

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 26.08.2025 10:21:34
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c152d4ba795a6b4422

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

«Утверждаю»

И.о. декана факультета пищевых технологий
Соколенко Н.М. _____

«28» июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»
для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Год начала подготовки – 2024

Квалификация выпускника – бакалавр

Луганск, 2024

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;
- федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минобрнауки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1041.

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

ассистент _____ В.А. Киях

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии мяса и мясопродуктов (протокол № 11 от 16.05.2024г.).

Заведующий кафедрой _____ **А.Е. Максименко**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 11 от 20.06.2024г.).

Председатель методической комиссии _____ **А.К. Пивовар**

Руководитель основной профессиональной образовательной программы _____ **Е.А. Медведева**

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Введение в профессиональную деятельность это базовая дисциплина, которая изучает исходные теоретические данные о растительном сырье, способах его переработки и производстве продукции из растительного сырья.

Предметом дисциплины являются основные сведения о составе, морфологии и физиологии растительного сырья, а также способах их переработки.

Целью дисциплины является:

ознакомление обучающихся с фундаментальными теоретическими знаниями в области производства продукции из растительного сырья, а также требованиями нормативной документации к пищевому растительному сырью и приобретение практических навыков и умений по перечисленным областям.

Основные задачи изучения дисциплины:

- формирование у студентов способности определять и анализировать свойства растительного сырья, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;

- формирование у студентов готовности подбирать правильную технологию производства хлебобулочных изделий в зависимости от свойств сырья, мощности предприятия и предлагаемого оборудования;

- формирование у студентов способности составлять основные структурные и технологические схемы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.10) основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО).

Является первой дисциплиной профессиональной направленности.

Дисциплина читается во 1 семестре, поэтому предшествует дисциплинам: «Нутрициология», «Основы биоконверсии растительного сырья», «Глубокая переработка зерна», «Технология хлеба и макаронных изделий», «Методы исследования сырья и готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Контроль качества сырья и готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Технологии специализированных и функциональных продуктов питания»

Предшествует блоку 3 Государственная итоговая аттестация «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы» (Б3.01).

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>УК.6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p>	<p>Знать: основы понятий о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.);</p> <p>Уметь: применять теоретические знания и методы исследований в области пищевого растительного сырья;</p> <p>Иметь навыки: навыками применения знаний о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы</p>
		<p>УК.6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>	<p>Знать: методы планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей;</p> <p>Уметь: планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста;</p> <p>Иметь навыки: навыками идентификации важности планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>УК.6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>	<p>Знать: цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей; Уметь: использовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей; Иметь навыки: навыками использования и реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>
		<p>УК.6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p>	<p>Знать: методы оценивания эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач; Уметь: оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач; Иметь навыки: навыками критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p>

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
	всего	В т.ч. по семестрам	всего	всего
		2 семестр	2 семестр	
Общая трудоёмкость дисциплины, зач.ед./часов, в том числе:	3/108	3/108	3/108	-
Контактная работа, часов:	56	56	10	-
- лекции	18	18	4	-
- практические занятия	20	20	6	-
- лабораторные работы	-	-	-	-
КРВЭС	-	-	-	-
Самостоятельная работа, час	70	70	98	-
Контроль, часов				-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	зачет	зачет	зачет	-

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СРС
Очная форма обучения					
	Раздел 1. Предмет и задачи дисциплины. Пищевая промышленность.	4	4	-	10
	Раздел 2. Режимы и особенности производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств.	14	16	-	42
Заочная форма обучения					
	Раздел 1. Предмет и задачи дисциплины. Пищевая промышленность.	2	2	-	20
	Раздел 2. Режимы и особенности производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств.	2	4	-	78
Очно-заочная форма обучения					
	Раздел 1. Предмет и задачи дисциплины. Пищевая промышленность.	-	-	-	-
	Раздел 2. Режимы и особенности производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств.	-	-	-	-

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел 1. Предмет и задачи дисциплины. Пищевая промышленность.

Предмет и задачи дисциплины. Пищевая промышленность. Требования к организации хранения пищевых продуктов

Значение пищевой промышленности. Нормирование качества пищевых продуктов. Требования к организации хранения пищевых продуктов. Способы и принципы консервирования пищевых продуктов.

Пища человека и ее состав.

Белки пищи. Липиды пищи. Углеводы пищи. Минеральные вещества пищи. Витамины пищи.

Раздел 2. Режимы и особенности производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств.

Режимы и условия производства хлебобулочных изделий.

Требования к организации работ по производству хлебобулочных изделий. Сырье хлебопекарного производства. Основные стадии производства хлеба. Хранение хлеба.

Режимы и условия ведения технологического процесса производства макаронных изделий.

Сырье для производства макарон. Классификация макаронных изделий. Производство макаронных изделий.

Режимы и условия ведения технологического процесса производства кондитерских изделий.

Требования к организации работ по производству кондитерских изделий. Сырье кондитерского производства. Классификация кондитерской продукции.

4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч		
		форма обучения		
		очная	заочная	очно-заочная
Раздел 1. Предмет и задачи дисциплины. Пищевая промышленность.		4	2	-
1.	Тема лекционного занятия 1. Предмет и задачи дисциплины. Пищевая промышленность. Требования к организации хранения пищевых	2	2	-
2.	Тема лекционного занятия 2. Пища человека и ее состав. Влияние на организм человека.	2	-	-
Раздел 2. Режимы и особенности производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств.		14	2	-
4.	Тема лекционного занятия 3-5. Режимы и условия производства хлебобулочных изделий.	6	2	-
5.	Тема лекционного занятия 6-7. Режимы и условия ведения технологического процесса производства макаронных изделий	4	-	-

6.	Тема лекционного занятия 8-9. Режимы и условия ведения технологического процесса производства кондитерских изделий	4	-	-
Итого		18	4	-

4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров)

№ п/п	Тема практического занятия (семинара)	Объём, ч		
		форма обучения		
		очная	заочная	Очно-заочная
Раздел 1. Предмет и задачи дисциплины. Пищевая промышленность.		4	2	-
1.	Тема практического занятия 1-3. Перспективы развития хлебопекарной, кондитерской и макаронных производств.	4	2	-
Раздел 2. Режимы и особенности производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств.		14	2	-
3.	Тема практического занятия 4-5. Понятие «рецептура» хлебобулочных изделий. Содержание влаги и сухих веществ.	4	1	-
4.	Тема практического занятия 6-7. Основные сырьевые компоненты хлебопекарного производства: мука, дрожжи, вода.	4	1	-
5.	Тема практического занятия 8. Дополнительные сырьевые компоненты хлебопекарного и макаронного производств.	4	2	-
6.	Тема практического занятия 9-10. Расчет содержания сахара и жира в мучных изделиях	4	2	-
Итого		20	6	-

4.5. Перечень тем лабораторных работ

Лабораторные работы не предусмотрены.

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Материалы лекций являются основой для изучения теоретической части дисциплины и подготовки студента к практическим занятиям.

При подготовке к аудиторным занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме.

Основной целью практических занятий является изучение отдельных наиболее сложных и интересных вопросов в рамках темы, а также контроль за степенью усвоения пройденного материала и ходом выполнения студентами самостоятельной работы.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) не предусмотрены.

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ

Рефераты, расчетно-графические работы не предусмотрены.

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч		
			форма обучения		
			очная	заочная	очно-заочная
Раздел 1. Предмет и задачи дисциплины. Пищевая промышленность.			12	30	-
1.	Предмет и задачи дисциплины. Пищевая промышленность. Требования к организации хранения пищевых продуктов Значение пищевой промышленности. Нормирование качества пищевых продуктов. Требования к организации хранения пищевых продуктов. Способы и принципы консервирования пищевых продуктов.	1.Докучаева, И. С. Общая технология отрасли : учебно-методическое пособие / И. С. Докучаева, В. В. Харьков. — Казань : КНИТУ, 2019. — 136 с. 2.Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий): учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 316 с. 3.Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. 4.Учебное пособие по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения : учебное пособие / составитель Ж. М. Кунашева. — Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2017. — 78 с.	4	10	-

№	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое	Объём, ч		
2.	Пища человека и ее состав. Белки пищи. Липиды пищи. Углеводы пищи. Минеральные вещества пищи. Витамины пищи.	.Докучаева, И. С. Общая технология отрасли : учебно-методическое пособие / И. С. Докучаева, В. В. Харьков. — Казань : КНИТУ, 2019. — 136 с. 2.Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий): учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 316 с. 3.Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. 4.Учебное пособие по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения : учебное пособие / составитель Ж. М. Кунашева. — Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2017. — 78 с.	8	20	
Раздел 2. Режимы и особенности производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств.			40	68	-
3.	Режимы и условия производства хлебобулочных изделий. Требования к организации работ по производству хлебобулочных изделий. Сырье хлебопекарного производства Основные стадии производства хлеба. Хранение хлеба.	1.Докучаева, И. С. Общая технология отрасли : учебно-методическое пособие / И. С. Докучаева, В. В. Харьков. — Казань : КНИТУ, 2019. — 136 с. 2.Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий): учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд.,	10	28	-

№	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое	Объём, ч		
		<p>стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 316 с.</p> <p>3.Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с.</p> <p>4.Учебное пособие по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения : учебное пособие / составитель Ж. М. Кунашева. — Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2017. — 78 с.</p>			
4.	<p>Режимы и условия ведения технологического процесса производства макаронных изделий.</p> <p>Сырье для производства макарон. Классификация макаронных изделий. Производство макаронных изделий.</p>	<p>1.Докучаева, И. С. Общая технология отрасли : учебно-методическое пособие / И. С. Докучаева, В. В. Харьков. — Казань : КНИТУ, 2019. — 136 с.</p> <p>2.Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий): учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 316 с.</p> <p>3.Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с.</p> <p>4.Учебное пособие по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» для студентов</p>	10	20	-

№	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое	Объём, ч		
		направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения : учебное пособие / составитель Ж. М. Кунашева. — Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2017. — 78 с.			
5.	Режимы и условия ведения технологического процесса производства кондитерских изделий. Требования к организации работ по производству кондитерских изделий. Сырье кондитерского производства. Классификация кондитерской продукции.	1. Докучаева, И. С. Общая технология отрасли : учебно-методическое пособие / И. С. Докучаева, В. В. Харьков. — Казань : КНИТУ, 2019. — 136 с. 2. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий): учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 316 с. 3. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. 4. Учебное пособие по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения : учебное пособие / составитель Ж. М. Кунашева. — Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2017. — 78 с.	20	20	-
Всего			52	98	

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов

Не предусмотрены.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

Занятия, проводимые в интерактивной форме находятся в стадии разработки

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в приложении к настоящей программе.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библиот.
1	Докучаева, И. С. Общая технология отрасли : учебно-методическое пособие / И. С. Докучаева, В. В. Харьков. — Казань : КНИТУ, 2019. — 136 с.	6 (+ электронный ресурс)
2.	Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий): учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 316 с.	5 (+ электронный ресурс)
3.	Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с.	10 (+ электронный ресурс)
4.	Учебное пособие по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения : учебное пособие / составитель Ж. М. Кунашева. — Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2017. — 78 с.	5 (+ электронный ресурс)

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Разработка пищевых продуктов / Эрл М., Эрл Р., Андерсон А.; пер. с англ. В. Ашкинази, Т. Фурманской. — СПб: Профессия, 2007. — 384 с.
2.	Введение в технологии продуктов питания: лабораторный практикум / Г. М. Мелькина [и др.]. - М.: КолосС, 2007. - 248 с.
3.	Технология переработки растениеводческой продукции: [учебник] / Н. М. Личко [и др.]; под ред. проф. Н. М. Личко. - М.: КолосС, 2008. - 582, [1] с.
4.	Технологии пищевых производств: [учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Машины и аппараты пищевых производств" и "Пищевая инженерия малых предприятий" направления подготовки дипломированных специалистов "Пищевая инженерия" / А. П. Нечаев [и др.] ; под общ.ред. А. П. Нечаева. - Москва: КолосС, 2008. - 766, [1] с.
5.	Современные технологии хранения и переработки плодоовощной продукции / Л. А. Неменуца, Н. М. Степанищева, Д. М. Соломатин; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Рос. НИИ информ. и техн.-экон. исслед. по инж.-техн. обеспечению агропромышленного комплекса. - М.: Росинформагротех, 2009. - 170 с.

6.1.3. Периодические издания

Не предусмотрены.

6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания находятся в стадии разработки

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

№ п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1.	http://e-learning.mgupp.ru Система e-learning ФГБОУ ВО «МГУПП». (дата обращения: 20.08.2022).
2.	Щербаков В.Г., Лобанов В.Г. Биохимия и товароведение масличного сырья Лань, 2016-392, http://e.lanbook.com/book/90049 (дата обращения: 20.08.2022).
3.	http://lib.mgupp.ru Научно-техническая библиотека ФГБОУ ВО «МГУПП». (дата обращения: 20.08.2022).
4.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА (дата обращения: 20.08.2022).

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Практические	Программа для тестовой оценки знаний студентов КТС-2	+	-	+
2	Лекционные, практические	http://moodle.lnau.su	+	+	+

6.3.2. Аудио- и видеопособия

Аудио- и видеопособия не предусмотрены.

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов находятся в стадии разработки

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1.	Т-305 – учебная аудитория для проведения лекционных, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации и самостоятельной работы	Мультимедийный проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., парты – 9 шт., стулья – 18 шт., демонстрационные материалы, учебно-методическая литература

8. Междисциплинарные связи

Протокол согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Подпись заведующего кафедрой
«Физико-химические основы кондитерского и хлебопекарного производств», «Нутрициология», «Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий», «Основы биоконверсии растительного сырья»	Кафедра технологии мяса и мясопродуктов	

Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку Ф.И.О., должность,	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

учебной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль): Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень профессионального образования: бакалавриат

Год начала подготовки: 2024

Луганск, 2024

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК.6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основы понятий о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.).	Раздел 1. Предмет и задачи дисциплины. Пищевая промышленность.	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять теоретические знания и методы исследований в области пищевого растительного сырья.	Раздел 1. Предмет и задачи дисциплины. Пищевая промышленность.	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками применения знаний о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного	Раздел 1. Предмет и задачи дисциплины. Пищевая промышленность.. Раздел 2. Режимы и особенности производства хлебопекарных, кондитерских и	Практические задания	Зачет

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или)	Наименование оценочного средства	
				выполнения порученной работы	макаронных производств.		
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК.6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей	Раздел 2. Режимы и особенности производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств.	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста.	Раздел 2. Режимы и особенности производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств.	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками идентификации важности планирования перспективных целей	Раздел 1. Предмет и задачи дисциплины. Пищевая промышленность.. Раздел 2. Режимы и особенности	Практические задания	Зачет

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или)	Наименование оценочного средства	
				собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств.		
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК.6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей.	Раздел 2. Режимы и особенности производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств.	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: использовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей.	Раздел 2. Режимы и особенности производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств.	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками использования и	Раздел 1. Предмет и задачи дисциплины.	Практические задания	Зачет

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения рынка труда.	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или)	Наименование оценочного средства	
						реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	Пищевая промышленность.. Раздел 2. Режимы и особенности производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств.
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК.6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы оценивания эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач.	Раздел 2. Режимы и особенности производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств.	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных	Раздел 2. Режимы и особенности производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств.	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или)	Наименование оценочного средства	
				задач.			
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.	Раздел 1. Предмет и задачи дисциплины. Пищевая промышленность.. Раздел 2. Режимы и особенности производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств.	Практические задания	Зачет

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЯ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100% заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89% заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60% заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	Опрос	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
3.	Практические задания	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.	Практические задания	Продемонстрировано свободное владение профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении методов и методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Не продемонстрировано владение	Оценка «Неудовлет

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	<i>ворительно»</i> (2)
4.	Зачет	Контрольное мероприятие, которое проводится по окончании изучения дисциплины.	Вопросы к зачету	Показано знание теории вопроса, понятийно-терминологического аппарата дисциплины; умение анализировать проблему, содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса; глубоко понимать материал; владение аналитическим способом изложения вопроса, научных идей; навыками аргументации и анализа фактов, событий, явлений, процессов. Выставляется обучающемуся, полно, подробно и грамотно ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора.	Оценка «Отлично» (5)
				Показано знание основных теоретических положений вопроса; умение анализировать явления, факты, действия в рамках вопроса; содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса, но имеет место недостаточная полнота ответов по излагаемому вопросу. Продемонстрировано владение аналитическим способом изложения вопроса и навыками аргументации.	Оценка «Хорошо» (4)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				<p>Выставляется обучающемуся, полностью ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора, но допустившему при ответах незначительные ошибки, указывающие на наличие несистемности и пробелов в знаниях.</p>	
				<p>Показано знание теории вопроса фрагментарно (неполнота изложения информации; оперирование понятиями на бытовом уровне); умение выделить главное, сформулировать выводы, показать связь в построении ответа не продемонстрировано. Владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся допустил существенные ошибки при ответах на вопросы билетов и вопросы экзаменатора.</p>	<p>Оценка «Удовлетворительно» (3)</p>
				<p>Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся не ответил на один или два вопроса билета и дополнительные вопросы экзаменатора.</p>	<p>Оценка «Неудовлетворительно» (2)</p>

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК.6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: основы понятий о ресурсах и их пределах.

Тестовые задания закрытого типа

1. Совокупность отраслей промышленности и отдельных производств, специализированных на выпуск продуктов питания называют ... (выберите один вариант ответа)

- а) пищевой промышленностью
- б) перерабатывающей промышленностью
- в) отраслью сельского хозяйства
- г) товар вырабатывающей отраслью
- д) сырьевой отраслью

2. Природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов называют ... (выберите один вариант ответа)

- а) пищевые продукты
- б) продукты детского питания
- в) продовольственное сырье
- г) пищевые добавки
- д) растительное сырье

3. Пищевая и перерабатывающая промышленность - составная часть всей промышленности и ... (выберите один вариант ответа)

- а) сельского хозяйства
- б) народного хозяйства
- в) агропромышленного комплекса
- г) стратегической отрасли
- д) государственная собственность

4. Государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий называются ... (выберите один вариант ответа)

- а) технические документы
- б) удостоверения качества
- в) ГОСТы
- г) технологические инструкции
- д) нормативные документы

5) Ключевым направлением сельского хозяйства для развития хлебопекарной и мукомольно-крупяной промышленности является ... (выберите один вариант ответа)

- а) зерновое хозяйство
- б) народное хозяйство
- в) выращивание технических культур
- г) овощеводство
- д) овощеводство

Ключи

1.	а
2.	г
3.	в
4.	д
5.	а

6. Прочитайте текст и установите соответствие.

Предприятия пищевой промышленности расположены повсеместно, хотя при их размещении учитывается специфика отрасли.

Соотнесите характерные регионы размещения с соответствующими отраслями

Отрасль	Характерный регион размещения
1. Мукомольная	а) Крупные города
2. Мясная	б) Повсеместно
3. Сахарная	в) Юг Лесостепи и Степь
4. Хлебобулочная	г) Приморские города
5. Масло-жировая	д) Лесостепь
	е) Лесостепь и Степь

Ключ

1	2	3	4	5
в	а	д	б	е

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: применять теоретические знания и методы исследований в области пищевого растительного сырья

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Дайте определение понятия пищевой ценности пищевого продукта.
2. Чем определяется безопасность пищевых продуктов?
3. Какие существуют технологические линии на предприятиях пищевой промышленности?
4. Основная задача пищевой промышленности.
5. Основные виды деятельности специалиста пищевой промышленности.

Ключи

1.	Пищевая ценность пищевого продукта - совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности
----	--

	человека в необходимых веществах и энергии.
2.	Безопасность пищевых продуктов определяется отсутствием недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения.
3.	На предприятиях пищевой промышленности технологические линии согласно организационной структуры делят на последовательные, параллельные и комбинированные.
4.	Основная задача пищевой промышленности - перерабатывать сырьё, поставлять населению высококачественные продукты, постоянно обеспечивая рацион белками, жирами, углеводами, витаминами и микроэлементами.
5.	Основные виды деятельности техника: 1) производственно-технологическая, 2) организационно-управленческая, 3) контрольно-технологическая, 4) опытно-экспериментальная

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: навыками использования навыками применения знаний в профессиональной деятельности.

Практические задания:

1. По виду перерабатываемого сырья в структуре АПК выделяют семь под комплексов. Перечислите, какие именно.
2. Познакомьтесь с описанием одного из видов питательных веществ, и на основании перечисленных характеристик определите, что это: «Используются для построения клеток, участвуют во всех биохимических реакциях. Основные источники данного питательного вещества — мясные и молочные продукты, рыба, яйца, орехи, бобовые».
3. При выборе пищи, содержащей углеводы, какой необходимо отдавать предпочтение: с олиго-моносахаридами или полисахаридами и почему.
4. Определите, какие пищевые вещества могут иметь как органическое, так и химическое происхождение и какое влияние оказывают на организм человека.
5. Составить три пары – витамины А, В, С и их влияние на организм человека

Ключи

1.	Это хлебопродуктовый, мясо-молочный, масло-жировой, плодоовощной, пищевкусовой, яйцепродуктовый и предприятия рыбопродуктового подкомплекса
2.	Описанный вид питательных веществ – это белки. Используются для построения клеток, участвуют во всех биохимических реакциях. Основные источники белка — мясные и молочные продукты, рыба, яйца, орехи, бобовые.
3.	Выбирая пищу, лучше всего останавливать свой выбор на полисахаридах, т.е. на продуктах содержащий пектин, гликоген, крахмал и т. д, и по возможности избегать олиго-моносахаридов – продуктов, содержащих лактозу, фруктозу, глюкозу и сахарозу, потому что полисахариды перевариваются медленнее и ощущение сытости длится дольше.
4.	Являясь незаменимыми питательными веществами витамины могут иметь как органическое, так и самое разное химическое строение. Их значение огромно – так как они принимают участие в процессах метаболизма, укрепляют иммунитет и регулируют механизмы работы нервной системы.
5.	Витамин А - необходим для зрения и костей, а также здоровья кожи, волос и работы иммунной системы; Витамин В - необходим для нормальной работы нервной, пищеварительной и сердечно-сосудистой систем организма, Витамин С - стимулирует защитные силы организма, укрепляет иммунную систему.

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК.6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: методы планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей

Тестовые задания закрытого типа

1. Основным сырьем хлебопекарного производства являются ... (выберите один вариант ответа)
 - а) Мука, дрожжи, соль, сахар, вода
 - б) Мука, вода
 - в) Мука, дрожжи, соль, вода
 - г) Мука, дрожжи
 - д) Мука, дрожжи, соль, сахар, вода, маргарин

2. В зависимости от зерновой культуры, из которой была изготовлена мука, ее классифицируют на ... (выберите один вариант ответа)
 - а) типы
 - б) сорта
 - в) группы
 - г) виды
 - д) популяции

3. Дополнительным сырьем хлебопекарного производства являются ... (выберите один вариант ответа)
 - а) Дрожжи, соль, сахар, вода
 - б) Сахар, маргарин, молоко, яйца
 - в) Мука, дрожжи, соль, вода
 - г) Молоко, яйца, мука, дрожжи
 - д) Мука, дрожжи, соль, сахар, вода, маргарин

4. В кондитерской промышленности используют различные виды яйцепродуктов, а именно... (выберите один вариант ответа)
 - а) припас, яйцо, меланж
 - б) яйцо, яичный порошок, яичная паста, меланж
 - в) яйцо, яичный порошок, меланж
 - г) яйцо, яичный порошок, патока
 - д) подварка, яйцо, яичный порошок

5. Процесс, происходящий в муке в результате хранения в нормальных условиях, называется... (выберите один вариант ответа)
 - а) плесневение
 - б) прогоркание
 - в) созревание
 - г) брожение
 - д) прокисание

Ключи

1.	в
2.	г
3.	б
4.	в
5.	в

6. Установите последовательность выполнения операций обработки яйца куриного натурального:

- а) Обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- б) Промывание проточной водой в течение не менее 5 минут;
- в) Замачивание в чистой воде в течение не менее 5 минут;
- г) Обработка в теплом 1-2% растворе кальцинированной соды.

Ключ

	вагб
--	------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Перечислите основные сахаросодержащие сырьевые компоненты, применяемые в хлебопекарной промышленности.
2. Каким образом может осуществляться доставка и хранение сырья на хлебопекарных предприятиях?
3. Что представляет собой глазурь?
4. Как называется определенное количество или объем однородных по составу и качеству пищевых продуктов, одного наименования, одинаково упакованных, произведенных по одному нормативному и/или техническому документу
5. Что такое срок годности пищевого продукта?

Ключи

1.	Основные сахаросодержащие сырьевые компоненты, применяемые в хлебопекарной промышленности – сахар-песок, сахар рафинад, сахарная пудра, патока, мед.
2.	Доставка и хранение сырья на хлебопекарные предприятия может осуществляться тарно и бестарно.
3.	Кондитерский полуфабрикат, представляющий собой тонкоизмельченную массу, состоящую из тертого какао или какао-порошка или без них, масла какао и (или) жиров
4.	Данная характеристика соответствует партии пищевых продуктов -
5.	Срок годности – это установленный правовыми актами период времени, по истечении которого потребляемый товар считается непригодным для использования и не должен быть реализован.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: навыками важности планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей.

Практические задания:

1. В чем заключается качественное различие между пшеничной и ржаной мукой?
2. Что необходимо учитывать при планировании заказа муки для производства хлеба у мукомольных предприятий?
3. Проанализируйте, какие особенности имеют кондитерские изделия в разрезе пищевой ценности?
4. Определите, чем срок годности отличается от срока хранения пищевого продукта?
5. Проанализируйте понятие взаимозаменяемости для производства кондитерских изделий?

Ключи

1.	Основное качественное различие пшеничной и ржаной муки заключается в качестве и количестве клейковины – в пшеничной муке, в зависимости от ее силы, может быть клейковины от 21-40%, а в ржаной – менее 5%. Этот показатель является определяющим при выборе способа приготовления теста и выборе режима выпечки.
2.	При планировании заказа муки для производства хлеба необходимо учитывать остаток данного сырьевого компонента, условия хранения и необходимость семисуточного запаса.
3.	Кондитерские изделия имеют особенности в пищевой ценности: обладают высокой калорийностью, хорошей усвояемостью; имеют низкую биологическую, минеральную и витаминную ценность; характеризуются несбалансированным составом компонентов..
4.	Срок хранения – это период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе. Истечение срока хранения не означает, что продукт не пригоден для использования по назначению. А срок годности – это период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению.
5.	В практике кондитерского производства один вид сырья иногда заменяется другим видом сырья, причем в основу этой замены положено количество исходного продукта, содержащегося как в заменяемом сырье, так и в идущем на замену. Во взаимозаменяемости сырья допускается внутригрупповая замена, однако обязательным является подсчет количества заменяемых жиров, углеводов и воды.

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК.6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей

Тестовые задания закрытого типа

1. На какие сорта классифицируется пшеничная мука (выберите один вариант ответа)
 - а) первый сорт, второй сорт
 - б) высший сорт, первый сорт, второй сорт

- в) высший сорт, первый сорт, второй сорт, обойная, обдирная
- г) высший сорт, первый сорт, второй сорт, обойная
- д) первый сорт, второй сорт, обойная, обдирная

2. Нерастворимую в воде часть белков группы проламинов и глютелинов, от наличия которых зависит газодерживающая способность теста, а следовательно объем и пористость хлеба называют ... (выберите один вариант ответа)

- а) клейковина
- б) крахмал
- в) незаменимые жирные кислоты
- г) пищевая добавка
- д) амилаза

3. В зависимости от направления применения мука бывает хлебопекарная и макаронная и классифицируется по ... (выберите один вариант ответа)

- а) типам
- б) видам
- в) подвидам
- г) сортам
- д) группам

4. Перечень и соотношение отдельных видов сырья, употребляемого для производства определенного сорта хлеба или хлебобулочного изделия называется ... (выберите один вариант ответа)

- а) технической инструкцией
- б) рецептурой
- в) ГОСТом
- г) технологической инструкцией
- д) нормативным документом

5.Солод представляет собой...

- а) пряность
- б) зерна злаков, подвергнутых специальной обработке
- в) пищевая добавка
- г) сушеный виноград
- д) инвертный сироп

Ключи

1.	г
2.	а
3.	а
4.	б
5.	б

6. Установите последовательность выполнения операций производства хлебобулочных изделий безопасным способом:

- а) обработка теста: деление и округление;
- б) подготовка сырьевых компонентов и замес;
- в) выпекание и охлаждение готовых изделий;
- г) брожение теста;
- д) расстойка тестовых заготовок.

Ключ

	бгадв
--	-------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: использовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Дайте определение понятия «производительность хлебопекарного предприятия».
2. Перечислите виды мучных кондитерских изделий
3. Классификация сахаристых кондитерских изделий
4. Дайте определение понятию «Плановый расход сырья»
5. Перечислите основные этапы производства кондитерских изделий

Ключи

1.	Под производительностью предприятия подразумевают суточную выработку всего ассортимента продукции предприятия в тоннах.
2.	Виды мучных кондитерских изделий: печенье, вафли, пряничные изделия, крекер, галеты, рулеты, кексы, торты и пирожные, восточные сладости мучные.
3.	К сахарным кондитерским изделиям относятся: карамель, конфеты, ирис, мармелад, драже, пастильные изделия, халва, щербет, восточные сладости типа мягких конфет, шоколад.
4.	Плановый расход сырья – расход сырья, пошедшего на производство продукции по рецептуре.
5.	Основные этапы производства кондитерских изделий: подготовительный, основной и заключительный.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: навыками использования и реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей.

Практические задания:

1. Какие предприятия рассчитаны на полный цикл производства и являются комплексно-механизированными?
2. На какие группы и сорта подразделяются макаронные изделия согласно ГОСТ 31743-2017? На чем основана данная классификация?
3. По характеризующим признакам мучные и сахаристые кондитерские изделия классифицируют на группы. Перечислите данные группы и их признаки.
4. При производстве хлебобулочных изделий сахар и соль вносят в тесто в виде растворов. Какой оптимальной концентрации должны быть растворы, чтобы тесто сохранило свои реологические свойства?
5. При использовании сахарного раствора и его хранении возможен обратный процесс кристаллизации. Что необходимо сделать, чтобы не допустить формирования сахарных осадочных кристаллов?

Ключи

1.	К комплексно-механизированным предприятиям относятся предприятия, на которых все производственные операции полностью механизированы, имеются склады бестарного хранения сырья, тестоприготовительные агрегаты, комплексно-механизированные линии.
2.	Деление на группы проводится в соответствии с видом используемого для приготовления сырья: для группы А – это мука твердой пшеницы, для группы Б –

	мука мягкой пшеницы для макаронных изделий, для группы В – мука пшеничная хлебопекарная или общего назначения. Классификация по сортам основана на величине показателя зольности.
3.	Кондитерские изделия могут различаться по составу: на простые и сложные и по назначению: на массовые и специальные.
4.	При производстве хлебобулочных изделий концентрация сахарного и солевого растворов должна не превышать 65% и 26% соответственно.
5.	Чтобы сахар в растворе не выпадал в осадок и не было процесса кристаллизации необходимо к сахарному раствору добавлять 2,5% соли к массе сахара.

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК.6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: методы оценивания эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач.

Тестовые задания закрытого типа

1. Основным сырьем хлебопекарного производства являются ... (выберите один вариант ответа)
 - а) Мука, дрожжи, соль, сахар, вода
 - б) Мука, вода
 - в) Мука, дрожжи, соль, вода
 - г) Мука, дрожжи
 - д) Мука, дрожжи, соль, сахар, вода, маргарин

2. В зависимости от зерновой культуры, которой была изготовлена мука, ее классифицируют на ... (выберите один вариант ответа)
 - а) типы
 - б) сорта
 - в) группы
 - г) виды
 - д) популяции

3. Дополнительным сырьем хлебопекарного производства являются ... (выберите один вариант ответа)
 - а) Дрожжи, соль, сахар, вода
 - б) Сахар, маргарин, молоко, яйца
 - в) Мука, дрожжи, соль, вода
 - г) Молоко, яйца, мука, дрожжи
 - д) Мука, дрожжи, соль, сахар, вода, маргарин

4. В кондитерской промышленности используют различные виды яйцепродуктов, а именно... (выберите один вариант ответа)
 - а) припас, яйцо, меланж
 - б) яйцо, яичный порошок, яичная паста, меланж
 - в) яйцо, яичный порошок, меланж

- г) яйцо, яичный порошок, патока
 д) подварка, яйцо, яичный порошок

5. Основной показатель качества муки, который определяется ее выходом, т.е. массой муки полученной из 100 кг зерна называют ... (один вариант ответа)

- а) сортом
 б) цветом
 в) типом
 г) видом
 д) группой

Тестовые задания закрытого типа

Ключи

1.	в
2.	г
3.	б
4.	в
5.	а

6. Прочитайте текст и установите соответствие.

Каждый сорт пшеничной муки имеет определенные характерные особенности.

Установите соответствие характеристики сорта к его наименованию.

Сорт пшеничной муки	Характеристика сорта
1. Высший сорт	а) Этот сорт муки получают путём тонкого помола, содержит более 3–4 % измельчённых оболочек зерна. На выходе получается 72 %.
2. Первый сорт	б) Мука грубого помола, содержание частиц оболочек зерна около 8–10 %. Она, как и обойная, содержит пищевые волокна и минералы.
3. Второй сорт	в) Это мука тонкого помола, крупинки мелкие, но неравномерные. Цвет имеет жёлтый с кремовым оттенком цвет. На выходе получается 15–35 % от всего зерна.
4. Обойная	г) Это мука тонкого помола, крупинки очень мелкие, имеет белый с кремовым оттенком цвет. На выходе получается 10–25 % от всего зерна.
	д) Мука грубого помола, на выходе получается 93–96 %. Цвет неоднородный. В ней много пищевых волокон и минералов.

Ключ

1	2	3	4
г	а	б	д

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Перечислите основные группы хлебопекарных изделий.
2. На какие направления производства делится кондитерская промышленность?
3. По каким основным признакам классифицируются хлебопекарные предприятия?
4. Из каких этапов состоит производство макаронных изделий?
5. В чем состоит пищевая ценность макаронных изделий?

Ключи

1.	Существует шесть основных групп хлебопекарных изделий: хлеб, булочные изделия, сдобные изделия, бараночные изделия, сухарные изделия и пироги, пирожки (х/б изделия с начинкой)
2.	Кондитерская промышленность делится на две больших направления: производство мучных кондитерских изделий и производство сахаристых кондитерских изделий.
3.	Хлебопекарные предприятия можно классифицировать по следующим основным признакам: производственной мощности, степени механизации, производственному профилю, схеме производственного потока.
4.	Производство макаронных изделий состоит из нескольких этапов: Подготовка сырья, Приготовление макаронного теста, прессование теста, разделка сырых изделий, сушка, охлаждение, отбраковка некачественного товара, упаковка готовых изделий.
5.	Макаронные изделия содержат большое количество углеводов; кроме того, их пищевая ценность обусловлена наличием в составе белков, витаминов (тиамина, рибофлавина, ниацина), а также макроэлементов (калия, магния, фосфора)

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: навыками критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.

Практические задания:

1. Сколько суток составляет товарный запас основного сырья хлебопекарного производства.
2. Назовите и аргументируйте, какой процесс при производстве макаронных изделий является обязательным и позволяет им приобрести характерную прочность?
3. Каким образом изменение количества клейковины в муке от 32 до 28% отражается на качестве макаронных изделий?
4. В отличие от хлебопекарной макаронная мука имеет более крупитчатую структуру. Каков должен быть размер частиц и что происходит при уменьшении данного размера?
5. Проанализируйте как в зависимости от мощности и профиля классифицируются кондитерские предприятия?

Ключи

1.	Товарный запас основного сырья х/п производства составляет: для муки – 7 суток, для дрожжей – 3 суток, для соли – 15 суток, для воды – 7 суток .
2.	Это процесс стабилизации макаронных изделий. Данный процесс способствует завершению процесса перемещения влаги внутри макаронных изделий.
3.	Оптимальным для производства макаронных изделий считается содержание клейковины в муке 28-32 %. При содержании сырой клейковины в муке менее 28 % снижается прочность сваренных макаронных изделий, значительно возрастает степень слипаемости и потери сухих веществ в варочную воду

4.	Макаронная мука имеет крупитчатую структуру, размеры частиц колеблются от 200 до 400 мкм. При уменьшении размера частиц муки пластичность теста снижается, а его прочность, наоборот, повышается. Оптимальное соотношение пластичности и прочности имеет тесто при размерах частиц от 200 до 350 мкм
5.	Основная доля выработки приходится на 127 кондитерских фабрик, различающихся производственной мощностью (малой мощностью - до 12 тыс. т в год, от 12 до 30 тыс. т в год - средней мощности, более 30 тыс. т в год - большой мощности) и профилем (специализированные, универсальные и пищекомбинаты).

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме устного зачета

Вопросы для зачета

1. Проблемы продовольственной безопасности отрасли.
2. Приоритеты развития агропромышленного комплекса.
3. Структура пищевого рациона.
4. Полноценное питание человека.
5. Общие сведения о питании.
6. Общие понятия, классификация продуктов питания
7. Контроль качества пищевой продукции.
8. Входной и текущий контроль всех этапов производства пищевого продукта.
9. Нормативно-техническая документация на пищевые продукты.
10. Нормирование пищевых продуктов.
11. Сырье пищевых производств.
12. Классификация пищевых производств и сырья.
13. История развития хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства и пищевых концентратов.
14. Современное состояние и основные направления развития хлебопекарной промышленности.
15. Использование достижений современной науки и техники: повышение качества хлебопекарных изделий за счет улучшения технологий и качества зерна, экономии сырья, уменьшение потерь и затрат при производстве.
16. Совершенствование структуры ассортимента.
17. Внедрение новых видов изделий повышенной биологической ценности
18. Бестарное хранение муки и другого сырья, создание новых высокомеханизированных и автоматизированных линий.
19. Современное состояние и основные направления развития кондитерской промышленности.
20. Современное состояние и основные направления развития макаронной промышленности
21. Совершенствование ассортимента, новых изделий для детского и диетического питания.
22. История возникновения и развития производства пищевых концентратов.
23. Роль и задачи пищевого концентратной отрасли в питании населения.
24. Основы технологии хлебобулочных изделий.
25. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий: хлеб, булочные изделия, сдобные булочные изделия, диетические и национальные изделия.
26. Основы производства мучных кондитерских изделий.
27. Характеристика мучных кондитерских изделий.
28. Основы производства сахаристых кондитерских изделий
29. Характеристика сахаристых кондитерских изделий.
30. Основные сведения о производстве макаронных изделий
31. Ассортимент макаронных изделий.
32. Классификация макаронных изделий по следующим признакам: сорт, форма, длина, способ формирования.
33. Основные сведения о производстве пищевых концентратов.
34. Ассортимент продуктов в зависимости от их назначения и технологии производства.
35. Основные сведения о производстве сухарных и бараночных изделий.
36. Ассортимент бараночных изделий.

37. Характеристика группы бараночных изделий.
38. Аппаратурно-технологическая схема производства сдобных сухарей и бараночных изделий.
39. Аппаратурно-технологическая схема производства мучных кондитерских изделий.
40. Аппаратурно-технологические схемы производства сахаристых кондитерских изделий.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдается задание и предоставляется 10 минут для подготовки к ответу.

Промежуточная аттестация

Зачет проводится путем подведения итогов по результатам текущего контроля. Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету или тестовых заданий к зачету. Форму зачета (опрос или тестирование) выбирает преподаватель.

Если зачет проводится в форме ответов на вопросы, студенту предлагается один или несколько вопросов из перечня вопросов к зачету. Время на подготовку к ответу не предоставляется.

Если зачет проводится в форме тестовых заданий к зачету, тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – от 3 до 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).