

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультетов ветеринарной
медицины и биотехнологического,
профессор Скрипкин В.С.

«20»

мая

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины

Б1.В.07 История продуктов питания

наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направление подготовки

Программа академического бакалавриата

Ориентация ОП ВО на научно-исследовательскую деятельность

Технология организации ресторанного дела

профиль(и) подготовки

Бакалавр

Квалификация (степень) выпускника

Форма обучения

Заочная

2022

год набора

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины

Целью дисциплины «История продуктов питания» является формирование представления о многообразии пищевых продуктов, традиций и культуре их употребления, а также формирование у студентов социально-личностных и общекультурных компетенций: знание и соблюдение норм здорового образа жизни понимание ценности культуры, науки, производства.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО овладение следующими результатами обучения по дисциплине

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знания: - отечественной и зарубежной истории возникновения и употребления основных видов пищевых продуктов
		Умения: - находить нужную информацию в различных источниках информационных ресурсов, проводить анализ полученных данных
		Навыки и/или трудовые действия: - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.07 «История продуктов питания» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для бакалавров заочной формы обучения – на 2 курсе.

Для освоения дисциплины «История продуктов питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения следующих дисциплин:

- Технологическая практика
- Введение в пищевую промышленность

Освоение дисциплины «История продуктов питания» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Технология продукции общественного питания
- Оборудование предприятий общественного питания
- Технология и организация производства специализированного питания (специализация)
- Комплексное оснащение предприятий общественного питания
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
- Организация производства и технология блюд европейской кухни

- Русская национальная кухня
- Организация производства и технология блюд азиатской кухни
- Барное дело
- Проектно-технологическая практика
- Научно-исследовательская работа
- Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
- Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «История продуктов питания» в соответствии с рабочим учебным планом составляет 108 час. (3 з.е.). Распределение по видам работ представлено в таблицах.

Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
2	108/3	4	10		90	4	Контр. работа, зачет с оценкой
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		2	4				
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		4	10		90		

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
		2	2	0,12	0,12	2	0,25

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Заочная форма обучения

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа		
1	Традиции и обычаи, связанные с питанием	30	2	2		26	Собеседование, творческое задание	ПК-1.1
2	История основных продуктов питания русской национальной кухни	29	2	4		23	Собеседование, творческое задание	ПК-1.1
3	История основных продуктов питания зарубежных стран	29	-	4		25	Собеседование, творческое задание	ПК-1.1
	Промежуточная аттестация	16				16	Контрольная работа	ПК-1.1
		4				4	Зачет с оценкой	
	Итого	108	4	10		94		

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)/(практической подготовки)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер. занятий/ практической подготовки
		Заочная форма обучения
Традиции и обычаи, связанные с питанием (практическая подготовка)	Значение питания для здоровья. Обрядовые (религиозные) особенности питания. Традиции питания различных народов. Мифы и обряды, связанные с питанием.	2/-/2
История основных продуктов питания русской национальной кухни (лекция-презентация) (практическая подготовка)	Хлеб-соль – сочетание хлеба и соли, характерное для их хранения и использования в быту и в обрядах; обобщенное наименование пищи Молоко и молочные продукты. История употребления мяса и рыбы. Традиционные русские блюда	2/2/2
Итого		4/2/4

* Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины, проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.2. Практические (семинарские) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Всего, часов / часов в интерактивных занятиях
		Заочная форма
Традиции и обычаи, связанные с питанием	Обрядовые (религиозные) особенности питания (практическая подготовка)	2/-/2
История основных продуктов питания русской национальной кухни	Вологодское масло – история возникновения (круглый стол) (практическая подготовка)	2/2/2
	Пожарские котлеты (практическая подготовка)	2/-/2
История основных продуктов питания зарубежных стран	Кисломолочные напитки различных народов (круглый стол) (практическая подготовка)	4/2/4
Итого		10/4/10

* Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины, проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.3. Лабораторные занятия –не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к зачету
Самостоятельное изучение разделов и тем дисциплины	74	
Подготовка контрольной работы		16
Подготовка к зачету		4
ИТОГО	74	20

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «**История продуктов питания**» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «**История продуктов питания**».
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «**История продуктов питания**».
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «**История продуктов питания**»

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	интернет- ресурсы (из п.9 РПД)
1	Значение питания для здоровья. Традиции питания различных народов.	1,2,3	2,3,4	1,2,3
2	Значение воды для организма. Питьевой режим. Разновидности питьевой воды. Продукты с различным содержанием влаги. Роль сочетания хлеба и соли. «Хлебосоольство» – значение, символы, традиции. Щи да каша – пища наша. Молоко – объект мифологических верований, магических ритуалов и защиты. Мифы и убеждения, связанные с молоком. Убой скота. Врачебный устав. История переработки мяса. История мёда и традиции его применения. Развитие пчеловодства (бортничества). Мед для здорового образа жизни.	1,2,3	2,3,4	1,2,3
3	Развитие рыбной кухни. История рыбного промысла, способы сохранения рыбы. Кофе, чай – история традиции. Чайная церемония.	1,2,3	1,2,3,4	1,2,3

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «История продуктов питания»

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Заочная форма обучения

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Курсы				
		1	2	3	4	5
ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Технологическая практика	+				
	Введение в пищевую промышленность	+				
	История продуктов питания		+			
	Технология продукции общественного питания			+		
	Оборудование предприятий общественного питания					+
	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)	+				
	Комплексное оснащение предприятий общественного питания	+				
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		+			
	Организация производства и технология блюд европейской кухни				+	

	Русская национальная кухня				+	
	Организация производства и технология блюд азиатской кухни				+	
	Барное дело				+	
	Проектно-технологическая практика				+	
	Научно-исследовательская работа					+
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					+
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+
						+

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «История продуктов питания» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «История продуктов питания» проводится в виде зачета с оценкой.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО» (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов заочной формы обучения

Результат текущего контроля для студентов заочной формы обучения складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную точку в виде контрольной работы по всем разделам дисциплины (**максимум 60 баллов**), посещение лекций (**максимум 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**максимум 15 баллов**), поощрительные баллы (**максимум 15 баллов**).

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
	Контрольная работа по всем темам дисциплины	60
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

*** Оценочное средство результатов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

7.3. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения компетенций формируемых дисциплиной «История продуктов питания»

Для студентов **очной формы обучения** уровень сформированности осваиваемых компетенций складывается на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки при выполнении заданий.

Теоретические вопросы

Критерии оценки ответа

5 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной профессиональной терминологии.

4-3 балла - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием профессиональной терминологии, но могут быть допущены некоторые недочеты.

2-1 балл - дан неполный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется профессиональная терминология, но допущены существенные недочеты и искажения.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Тестовые задания –это набор стандартизованных заданий по определенным разделам и темам изучаемой дисциплины, устанавливающий степень усвоения его обучающимися.

Критерии оценки

1 балл– за правильный ответ

0,5 балла –выбран только один из правильных ответов (при наличии двух правильных)

0 баллов– тест решен неверно.

Дополнительные баллы могут получены студентом за написание реферата (выполнение творческого задания).

Реферат – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Критерии оценки реферата

5 баллов – если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

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

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

2 балла – тема реферата (доклада) не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

0 баллов – реферат (доклад) студентом не представлен.

7.4. 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

Контрольные вопросы(оценка знаний):

1. Традиции питания. Значение питания для здоровья. Традиции питания различных народов.
2. Хлеб-соль. Роль сочетания хлеба и соли. «Хлебосольство» – значение, символы, традиции.
3. Молоко и молочные продукты. Молоко – объект мифологических верований, магических Ритуалов и защиты. Мифы и убеждения, связанные с молоком.
4. Кисломолочные продукты: история, благоприятное влияние на человеческий организм.
5. История употребления мяса. Убой скота. Врачебный устав. История переработки мяса.
6. Рыба и морепродукты. Развитие рыбной кухни. История рыбного промысла, способы сохранения рыбы.
7. Мед и сахар. История мёда и традиции его применения. Развитие пчеловодства (бортничества). Мед для здорового образа жизни.

Типовые творческие задания(оценка умений и навыков):

Подготовка докладов с презентацией для участия в научной дискуссии по одной из выбранных тем:

1. Овощные культуры Древней Руси
2. История распространения картофеля как продукта питания
3. История консервирования мяса в Древней Руси
4. История и состояние мукомольного производства в России
5. Хлеб и хлебопечение в России
6. История появления кумыса
7. Как появился кефир в России?
8. Сливочное масло, история российского маслоделия

9. История создания мороженого
10. История создания маргарина и майонеза

Типовые тестовые задания (оценка знаний):

1. Кто у древних славян считается покровителем водной стихии?
 - а) Божья Мать;
 - б) Парасковья Пятница;
 - в) Посейдон;
 - г) Нептун.
2. В какой стране впервые было предложено проводить обеззараживание воды ионами серебра?
 - а) Россия;
 - б) Англия;
 - в) Германия;
 - г) Китай.
3. В каком году в России стали разливать минеральную воду в бутылки?
 - а) 1860;
 - б) 1918;
 - в) 1914;
 - г) 1945.
4. Каков минеральный состав сельтерской минеральной воды?
 - а) питьевая вода и хлористый натрий;
 - б) питьевая вода, хлористый натрий и хлористый калий;
 - в) содовая вода;
 - г) питьевая вода, хлористый натрий, хлористый кальций и хлористый магний.
5. Чем известны воды Лагидзе ?
 - а) добавлением ароматических эссенций;
 - б) добавлением вкусовых экстрактов;
 - в) добавлением натуральных сиропов из трав, плодов и ягод;
 - г) принудительным газированием.
6. Какое место считается родиной картофеля?
 - а) Южная Америка;
 - б) Китай;
 - в) Индия;
 - г) Австралия.
7. Какой из овощей называют «санитаром кишечника» ?
 - а) чеснок;
 - б) лук;
 - в) морковь;
 - г) квашеную капусту.
8. Какой из овощей называют «перуанским яблоком»?
 - а) помидор;
 - б) репу;
 - в) репчатый лук;
 - г) картофель.
9. Какая культура из косточковых плодов получила наибольшее распространение на Руси?
 - а) слива;
 - б) вишня;
 - в) абрикос;
 - г) алыча.

10. Как называли в древней Руси домашних животных ?
- а) говида;
 - б) зверина;
 - в) скотина;
 - г) худоба.
11. Из какого вида мяса готовятся «Пожарские котлеты» ?
- а) из свинины;
 - б) из говядины;
 - в) из смеси свинины с говядиной;
 - г) из мяса птицы.
12. В какое время в России начато производство колбас ?
- а) после революции;
 - б) в начале 20 века;
 - в) в конце 17 века;
 - г) после отмены крепостного права.
13. С помощью, каких устройств люди измельчали зерна для получения муки?
- а) молот и наковальня;
 - б) плоские камни;
 - в) ступа и пестик;
 - г) жернова.
14. Что означает профессия «сбитенщик»?
- а) мастер по изготовлению бочек;
 - б) изготовитель и продавец горячих напитков;
 - в) специалист по сбиванию орехов с дерева;
 - г) разнорабочий.
15. Кто в России способствовал развитию молочного дела ?
- а) Н. В. Верещагин;
 - б) И. П. Павлов;
 - в) И. И. Мечников;
 - г) Д. И. Менделеев.

Вопросы и задания к зачету

1. Какова потребность человеческого организма в воде?
2. Какова причина появления напитков?
3. Каким образом дезинфицировали воду в прошлом, и как это делают в настоящее время?
4. Какова история открытия первого источника минеральных вод в России?
5. В чем особенность Кавказских минеральных вод?
6. Чем известны воды Лагидзе?
7. В какой стране появилась первая водяная мельница?
8. Кто первым разработал ветряной мельницы?
9. В чем особенность мутовчатой жерновой мельницы?
10. Кто является автором конструкции вальцевых станков для измельчения зерна?
11. Когда появилась водяная «автоматическая» мельница?
12. Где была построена паровая мельница?
13. Каково современное состояние мукомольного производства в России?
14. Что означает слово «крупа»?
15. Как относились на Руси к гречневой крупе?

16. Что представляет собой полба?
17. Какая из бобовых культур традиционно популярно в России?
18. Каковы истоки происхождения слова «хлеб»?
19. Каким образом осуществляли контроль за качеством хлеба на Руси?
20. Какие виды хлеба вырабатывали на Руси?
21. Когда появились первые хлебопекарни в России?
22. Когда появились первые исторические сведения об использовании молока в питании человека?
23. Кто в России способствовал распространению лечения молоком?
24. По каким показателям различается молоко разных животных?
25. Какова история появления кумыса?
26. Как появился кефир в России?
27. Какие существуют национальные кисломолочные продукты?
28. Как возник термин «сливочное масло»?
29. В чем особенность русской технологии получения масла?
30. Каковы основные периоды развития отечественного маслоделия?
31. Каков вклад Н.В. Верещагина в развитии отечественного сыроварения?
32. Какие сыры наиболее известны и популярны в мире?
33. Какова история создания мороженого?
34. Как классифицировали мясо в XII- XV вв. на Руси?
35. Какие виды мяса считались «нечистыми» на Руси?
36. Какие способы консервирования мяса применялись в Древней Руси?
37. Когда стало развиваться промысловое скотоводство в России?
38. В каком году был издан указ о контроле качества мяса?
39. К какому историческому периоду России относят появление птицеводства?
40. Какие мясные блюда возникли в России?
41. Какова история возникновения пожарских котлет?
42. Когда появилось производство в России мясопродуктов?
43. Из каких видов масличного сырья вырабатывали растительные масла в Древней Руси?
44. Когда в России появился подсолнечник?
45. Какова история создания маргарина и майонеза?
46. Когда был разработан экстракционный способ получения растительного масла?
47. Какие овощные культуры были известны в Древней Руси?
48. Какие древнерусские праздники были связаны с капустой?
49. Какова история появления огурцов на Руси?
50. Как относились на Руси к луку и чесноку?
51. Какова история распространения картофеля как продукта питания?
52. Кто являлся активным противником картофеля в России?
53. Какие легенды связаны с морковью в Европе и России?
54. Какова история распространения томатов?
55. Какие ягодные культуры были особенно популярны на Руси?
56. Какова история распространения земляники как культуры?
57. Какие легенды связаны с малиной?

58. Какова пищевая ценность клюквы, брусники, черники и голубики?
59. Когда появились яблоневые сады на Руси?
60. Какая культура из косточковых плодов получила наибольшее распространение на Руси?

Формы интерактивных занятий

По дисциплине «**История продуктов питания**» для проведения практических занятий используются интерактивная форма «**Круглый стол**».

В форме круглого стола проводятся занятия по темам: «Вологодское масло – история возникновения» и «Кисломолочные напитки различных народов».

По теме: «Вологодское масло – история возникновения» обучающимся заранее доводятся вопросы для обсуждения на круглом столе: родина вологодского масла, история его популярности, почему «парижское масло» и др.

По теме: «Кисломолочные продукты различных народов» обучающиеся готовят сообщения по направлениям использования молока различных видов сельскохозяйственных животных для приготовления кисломолочных напитков и продуктов.

В процессе освоения дисциплины «**История продуктов питания**» студентами, обучающимися **по заочной форме**, в качестве самостоятельной подготовки предусмотрено выполнение контрольной работы. Контрольная работа включает: два теоретических вопроса и одно творческое задание. Письменные ответы должны быть обстоятельными, краткими и теоретически обоснованными. Контрольная работа максимально оценивается в 60 баллов. Выполняется контрольная работа по индивидуальному варианту, соответствующему последней цифре зачетки (вариант 10 соответствует цифре 0).

Выполняется контрольная работа на листах формата А4. Разметка страницы: верхнее и нижнее поля – 2 см, левое – 3 см, правое – 1,5 см. Кегль 12, межстрочный интервал – 1,15, поля – 1,25 см. Образец титульного листа помещен в приложении.

Вариант 1

1. Традиции питания различных народов.
2. Убой скота. Врачебный устав. История переработки мяса.
3. Исторические корни слова «говядина»

Вариант 2

1. История рыбного промысла, способы сохранения рыбы.
2. История мёда и традиции его применения.
3. Мифы и убеждения, связанные с молоком.

Вариант 3

1. Кисломолочные продукты: история, благоприятное влияние на человеческий организм
2. Хлеб-соль. Роль сочетания хлеба и соли.
3. Чем известны воды Лагидзе?

Вариант 4

1. История и современное состояние мукомольного производства в России
2. История развития отечественного сыроварения, роль Н.В. Верещагина в этом процессе
3. «Дошел до ручки» в чем смысл и исторические корни этого выражения

Вариант 5

1. История распространения картофеля как продукта питания

2. История создания маргарина и майонеза
3. «Хлебосолье» – значение, символы, традиции

Вариант 6

1. История развития промыслового скотоводства в России
2. История появления кефира в России. Целебные свойства кефира
3. Каковы истоки происхождения слова «хлеб»

Вариант 7

1. История создания мороженого
2. История возникновения и развития колбасного производства
3. История возникновения «пожарских» котлет

Вариант 8

1. Каковы основные периоды развития отечественного маслоделия
2. История распространения томатов
3. Культовые и религиозные обряды, связанные с молоком (конкретные примеры)

Вариант 9

1. Овощные культуры Древней Руси
2. Развитие отечественной рыбной кухни
4. Культовые и религиозные обряды, связанные солью (конкретные примеры)

Вариант 10

1. Сливочное масло, история российского маслоделия
2. История появления кумыса
3. «Несолоно хлебавши». Каков смысл данного изречения, каковы его исторические корни?

В данном разделе РПД приведены типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости студентов. Полный перечень заданий содержится в учебно-методическом комплексе по дисциплине **«История продуктов питания»**, который размещен в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступен для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета.

7.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине **«История продуктов питания»** проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине **«История продуктов питания»** проводится в виде зачета с оценкой (2курс).

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки: **«ОТЛИЧНО»**, **«ХОРОШО»**, **«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»**, **«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»**.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины «История продуктов питания»

а) основная литература:

1. ЭБС «Znanium» Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.: 70x100 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-91134-939-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/469955>
2. ЭБС «Znanium» Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.: Дашков и К, 2017. - 368 с.: ISBN 978-5-394-02237-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512140>
3. ЭБС «Znanium» Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>

б) дополнительная литература

1. ЭБС «Znanium» Культура ресторанного сервиса / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 248 с.: ISBN 978-5-394-02782-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430602>
2. ЭБС «Znanium» Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5-394-02232-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>
3. ЭБС «Znanium» Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие / Венецианский А.С., Мишина О. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/615070>
4. Пищевая промышленность (периодическое издание).
5. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание).

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

1. Электронная энциклопедия «Википедия» www.wikipedia.org;
2. Интернет ресурс о продуктах питания www.foodcafe.ru;
3. Продукты питания www.oproduktah.com.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Специфика изучения дисциплины «История продуктов питания» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме лекций-презентаций по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем

дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических и творческих заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;

- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по выбранной и утвержденной преподавателем, теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, и заключительному этапу –зачету;

- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,

- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,

- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для подтверждения изучения пропущенной лекции и ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, а также на контрольных точках при ответах на теоретические вопросы, выполнении тестовых и практико-ориентированных заданий по курсу дисциплины.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

MicrosoftWindows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017), KasperskyTotalSecurity (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017), PhotoshopExtendedCS3 (CertificateID: CE0712390 от 7.12.2007).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань», СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «История продуктов питания»

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. № 402 площадь - 96,7м ²)	Оснащение: столы – 36 шт., стулья – 72 шт., персональный компьютер – 1 шт., видео проектор -1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета
2	Учебная аудитория для проведения практических занятий № 106 (площадь 50,3 м ²).	Оснащение: парты, стулья, 26 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы	
	1. Читальный зал библиотеки (площадь 177 м ²)	1. Оснащение: столы – 25 шт., стулья – 25 шт., компьютеры – 16 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
2. Учебная аудитория № 201 (площадь 49 м ²).	2. Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.	
4	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
5	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к

		сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
--	--	--

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на зачете / экзамене зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- зачет/экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в устной форме.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Автор:

доктор с.-х. наук, профессор



Сычева О.В.

Рецензенты:

канд. вет. наук, доцент



Пономарева М.Е.

канд. вет. наук, доцент



Ходусов А.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции (протокол № 15 от «16» мая 2022 г.) и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Заведующий кафедрой, д.с.-х.н., профессор



Сычева О. В.

Рабочая программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины и биотехнологического протокол № 12 от «17» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Руководитель ОП к.т.н., доцент



Трубина И.А.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«История продуктов питания»
 по подготовке магистра по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е.108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – __ ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч. практические (лабораторные) занятия – ____ ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч., самостоятельная работа – __ ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч., контроль __ ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 10 ч., самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка - 60 ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	формирование представления о многообразии пищевых продуктов, традиций и культуре их употребления, а также формирование у студентов социально-личностных и общекультурных компетенций: знание и соблюдение норм здорового образа жизни понимание ценности культуры, науки, производства
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.07 «История продуктов питания» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	<p>Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: - отечественной и зарубежной истории возникновения и употребления основных видов пищевых продуктов</p> <p>Умения: - находить нужную информацию в различных источниках информационных ресурсов, проводить анализ полученных данных</p> <p>Навыки и/или трудовые действия: - способность изучать и анализировать научно-техническую</p>

	информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	Тема 1. Традиции и обычаи, связанные с питанием Тема 2. История основных продуктов питания русской национальной кухни Тема 3. История основных продуктов питания зарубежных стран
Форма контроля	<u>Очная форма обучения:</u> - <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет с оценкой, контрольная работа
Автор:	Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева