиск" у хлеба и хлебобулочных изделий и в чем причины его возникновения? Как проявляется дефект "непромес" у хлеба и хлебобулочных изделий и в чем причины его возникновения?

Краткие методические указания

Студенты самостоятельно готовятся к опросу, используя основную и дополнительную литературу.

Шкала оценки

В рамках опроса сформировавшиеся знания студентов оцениваются следующим образом:

Оценка	Баллы	Описание
5	35–40	выставляется бакалавру, если четко и правильно отвечал на все вопросы, давал развернутый и аргументированный ответ по каждому вопросу, показывая широту и глубину знаний, в ответах умело использовал нормативные и правовые документы
4	25–34	если правильно отвечал на большинство вопросов и подкреплял ответ знаниями нормативных и правовых документов
3	15–24	если хорошо отвечал на вопросы (не менее 40 %) , при ответах на некоторые использовал нормативные и правовые документы
2	5–14	если отвечал на вопросы (менее 10 %)