

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович  
Должность: Первый проректор  
Дата подписания: 05.08.2025 10:59:37  
Уникальный программный ключ:  
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b442

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

«Утверждаю»  
Декан факультета пищевых технологий  
Коваленко А.В. \_\_\_\_\_  
«16» июня 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
практики «Учебная ознакомительная практика»  
для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – бакалавр

Луганск, 2023

## Лист согласования Рабочей программы практики

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 Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1041.

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

к.т.н., с.н.с. \_\_\_\_\_ А.В. Коваленко

ассистент \_\_\_\_\_ В.А. Киях

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии мяса и мясопродуктов (протокол № 11 от 12.06.2023г.).

**Заведующий кафедрой** \_\_\_\_\_ **Ф.М. Снегур**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 12 от 13.06.2023г.).

**Председатель методической комиссии** \_\_\_\_\_ **А.К. Пивовар**

**Руководитель основной профессиональной образовательной программы** \_\_\_\_\_ **А.В. Коваленко**

**Заведующий учебно-производственной практикой** \_\_\_\_\_ **И.В. Скворцов**

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

Цель прохождения учебной ознакомительной практики заключается в формировании у обучающихся общепрофессиональных компетенций, направленных на способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках, для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; способность к самоорганизации и самообразованию; способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, а также профессиональных компетенций, направленных на способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин; способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья; способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья; готовность выполнить работы по рабочим профессиям; способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

Закрепление теоретических знаний, полученных в процессе изучения дисциплин: Введение в профессиональную деятельность, Растительное сырье в технологиях продуктов питания.

Задачами практики являются:

- усвоение первичных профессиональных навыков и умений выявлять актуальные проблемы в технологиях.

- получение первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

### **Место практики в структуре образовательной программы.**

Учебная ознакомительная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Учебная ознакомительная практика входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль) - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Учебная ознакомительная практика проводится во 2 семестре и является логическим продолжением формирования опыта профессиональной деятельности, полученного обучающимся.

Учебная ознакомительная практика проводится на кафедре или на ПАО «Луганск-Нива», ООО «Торговый Дом –«ЛД-Луганск».

Практика проводится стационарным и/или выездным способом.

Сроки практики устанавливаются в соответствии с ФГОС ВО и отражаются в графике учебного процесса в учебном плане.

Основные навыки и компетенции, приобретенные в результате прохождения практики, необходимы для последующей подготовки к итоговой государственной аттестации, будут использованы в написании выпускной квалификационной работы и в

практической деятельности.

Дисциплина в структуре ОПОП ВО:

- дисциплина, связанная с практикой

- Растительное сырье в технологиях продуктов питания (очная/заочная: семестр 02);

- Введение в профессиональную деятельность (очная/заочная: семестр 01).

Предшествует блоку 3 Государственная итоговая аттестация «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы» (Б3.02.Д).

## 2. Перечень планируемых результатов, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<p><b>ПК-1</b></p>	<p>Способен обеспечивать качество хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.</p>	<p><b>ПК-1.2.</b> Знает требования нормативно-технической документации в части обеспечения качества хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности</p>	<p><b>Знать:</b> требования нормативно-технической документации в части обеспечения качества хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности; <b>Уметь</b> применять требования нормативно-технической документации в части обеспечения качества хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности; <b>Иметь навыки:</b> владения теоретическими знаниями и методами исследований в области пищевого растительного сырья для решения задач профессиональной деятельности</p>
		<p><b>ПК.1.3.</b> Пользуется методами контроля и проводит анализ качества выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности</p>	<p><b>Знать:</b> основные показатели качества и безопасности сырья и готовых продуктов из сырья растительного происхождения <b>уметь:</b> проводить анализ качества выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности с помощью основных методов контроля <b>иметь навыки</b> с помощью методов контроля проводить анализ качества выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности</p>

### 3. Объем и виды учебной работы

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов (4 недели).

### 4. Содержание практики

Перед началом практики студенты обязательно должны принимать участие в собраниях, которые организуют преподаватели кафедры и на которых проводится инструктаж по всем вопросам, связанным с прохождением практики; получить у руководителя практики тему реферата; пройти общий инструктаж относительно безопасности пребывания на предприятии и строго придерживаться правил безопасности в течение всего периода практики. Инструктирует студентов руководитель практики от университета.

В связи с кратковременностью ознакомительная практика студентов начинается в точно определенный учебным планом день, и студент не имеет права пропустить ни одного дня без уважительных причин.

Во время практики студент **обязан**:

- вместе с преподавателем кафедры, ответственным за организацию практики, уточнить базы практики;
- к началу практики получить и овладеть всеми необходимыми методическими материалами по вопросам прохождения практики, выполнения индивидуальных заданий;
- придерживаться правил внутреннего распорядка кафедры;
- на кафедре работать с учебной, нормативной и справочной литературой по технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- выполнять программу практики согласно составленному календарному плану;
- быть образцом дисциплинированности, организованности и добросовестного отношения к своим обязанностям;
- выполнить индивидуальное задание, полученное у руководителя практики;
- в конце практики сдать руководителю оформленный отчет в виде реферата

Этапы прохождения учебной ознакомительной практики:

1. Практическое закрепление приобретенных теоретических знаний;
2. Ознакомление с пищевыми предприятиями Луганской Народной Республики;
3. Изучение сырьевой базы для хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленностями;
4. Ознакомление с современными технологиями производства, хранения и переработки продуктов растительного происхождения.

#### Требования к отчету по практике

В результате прохождения Учебной ознакомительной практики студент должен оформить отчет в виде реферата, тему которого выдает руководитель практики. В результате прохождения практики студент должен оформить отчет в виде реферата, тему которого выдает руководитель практики.

Перечень тем рефератов:

1. Основные направления продуктивности и виды зерновых культур.
2. Основные типы зерновых культур
3. Основные направления развития растениеводства.
4. Зерновые и бобовые культуры, как основное сырье хлебопекарного производства.
4. Основное сырье хлебопекарного производства.
5. Дополнительное сырье хлебопекарного производства.
6. Основное сырье кондитерского производства.
7. Дополнительное сырье кондитерского производства
8. Основное сырье макаронного производства.
9. Дополнительное сырье макаронного производства.

10. Описать технологический процесс подготовки хлебопекарных сырьевых компонентов.
11. Описать технологический процесс производства хлеба пшеничного.
12. Описать технологический процесс измельчения зерновых культур на муку.
13. Описать условия хранения и транспортировки муки.
14. Описать классификацию муки по видам, типам и сортам.
15. Описать технологический процесс производства булочных изделий.
16. Основные требования нормативной документации при приемке сырья.
17. Описать технологический процесс производства булочных изделий.
18. Дать классификацию хлебопекарных изделий по видам.
19. Описать классификацию макаронных изделий по видам и способам производства.
20. Описать классификацию кондитерских изделий по основному технологическому сырью.

Отчет проверяет и подписывает руководитель практики от кафедры. На титульном листе или в конце отчета ставится печать деканата факультета пищевых технологий и дата подписи. По возвращении в университет, не позже 10 дней с момента прибытия, студент должен сдать отчет на кафедру руководителю практики. Дата подачи отчета регистрируется в специальном журнале. Отчет должен быть оформлен написан от руки или набран на компьютере.

## **5. Форма отчетности и промежуточной аттестации:**

По результатам учебной ознакомительной практики проводится зачет путем устного опроса.

## **6. 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 фонде оценочных средств данной практики (приложение 3).

## **7. Учебно-методическое обеспечение практики**

### **7.1. Рекомендуемая литература**

#### **7.1.1. Основная литература**

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библ.
1.	Волкова, А. В. Научные основы моделирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья : учебное пособие / А. В. Волкова. — Самара : СамГАУ, 2023. — 137 с.	6 (+ электронный ресурс)
2.	Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.]. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Университеты России)	7 (+ электронный ресурс)
3.	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. Ц. Цыбикова. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 92 с.	10
4.	Функциональное питание: учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 180 с.	6(+ электронный ресурс)
5.	Лобосова, Л. А. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов	5 (+

	и готовой продукции в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. Теория и практика / Л. А. Лобосова, Т. Н. Малютина, С. И. Лукина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 120 с.	электронный ресурс)
--	---	---------------------

### 7.1.2. 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.	

### 7.1.3. Периодические издания

Не предусмотрены.

### 7.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания находятся в стадии разработки

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

№ п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа	
1.	<a href="http://e-learning.mgupp.ru">http://e-learning.mgupp.ru</a> 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, <a href="http://e.lanbook.com/book/90049">http://e.lanbook.com/book/90049</a> (дата обращения: 20.08.2022).	
3.	<a href="http://lib.mgupp.ru">http://lib.mgupp.ru</a> Научно-техническая библиотека ФГБОУ ВО «МГУПП». (дата обращения: 20.08.2022).	
4.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU <a href="http://eLIBRARY.RU">eLIBRARY.RU</a> - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА (дата обращения: 20.08.2022).	

### 7.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

#### 7.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Практика, самостоятельная работа	<a href="http://moodle.lnau.su">http://moodle.lnau.su</a>	+	-	+

#### 7.3.2. Аудио- и видеопособия

Аудио- и видеопособия не предусмотрены.

#### 7.3.3 Компьютерные презентации учебных курсов

Компьютерные презентации учебных курсов находятся в стадии разработки

**8. 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
2.	Т-306 – учебная аудитория для проведения лекционных и лабораторных занятий	Весы торсионные – 2 шт., весы лабораторные ВПК-500 – 1 шт., весы ВРЛ-200 – 1 шт., весы ВЛКТ-500 – 1 шт., шкаф вытяжной для химических работ – 1 шт., иономер И-130 – 1 шт., иономер РН-150 – 1 шт., комбайн кухонный – 1 шт., мясорубка Moolinex – 1 шт., нитратометр НМ -002 – 1 шт., печь муфельная – 1 шт., рефрактометр УРЛ-1 – 3 шт., РН-метр – 2 шт., сахарометр универсальный – 1 шт., фотоколориметр – 1 шт., центрифуга «Орбита» – 1 шт., шкаф сушильный СЭШ-3 – 1 шт., химическая посуда, баня водяная – 1 шт., термостат – 1шт. печь электрическая – 4 шт., столы лабораторные – 6 шт., парты – 7 шт., стулья – 14 шт., стулья лабораторные – 12 шт., огнетушитель – 1 шт.



Лист периодических проверок программы практики

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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по практике «Учебная ознакомительная практика»

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания их растительного сырья

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

Уровень профессионального образования: бакалавриат

Год начала подготовки: 2023

**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 этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<b>ПК-1</b>	Способен обеспечивать качество хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	<b>ПК-1.2.</b> Знает требования нормативно-технической документации в части обеспечения качества хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> требования нормативно-технической документации в части обеспечения качества хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности	Подготовительный этап (ознакомление с методикой проведения исследования; подготовка)	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> применять требования нормативно-технической документации в части обеспечения качества хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности;	Подготовительный этап (ознакомление с методикой проведения исследования) Исследовательский	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Иметь навыки:</b> навыками теоретическими знаниями и методами исследований в области пищевого растительного сырья для решения задач профессиональной	Исследовательский	Практические задания	Зачет

				деятельности			
		ПК.1.3. Пользуется методами контроля и проводит анализ качества выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> основные показатели качества и безопасности сырья и готовых продуктов из сырья растительного происхождения	Подготовительный этап (ознакомление с методикой проведения исследования; подготовка)	Тесты закрытого типа	зачет
	Второй этап (продвинутый уровень)		<b>Уметь:</b> проводить анализ качества выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности с помощью основных методов контроля	Подготовительный этап (ознакомление с методикой проведения исследования) Исследовательский	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	зачет	
	Третий этап (высокий уровень)		<b>Иметь навыки:</b> навыками с помощью методов контроля проводить анализ качества выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности	Исследовательский	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.	<b>Тест</b>	Система стандартизованных 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.	<b>Опрос</b>	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)
3.	<b>Практические задания</b>	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для	Практические задания	Продемонстрировано свободное владение профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины.	Оценка «Отлично» (5)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
		решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.		Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	
	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 профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.			Оценка «Неудовлетворительно» (2)	
4.	<b>Зачет</b>	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля, по результатам выполненных заданий	По результатам выполнения заданий в течение всей практики	При выполнении заданий продемонстрированы необходимые навыки и умения	«Зачтено»
				При выполнении заданий не продемонстрированы необходимые навыки и умения	«Не зачтено»

### **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.

**ПК-1. Способен обеспечивать качество хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка**

**ПК.1.2. Знает требования нормативно-технической документации в части обеспечения качества хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности**

**Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: требования нормативно-технической документации в части обеспечения качества растительного сырья для хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности**

#### **Тестовые задания закрытого типа**

1. Какое вещество влияет на желирующие свойства плодов и ягод... (выберите один вариант ответа)
  - а) кислоты сахара
  - б) пектиновые вещества
  - в) азотистые вещества
  - г) сахара
  - д) крахмал
2. Какие сахара преобладают в плодах семечковых культур?... (выберите один вариант ответа)
  - а) фруктоза
  - б) глюкоза
  - в) сахароза
  - г) целлюлоза
  - д) сорбоза
3. Основным показателем хлебопекарного достоинства ржаной муки является ... (выберите один вариант ответа)
  - а) газообразующая способность
  - б) сила муки
  - в) цвет муки
  - г) автолитическая активность
  - д) газодерживающая способность

4. Период, в течение которого зерновая масса сохраняет свои потребительские свойства, называют... (выберите один вариант ответа)

- а) скважистостью
- б) десорбцией
- в) долговечностью
- г) адсорбцией
- д) абсорбцией

5. Комплекс белковых веществ зерна, способных при набухании в воде образовывать связную эластичную массу – это... (выберите один вариант ответа)

- а) эндосперм
- б) клейковина
- в) амилаза
- г) липаза
- д) гликозиды

Ключи

1.	б
2.	а
3.	г
4.	в
5.	б

6. Установите правильную последовательность этапов отбора проб:

- а) разделение всей массы на партии
- б) составление объединенной пробы
- в) выделение средней пробы
- г) отбор выборок
- е) точечных проб

Ключ

	агебв
--	-------

**Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: применять требования нормативно-технической документации в части обеспечения качества растительного сырья для хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности.**

**Задания открытого типа (вопросы для опроса):**

1. Как называются пигменты, придающие плодам и овощам желтую, оранжевую и красную окраску.
2. В зависимости от значения установленных показателей происходит распределение фруктов и овощей по товарным сортам или группам. Как называется эта классификация.
3. Какой витамин после растворения в жирах лучше усваивается организмом?
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.	Эти пигменты называются каротиноиды
----	-------------------------------------

2.	Это классификация по качеству
3.	Это витамин А
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»: теоретическими знаниями и методами исследований в области пищевого растительного сырья для решения задач профессиональной деятельности**

#### **Практические задания:**

1. Определите пористость хлеба из пшеничной муки, если общая масса выемок составила 23,9 г, общий объем выемок хлеба - 81 см<sup>3</sup>, плотность беспористой массы хлеба - 1,31 г/см<sup>3</sup>?
2. На оптовую базу поступила партия крупы – пшено шлифованное, расфасованное в мешки массой нетто 25 кг в количестве 45 мешков. По договору поставки данная крупа должна соответствовать высшему сорту. Руководством было принято решение произвести физико-химическую экспертизу данной партии. Рассчитайте величину выборки, объединённой и средней пробы для экспертизы качества данной партии крупы.
3. Определите влажность муки, если навеска муки до высушивания составляла 5,1 г, а после высушивания 4,4 г?
4. Определить теоретическую энергетическую ценность 100 г картофеля (вккал), в состав которой входит 2,0 % белков, 0,1 % жира, 19,7 % углеводов, если при окислении 1 г углеводов выделяется 3,75 ккал энергии; 1 г белка – 4 ккал и 1 г жира – 9 ккал энергии.
5. Определите пористость хлеба из ржано- пшеничной муки, если общая масса выемок составила 67,9 г, общий объем выемок хлеба – 108 см<sup>3</sup>, плотность беспористой массы хлеба – 1,21 г/см<sup>3</sup>.

#### **Ключи**

1.	1) $81 - (23,9 / 1,31) = 62,8$ ; 2) $(62,8 / 81) * 100 = 77,5\%$
2.	Правила приемки и методы отбора проб”, выборка для партии объемом 45 мешков составит 10% от общего количества мешков, то есть 4,5 мешка. Из каждого мешка выборки отбирается по 1 кг продукта, что составляет объединенную пробу массой 4,5 кг и из объединенной пробы формируется средняя проба массой около 2 кг.
3.	1) $(5,1 - 4,4) / 5,1 = 0,137$ ; 2) $0,137 * 100 = 13,7\%$ влаги в зерне
4.	$2 * 4 + 0,1 * 9 + 19,7 * 3,75 = 82,8$ ккал
5.	1) $108 - (67,9 / 1,21) = 51,9$ ; 2) $(51,9 / 108) * 100 = 48\%$

**ПК.1.3. Пользуется методами контроля и проводит анализ качества выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности**

**Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: основные показатели качества и безопасности сырья и готовых продуктов из сырья растительного происхождения.**

#### **Тестовые задания закрытого типа**

1. Укажите какие требования контроля качества отражены в СанПиН 2.3.2.1078-01 ... (выберите один вариант ответа)

- а) Гигиенические требования безопасности сырья и качества готовой продукции
- б) показатели качества
- в) показатели биологической ценности
- г) показатели энергетической ценности

2. В муке сорта экстра нормируется Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более... (выберите один вариант ответа)

- а) 185
- б) 160
- в) 165
- г) 195

3. В муке сорта экстра нормируется Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более... (выберите один вариант ответа)

- а) 0,55
- б) 0,45
- в) 0,75
- г) 1,25

4. В муке сорта экстра нормируется Массовая доля сырой клейковины, %, не менее... (выберите один вариант ответа)

- а) 23+
- б) 20
- в) 25
- г) 10

5. Сырье, зараженное паразитами сверх допустимых уровней подлежит: ... (выберите один вариант ответа)

- а) промышленной переработке
- б) зачистке
- в) мойке
- г) утилизации

#### Ключи

1.	а
2.	а
3.	б
4.	а
5.	г

6. Источники загрязнителей продовольственного сырья и пищевых продуктов, можно указать в качестве компонентов пищевой цепи. Установите пищевую цепь в правильной последовательности.

- а) дождь
- б) ветер
- в) атмосфера
- г) почва
- д) растения
- е) животные
- ж) человек

## Ключ

6.	вбагдеж
----	---------

**Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:** проводить анализ качества выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности с помощью основных методов контроля

### Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Укажите, что подразумевают под определенным количеством муки одного вида и сорта, изготовленной одновременно и поступившей по одной накладной и с одним качественным удостоверением.
2. Определите способ разрыхления теста, который заключается в том, что дрожжи, внесенные в тесто, сбраживают сахара с образованием спирта и диоксида углерода.
3. Как называются процессы, в результате которых происходят различные изменения готовых изделий, вызванные микроорганизмами, в результате жизнедеятельности которых хлеб становится непригодным к употреблению.
4. Перечислите показатели, которые зависят от правильности дозирования сырья.
5. Какие методы относятся к аналитическим методам определения показателей безопасности.

### Ключи

1.	Партия муки.
2.	Биологический способ
3.	Болезни хлеба
4.	Свойства теста, технологические параметры теста и качество готовых изделий.
5.	Спектральные.

**Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»:** навыками с помощью методов контроля проводить анализ качества выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности

### Практические задания:

1. Установление высокой токсичности и канцерогенности афлатоксинов и обнаружение их в значительных количествах в основных пищевых продуктах во всем мире привело к необходимости разработки эффективных методов детоксикации сырья, пищевых продуктов и кормов. В настоящее время с этой целью применяют комплекс мероприятий, которые можно разделить на методы детоксикации афлатоксинов. Назовите основные методы детоксикации афлатоксинов.
2. Современные методы обнаружения и определения содержания микотоксинов в пищевых продуктах и кормах отличаются быстротой и удобны для проведения серийных анализов, позволяют быстро и надежно разделять загрязненные и незагрязненные образцы. К ним относятся методы тонкослойной хроматографии для одновременного определения до 30 различных микотоксинов, флуоресцентный метод определения зерна, загрязненного афлотоксинами и некоторые другие. Назовите, как называется данная группа методов.
3. Согласно классификации вредных и посторонних веществ в сырье, питьевой воде и продуктах, перечислите основные компоненты, оказывающие вредное воздействие на сырье, воду и продукты питания.
4. Благоприятной средой для размножения какого микроорганизма являются мучные кондитерские изделия с заварным кремом. При обсеменении крема в условиях

благоприятной температуры (22 –37 0С) образование токсинов наблюдается через 4 ч. Концентрация сахара в таких изделиях составляет менее 50 %. Содержание сахара в количестве 60 % и выше ингибирует образование энтеротоксинов.

5. При проведении анализа муки из объединенной пробы выделяют среднюю пробу определенной массы, которую используют для определения показателей качества всей партии. Укажите, какова должна быть масса средней пробы.

Ключи:

1.	Механические, физические и химические методы детоксикации афлатоксинов.
2.	Скрининг–методы.
3.	Природные компоненты пищи, вещества из окружающей среды, вещества, специально вносимые по технологическим соображениям.
4.	<i>S. aureus</i>
5.	2 кг

#### **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 устной форме.

##### **Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета.

Зачет выставляется преподавателем в конце прохождения практики на основании выполненных заданий по результатам текущего контроля.