

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

**ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ**



**А.В. Степовой**

**26 «марта» 2020 г.**

**Рабочая программа дисциплины**

**Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства**

Направление подготовки

**19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии**

Направленность подготовки

**Технология обработки, хранения и переработки зерновых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства (программа аспирантуры)**

Уровень высшего образования

**Подготовка кадров высшей квалификации**

Форма обучения

**Очная, заочная**

**Краснодар  
2020**

Рабочая программа дисциплины «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 30.07.2014 г. № 884 (ред. от 30.04.2015 г.). г.).

Автор:

Д-р. техн. наук, профессор



Н.В.Сокол

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции 16.03.2020 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой  
кандидат техн. наук, доцент



И.В. Соболев

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол от 18.03.2020 № 7

Председатель  
методической комиссии  
д-р техн. наук, профессор



Е.В. Щербакова

Руководитель  
основной  
профессиональной  
образовательной  
программы  
доктор техн. наук,  
профессор



Н.В. Сокол

## **1 Цель и задачи освоения дисциплины**

**Цель** дисциплины — формирование у обучающихся углубленных профессиональных знаний о перспективных технологиях обработки, хранения, переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов в рамках зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, кондитерской отраслей промышленности, а так же плодоовощной продукции и виноградарства.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу аспирантуры:

- научно-исследовательская деятельность в области промышленных биотехнологий и экологии;
- преподавательская деятельность по образовательным программам высшего образования.

**Задачи** профессиональной деятельности по дисциплине:

- сформировать у обучающихся представление о существующем состоянии дел в технологии обработки, хранения и переработки растительного сырья;
- сформировать у обучающихся представление о перспективах развития технологии обработки, хранения и переработки растительного сырья;
- выявить основные научные проблемы, решение которых позволит улучшить технологию переработки растительного сырья, получить новые, полезные для здоровья людей продукты питания и корма для животных;
- подготовить обучающихся к применению полученных знаний при осуществлении конкретного научного исследования.

Знания, умения и приобретенные компетенции будут использованы при изучении следующих дисциплин и разделов ОП:

- знания и навыки, полученные обучающимися при изучении данного курса, необходимы при подготовке и написании диссертации по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, направленность «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

## **2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО**

**В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:**

- а) Универсальные (УК):
- способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях (УК-1);
  - готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач (УК-3);
  - способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности (УК-5);
  - способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития (УК-6).
- б) Общепрофессиональные (ОПК):
- способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований (ОПК-1);
  - способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований (ОПК-2);

- способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав (ОПК-3);

- способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных (ОПК-4);

в) Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов, оценивать современные достижения науки и техники и применять, на их основе, прогрессивные технологии производства новых видов продуктов питания (ПК-1);

- способность организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации (ПК-2);

- готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ПК-3).

### 3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина является базовой частью ОПОП по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, направленность «Технология обработки, хранения и переработки зерновых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания полученные в бакалавриате и магистратуре:

- курс предполагает наличие у обучающихся знаний по технологии хранения зерна и продуктов его переработки, технологии элеваторной промышленности и зерносушению, технологии муки, технологии хлеба, макаронных и кондитерских изделий, технологии плодоовощной продукции, по методам исследования свойств сырья и готовой продукции, по основам законодательства, стандартизации и сертификации в пищевой промышленности и др. в объеме программы высшего профессионального образования.

### 4 Объем дисциплины (108 часов, 3 зачетных единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная форма	Заочная форма
<b>Контактная работа</b>	49	39
в том числе:		
– аудиторная по видам учебных занятий	46	36
– лекции	24	16
– семинарские занятия	22	20
– внеаудиторная	-	-
– экзамен	3	3
<b>Самостоятельная работа</b>	59	69
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>108</b>	<b>108</b>

### 5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемой дисциплины обучающиеся сдают экзамен.

Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре очной формы обучения, на 2 курсе в 4 семестре заочной формы обучения.

**Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения**

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Семинарские занятия	Самостоятельная работа
1	<b>Народно-хозяйственное значение пищевой промышленности России и продовольственная безопасность.</b> 1.1 Технологические свойства растительного сырья. 1.2 Технологические основы переработки растительного сырья.	УК-1, ПК-3	4	2	2	5
2	<b>Технологические процессы зерноперерабатывающих производств.</b> 2.1 Состав зерновой массы 2.2 Показатели качества зерна 2.3 Самосогревание зерна 2.4 Режимы и способы хранения зерна. 2.5 Хранилища для зерна	УК-3, ПК-2	4	2	2	5
3	<b>Технология мукомольного производства.</b> 1. Принципиальная схема технологических процессов очистки и подготовки зерна к помолу. 2. Помол зерна и формирование сортов муки 3. Принципиальные схемы помолов зерна	УК-5, ПК-1	4	2	4	5
4	<b>Технология крупяного производства</b> 1. Классификация крупы 2 Основные технологические этапы производства круп 3. Калибрование и шелушение зерна. 4. Шлифование и полирование крупы	УК-6, ПК-1	4	2	2	5
6	<b>Технология хлебопекарного производства</b> 1. Ассортимент и классификация хлеба и хлебобулочных изделий. 2. Замес и брожение теста. 3. Охлаждение, отбраковка и хранение продукции	ОПК-2, ПК-3	4	2	2	5
7	<b>Технология макаронного производства. Макароны изделия</b> 7.1 Основные стадии технологии производства. 7.2 Подготовка сырья к производству. 7.3 Формование и разделка полуфабриката. 7.4 Сушка и охлаждение полуфабриката 7.5 Хранение макаронных изделий	ОПК -3 ПК-2	4	2	2	5
8	<b>Технология производства безалкогольных напитков, пива,</b>	ОПК-1 ПК-3	4	2	2	5

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Семинарские занятия	Самостоя тельная работа
	<b>кваса</b> 8.1 Технология производства безалкогольных напитков. 8.2 Технология производства минеральных вод. 8.3 Технология получения солода. 8.4 Технология производства пива и кваса.					
9	<b>Особенности первичной обработки и хранения плодоовощной продукции и виноградарства. Основы виноделия</b> 9.1 Физико-биологические процессы при хранении плодоовощной продукции. 9.2 Дыхание плодов и овощей. 9.3 Устойчивость плодов и овощей при хранении. 9.4 Способы хранения плодов и овощей	ОПК-4 ПК-2	4	2	2	5
10	<b>Основные принципы консервирования по Никитинскому</b> 10.1 Принцип биоаэрации 10.2 Принцип анабиоза 10.3 Термоанабиоз. 10.4 Осмоанабиоз. 10.5 Принцип ценоанабиоза. 10.6 Принцип абиоза	УК-1 ПК-3	4	2	2	5
11	<b>Технологические особенности консервного производства</b> 11.1 Классификация плодов и овощей. 11.2 Основные подготовительные и заключительные процессы 11.3 Технология производства овощных консервов.	УК-3 ПК-3	4	2	2	4
12	<b>Способы переработки винограда. технология получения вина</b> 12.1 Пищевая ценность и терапевтические свойства винограда и вина. 12.2 Требования, предъявляемые к сырью. 12.3 Основные способы переработки винограда.	УК-6 ПК- 1,2	4	2	-	5
<b>Итого</b>				24	22	59

## Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Семинарские занятия	Самостоятельная работа
1	<b>Народно-хозяйственное значение пищевой промышленности России и продовольственная безопасность.</b> 1.1 Технологические свойства растительного сырья. 1.2 Технологические основы переработки растительного сырья	УК-1, ПК-3	4	2	2	5
2	<b>Технологические процессы зерноперерабатывающих производств.</b> 2.1 Состав зерновой массы 2.2 Показатели качества зерна 2.3 Самосогревание зерна 2.4 Режимы и способы хранения зерна. 2.5 Хранилища для зерна	УК-3, ПК-2	4	2	2	5
3	<b>Технологические процессы зерноперерабатывающих производств.</b> 2.1 Состав зерновой массы 2.2 Показатели качества зерна 2.3 Самосогревание зерна 2.4 Режимы и способы хранения зерна. 2.5 Хранилища для зерна	УК-3, ПК-2	4	2	2	5
4	<b>Технология крупяного производства</b> 1. Классификация крупы 2 Основные технологические этапы производства круп 3. Калибрование и шелушение зерна. 4. Шлифование и полирование крупы	УК-6, ПК-1	4	2	2	5
5	<b>Современные аспекты развития и совершенствования первичной обработки и хранения зерновых, бобовых и крупяных культур.</b> 5.1 Технологический процесс производства пшеничной крупы 5.2 Технологический процесс производства гречневой крупы. 5.3 Технологический процесс производства овсяных хлопьев и толокна. 5.4 Технологический процесс производства крупы из гороха	ПК-3 ПК-2	4	2	2	5
6	<b>Современные аспекты развития и совершенствования первичной обработки и хранения зерновых, бобовых и крупяных культур.</b> 5.1 Технологический процесс производства пшеничной крупы 5.2 Технологический процесс	ПК-8, ПК-2	4	2	2	5

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Семинарские занятия	Самостоятельная работа
	производства гречневой крупы. 5.3 Технологический процесс производства овсяных хлопьев и толокна. 5.4 Технологический процесс производства крупы из гороха					
7	<b>Технология макаронного производства. Макароны изделия</b> 7.1 Основные стадии технологии производства. 7.2 Подготовка сырья к производству. 7.3 Формование и разделка полуфабриката. 7.4 Сушка и охлаждение полуфабриката 7.5 Хранение макаронных изделий	ОПК -3 ПК-2	4	2	2	5
8	<b>Основные принципы консервирования по Никитинскому</b> 10.1 Принцип биоиза 10.2 Принцип анабиоза 10.3 Термоанабиоз. 10.4 Осмоанабиоз. 10.5 Принцип ценоанабиоза. 10.6 Принцип абиоза	УК-5 ПК-3	4	2	2	5
9	<b>Технологические особенности консервного производства</b> 11.1 Классификация плодов и овощей. 11.2 Основные подготовительные и заключительные процессы 11.3 Технология производства овощных консервов.	УК-3 ПК-3	4	-	2	4
10	<b>Технология производства безалкогольных напитков, пива, кваса</b> 8.1 Технология производства безалкогольных напитков. 8.2 Технология производства минеральных вод. 8.3 Технология получения солода. 8.4 Технология производства пива и кваса.	ОПК-1 ПК-3	4	-	2	5
Итого				16	20	69



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

1. Абдразаков, Ф.К. Организация производства применением ресурсосберегающих технологий [Электронный ресурс]: учебное пособие/Ф.К. Абдразаков, Л.М. Игнатьев - М.: ИНФРА-М, 2015 - 112 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа:  
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=478435>

Полнотекстовые базы данных и ресурсы, доступ к которым обеспечен из кампусной сети КубГАУ:

- издания Кубанского государственного аграрного университета;
- реферативный журнал «Химия», разделы «Общие вопросы пищевой промышленности», «Элеваторная и мукомольно-крупяная промышленность», «Хлебопекарная и макаронная промышленность», «Кондитерская промышленность», «Промышленность безалкогольных напитков», «Пищевкусовая промышленность», «Консервная, овощесушильная и пищевконцентратная промышленность»;
- полнотекстовые статьи из коллекции журналов по пищевой промышленности: «Известия ВУЗов. Пищевая технология»; «Пищевая промышленность»; «Хранение и переработка сельхозсырья»; «Хлебопекарная промышленность»; «Кондитерское производство».

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки компетенций и оценка уровня их сформированности по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
УК-1 - способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	
1	История науки
4	Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
3,4	Современные информационно-коммуникационные технологии в научно-исследовательской деятельности и образовании
3	Основы научно-исследовательской деятельности
4	Методы и средства научных исследований
4	Современные методы научных исследований
4	Производство функциональных продуктов питания
4	Производство продуктов питания специального назначения
2,4	По получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1,2,3,4,5,6,7	Научно- исследовательская деятельность
7,8	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации)
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
УК-3-готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач	
1	Иностранный язык
1	История науки
4	Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
3,4	Современные информационно-коммуникационные технологии в научно-исследовательской деятельности и образовании
3	Основы научно-исследовательской деятельности
4	Методы и средства научных исследований
4	Современные методы научных исследований
4	Производство функциональных продуктов питания
4	Производство продуктов питания специального назначения
2,4	По получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
1,2,3,4,5,6,7	Научно- исследовательская деятельность
8	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации)
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
УК-5— способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности	
1	История науки
2	Философия науки
4	Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
3	Организация учебной деятельности в Вузе и методика преподавания в высшей школе
3	Основы педагогики и психологии
1	Основы научно-исследовательской деятельности
4	Методы и средства научных исследований
4	Современные методы научных исследований
4	Производство функциональных продуктов питания
	Производство продуктов питания специального назначения
3	Планирование развития карьеры и личности
3	Самоменеджмент. Управление временем
2,4	По получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
3	По получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Педагогическая)
4	Научно- исследовательская деятельность
5,6,7	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации)

Основ

8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
УК-6 — способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития	
1,2	Иностранный язык
2	Философия науки
4	Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
3	Организация учебной деятельности в Вузе и методика преподавания в высшей школе
3	Основы педагогики и психологии
4	Методы и средства научных исследований
4	Современные методы научных исследований
4	Производство функциональных продуктов питания
4	Производство продуктов питания специального назначения
3	Планирование развития карьеры и личности
3	Самоменеджмент. Управление временем
2,4	По получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
3	По получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Педагогическая)
1,2,3,4,5,6,7	Научно-исследовательская деятельность
8	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации)
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
ОПК-1—способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований	
1	История науки
2	Философия науки
4	Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
4	Методы и средства научных исследований
4	Современные методы научных исследований
4	Производство функциональных продуктов питания
4	Производство продуктов питания специального назначения
24	По получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
1,2,3,4,5,6,7	Научно - исследовательская деятельность
7,8	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации)
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)

ОПК-2—способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований	
2	Философия науки
4	Методы и средства научных исследований
4	Современные методы научных исследований
4	Производство функциональных продуктов питания
4	Производство продуктов питания специального назначения
2,4	По получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
2,3,4,5,6,7,8	Научно-исследовательская деятельность
7,8	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации)
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
ОПК-3—способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав	
2	История науки
4	Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
4	Методы и средства научных исследований
4	Современные методы научных исследований
4	Производство функциональных продуктов питания
4	Производство продуктов питания специального назначения
2,4	По получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
2,3,4,5,6,7,8	Научно-исследовательская деятельность
7,8	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации)
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
ОПК- 4 - способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных	
1	История науки науки
4	Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
4	Методы и средства научных исследований
4	Современные методы научных исследований
4	Производство функциональных продуктов питания
4	Производство продуктов питания специального назначения
2,4	По получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
2,3,4,5,6,7,8	Научно-исследовательская деятельность
7,8	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации)
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

8	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
ПК-1— способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов, оценивать современные достижения науки и техники и применять, на их основе, прогрессивные технологии производства новых видов продуктов питания	
4	Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
4	Методы и средства научных исследований
4	Современные методы научных исследований
4	Производство функциональных продуктов питания
4	Производство продуктов питания специального назначения
2,3,4,5,6,7,8	Научно-исследовательская деятельность
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
ПК-2— способность организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации	
4	Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
4	Производство продуктов питания специального назначения
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
ПК-3— готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды	
4	Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
8	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)

\* номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	«неудовлетворительно» минимальный не достигнут	«удовлетворительно» минимальный (пороговый)	«хорошо» средний	«отлично» высокий	

УК-1 - способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях					
<b>Знать</b> — методы критического анализа и оценки современных научных достижений, а также методы генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, в	Отсутствие знаний	Фрагментарные знания методов критического анализа и оценки современных научных достижений, а также методов генерирования новых идей при решении исследовательских и	Общие, но не структурированные знания методов критического анализа и оценки современных научных достижений, а также методов генерирования новых идей при	Сформированные систематические знания методов критического анализа и оценки современных научных достижений, а также методов генерирования новых идей при решении исследовательских и	Устный опрос (знания)  Задача (знания, умения, навыки)  Тест (знания, умения)
том числе в междисциплинарных областях		практических задач	решении исследовательских и практических задач	ских и практических задач, в том числе междисциплинарных	
<b>Уметь</b> – анализировать альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач и оценивать потенциальные выигрыши/проигрыши реализации этих вариантов	Частично освоенное умение анализировать альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач и оценивать потенциальные выигрыши/проигрыши реализации этих вариантов	В целом успешно, но не систематически осуществляемые анализы альтернативных вариантов решения исследовательских и практических задач и оценка потенциальных выигрышей/проигрышей реализации этих вариантов	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы анализы альтернативных вариантов решения исследовательских задач и оценка потенциальных выигрышей/проигрышей реализации этих вариантов	Сформированное умение анализировать альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач и оценивать потенциальные выигрыши/проигрыши реализации этих вариантов	

<p><b>Владеть</b> навыками анализа методологических проблем, возникающих при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях</p>	<p>Фрагментарное применение навыков анализа методологических проблем, возникающих при решении исследовательских и практических задач</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков анализа методологических проблем, возникающих при решении исследовательских и практических задач</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков анализа методологических проблем, возникающих при решении исследовательских и практических задач</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков анализа методологических проблем, возникающих при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях.</p>	<p>Устный опрос (знания)</p> <p>Задача (знания, умения, навыки)</p> <p>Тест (знания, умения)</p>
<p>УК-3-готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач</p>					
<p><b>ЗНАТЬ:</b> методы критического анализа и оценки современных научных достижений, методы генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях, методы научно-исследовательской деятельности</p>	<p>Фрагментарные знания особенностей предоставления результатов научной деятельности в устной и письменной форме</p>	<p>Неполные знания особенностей представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме, при работе в российских и международных коллективах</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных особенностей представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме при работе в российских и международных исследовательских коллективах</p>	<p>Сформированные и систематические знания особенностей представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме при работе в российских и международных исследовательских коллективах</p>	<p>Устный опрос (знания)</p> <p>Задача (знания, умения, навыки)</p> <p>Тест (знания, умения)</p>

<b>УМЕТЬ:</b> анализировать альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач и	Фрагментарное следование нормам, принятым в научном общении при работе в российских	В целом успешное, но не систематическое следование нормам, принятым в	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение следовать основным нормам,	Успешное и систематическое следование нормам, принятым в научном общении, для	
оценивать потенциальные выигрыши / проигрыши реализации этих вариантов	и международных исследовательских коллективах с целью решения научных и научно-образовательных задач	научном общении при работе в российских и международных исследовательских коллективах с целью решения научных и научно-образовательных задач	принятым в научном общении при работе в российских и международных исследовательских коллективах с целью решения научных и научно-образовательных задач	успешной работы в российских и международных исследовательских коллективах с целью решения научных и научно-образовательных задач	
<b>ВЛАДЕТЬ:</b> навыками анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в т.ч. междисциплинарного характера возникающих в науке на современном этапе ее развития, владеть технологиями и планированием профессиона	Фрагментарное применение навыков анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в т.ч. междисциплинарного характера, возникающих при работе по решению научных и научно-образовательных задач в	В целом успешное, но не систематическое применение навыков анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в т.ч. междисциплинарного характера, возникающих при работе по решению научных и научно-	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в т.ч. междисциплинарного характера, возникающих при работе по решению	Успешное и систематическое применение навыков анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в т.ч. междисциплинарного характера, возникающих при работе по решению научных и научно-образовательных задач в российских или	



Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	«неудовлетворительно» минимальные не достигнут	«удовлетворительно» минимальный (пороговый)	«хорошо» средний	«отлично» высокий	
льной деятельности в сфере научных исследований	российских или международных исследовательских коллективах	образовательных задач в российских или международных исследовательских коллективах	научных и научно-образовательных задач в российских или международных исследовательских коллективах	международных исследовательских коллективах	
<b>УК-5 способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности;</b>					
<b>ЗНАТЬ:</b> этические нормы, применяемые в соответствующей области профессиональной деятельности; этические нормы, применяемые в соответствующей области профессиональной деятельности.	Фрагментарное применение навыков критической оценки эффективно различных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках	В целом успешное, но не систематическое применение навыков критической оценки эффективно различных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков критической оценки эффективно различных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках	Успешное и систематическое применение навыков критической оценки эффективно различных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках	Устный опрос (знания)  Задача (знания, умения, навыки)  Тест (знания, умения)
<b>УМЕТЬ:</b> принимать решения с учетом этических	Имея базовые представления о проблемах	При формулировке проблем использован	Формулирует цели использования этических норм в	Готов и умеет выявлять и формулировать	

норм, принятых в соответствующей области профессиональной деятельности и выстраивать	использования этических норм в профессиональной деятельности, не способен сформулировать	этических норм в профессиональной деятельности и не учитывает тенденции развития	профессиональной деятельности, но не полностью учитывает все возможные этические нормы в	проблемы использования этических норм в профессиональной деятельности	
линию профессионального поведения с учетом этических норм, принятых в соответствующей области профессиональной деятельности	вать пути их конкретной реализации	сферы профессиональной деятельности	конкретных ситуациях		
<b>ВЛАДЕТЬ:</b> навыками организации работы исследователя коллектива на основе соблюдения принципов профессиональной этики и навыками организации работы педагогического коллектива на основе соблюдения принципов профессиональной этики	Владеет отдельными приемами и технологиям и планирования и реализации этических норм в профессиональной деятельности, допуская ошибки при выборе приемов и технологий и их реализации	Владеет отдельными приемами и технологиям и планирования и реализации этических норм в профессиональной деятельности по решению стандартных профессиональных задач, давая не полностью аргументированное обоснование предлагаемого варианта решения	Владеет приемами и технологиям и планирования и реализации этических норм в профессиональной деятельности по решению стандартных профессиональных задач, полностью аргументируя предлагаемые варианты решения	Демонстрирует владение системой приемов и технологий планирования и реализации этических норм в профессиональной деятельности по решению нестандартных профессиональных задач, полностью аргументируя выбор предлагаемого варианта решения	

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	«неудовлетворительно» минимальный не достигнут	«удовлетворительно» минимальный (пороговый)	«хорошо» средний	«отлично» высокий	
УК-6 — способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития					
<b>ЗНАТЬ:</b> содержание процесса целеполагания профессионального и личностного развития, его особенности; способы реализации при решении профессиональных задач, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда ситуациях, оценивать последствия	Допускает существенные ошибки при раскрытии содержания процесса целеполагания, его особенностей и способов реализации	Демонстрирует частичные знания содержания процесса целеполагания, некоторых особенностей профессионального развития и самореализации личности, указывает способы реализации, но не может обосновать возможность их использования в конкретных ситуациях	Демонстрирует знания сущности процесса целеполагания, отдельных особенностей процесса и способов его реализации, характеристик профессионального развития личности, но не выделяет критерии выбора способов целереализации при решении профессиональных задач	Раскрывает полное содержание процесса целеполагания, всех его особенностей, аргументированно обосновывает критерии выбора способов профессиональной и личностной целереализации при решении профессиональных задач	Устный опрос (знания)  Задача (знания, умения, навыки)  Тест (знания, умения)
<b>УМЕТЬ:</b> осуществляют личный выбор в различных профессиональных и	Имея базовые представления о тенденциях развития профессиональной деятельности	При формулировке целей профессионального и личностного развития не учитывает тенденции	Формулирует цели личностного и профессионального развития, исходя из тенденций	Готов и умеет формулировать цели личностного и профессионального развития и	

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	«неудовлетворительно» минимальный не достигнут	«удовлетворительно» минимальный (пороговый)	«хорошо» средний	«отлично» высокий	
морально-ценностных ситуациях, оценивать последствия принятого решения и нести за него ответственность перед собой и обществом.	и на этапах профессионального роста, не способен сформулировать цели профессионального и личностного развития	развития сферы профессиональной деятельности и индивидуальные особенности	развития сферы профессиональной деятельности и индивидуальные особенности, но не полностью учитывает возможные этапы профессиональной социализации	условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, этапов профессионального роста, индивидуальных личностных особенностей	
<b>ВЛАДЕТЬ:</b> способами выявления и оценки индивидуально-личностных качеств, способами выявления и оценки профессиональных качеств и путями достижения более высокого уровня их развития.	Не владеет приемами и технологиями целеполагания, целереализации и оценки результатов деятельности по решению профессиональных задач	Владеет отдельными приемами и технологиями и целеполагания, целереализации и оценки результатов деятельности по решению стандартных профессиональных задач, давая не полностью аргументированное обоснование предлагаемого варианта решения	Владеет приемами и технологиями и целеполагания, целереализации и оценки результатов деятельности по решению стандартных профессиональных задач, полностью аргументируя предлагаемые варианты решения	Демонстрирует владение системой приемов и технологий целеполагания, целереализации и оценки результатов деятельности по решению нестандартных профессиональных задач, полностью аргументируя выбор	

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	«неудовлетворительно» минимальный не достигнут	«удовлетворительно» минимальный (пороговый)	«хорошо» средний	«отлично» высокий	
				предлагаемого варианта решения	
<b>ОПК-1—способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований</b>					
<b>ЗНАТЬ:</b> методы, способы организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований; методы, способы и приемы организации и проведения прикладных научных исследований.	Фрагментарные представления о целях и задачах научных исследований по направлению деятельности, базовые принципы и методы их организации; основные источники научной информации и требования к представлению информационных материалов	В целом успешные, но не систематические представления о целях и задачах научных исследований по направлению деятельности, базовые принципы и методы их организации; основные источники научной информации и требования к представлению информационных материалов	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы, представления о целях и задачах научных исследований по направлению деятельности, базовые принципы и методы их организации; основные источники научной информации и требования к представлению информационных материалов	Сформированные представления о целях и задачах научных исследований по направлению деятельности, базовые принципы и методы их организации; основные источники научной информации и требования к представлению информационных материалов	Устный опрос (знания)  Задача (знания, умения, навыки)  Тест (знания, умения)
<b>УМЕТЬ:</b> выбирать и применять в профессиональной деятельности	Фрагментарные использованные умения выбирать и использовать	В целом успешное, но не систематическое использован	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы	Сформированное умение выбирать и использовать экспериментальные и	

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	«неудовлетворительно» минимальный не достигнут	«удовлетворительно» минимальный (пороговый)	«хорошо» средний	«отлично» высокий	
экспериментальные и расчетно-теоретические методы в организации и проведении фундаментальных научных исследований; выбирать и применять в профессиональной деятельности экспериментальные и расчетно-теоретические методы в организации и проведении прикладных научных исследований.	экспериментальные и расчетно-теоретические методы для решения научной задачи	умения выбирать и использовать экспериментальные и расчетно-теоретические методы для решения научной задачи	использованные умения выбирать и использовать экспериментальные и расчетно-теоретические методы для решения научной задачи	расчетно-теоретические методы для решения научной задачи	
<b>ВЛАДЕТЬ:</b> необходимой системой знаний, способностью и	Фрагментарное применение навыков планирован	В целом успешное, но не систематическое	В целом успешное, но содержащее отдельные	Успешное и систематическое применение навыков	

<p>готовностью к организации и проведению фундаментальных научных исследований; необходимой системой знаний, способностью и готовностью к организации и проведению прикладных научных исследований.</p>	<p>ия научного исследования, анализа получаемых результатов и формулировки выводов</p>	<p>применение навыков планирования научного исследования, анализа получаемых результатов и формулировки выводов</p>	<p>пробелы применение навыков планирования научного исследования, анализа получаемых результатов и формулировки выводов</p>	<p>планирование научного исследования, анализа получаемых результатов и формулировки выводов</p>	
<p>ОПК-2 способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований</p>					
<p><b>ЗНАТЬ:</b> методы анализа, обобщения и публичного представления результатов выполненных научных исследований; технологии анализа, обобщения и публичного представления результатов выполненных научных исследований.</p>	<p>Фрагментарные представления об основных методах анализа и обобщения результатов выполненных научных исследований</p>	<p>Представления об основных методах анализа и обобщения результатов выполненных научных исследований, но не может их сформулировать для большинства направлений исследований</p>	<p>Представления об основных методах анализа и обобщения результатов выполненных научных исследований, но не может их сформулировать для отдельных направлений исследований</p>	<p>Основные методы анализа и обобщения результатов выполненных научных исследований</p>	<p>Устный опрос (знания)  Задача (знания, умения, навыки)  Тест (знания, умения)</p>

<p><b>УМЕТЬ:</b> анализировать и представлять результаты выполненных научных исследований; анализировать, обобщать и публично представлять результаты выполненных научных исследований.</p>	<p>Отбор и анализ отдельных результатов выполненных научных исследований, характеризующих достижения науки с учетом специфики направления подготовки</p>	<p>Отбор и анализ некоторых результатов выполненных научных исследований, характеризующих достижения науки с учетом специфики направления подготовки</p>	<p>Отбор и анализ большинства результатов выполненных научных исследований, характеризующих достижения науки с учетом специфики направления</p>	<p>Отбор и анализ результатов выполненных научных исследований, характеризующих достижения науки с учетом специфики направления подготовки</p>	
<p><b>ВЛАДЕТЬ:</b> различными методами анализа, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований; различными методами анализа, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований.</p>	<p>Методами и технологиям и межличностной коммуникации, но слабыми навыками публичной речи</p>	<p>Методами и технологиям и межличностной коммуникации, навыками публичной речи, но не может поддерживать научные дискуссии по результатам научных исследований</p>	<p>Методами и технологиям и межличностной коммуникации, навыками публичной речи в большинстве дискуссий по результатам научных исследований</p>	<p>Методами и технологиям и межличностной коммуникации, навыками публичной речи</p>	
<p>ОПК-3—способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав</p>					



<p><b>ЗНАТЬ:</b> методологические основы разработки новых методов исследования и их применения в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; методологические основы разработки новых методов исследования и их применения в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав.</p>	<p>Фрагментарные представления об основных методах анализа и обобщения результатов выполненных научных исследований</p>	<p>Представления об основных методах анализа и обобщения результатов выполненных научных исследований, но не может их сформулировать для большинства направлений исследований</p>	<p>Представления об основных методах анализа и обобщения результатов выполненных научных исследований, но не может их сформулировать для отдельных направлений исследований</p>	<p>Основные методы анализа и обобщения результатов выполненных научных исследований</p>	<p>Устный опрос (знания)  Задача (знания, умения, навыки)  Тест (знания, умения)</p>
---	---	---	---	---	--

<p><b>УМЕТЬ:</b> разрабатывать новые методы исследования и их применения в самостоятельной научной исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий, разрабатывать новые методы исследования и их применения в самостоятельной научной исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав.</p>	<p>Фрагментарные представления методологии разработки новых методов исследования в сфере промышленной экологии и биотехнологии</p>	<p>Использовать методологию разработки новых методов исследования в сфере промышленной экологии и биотехнологии для отдельных новых пищевых продуктов с учетом правил соблюдения авторских прав</p>	<p>Использовать методологию разработки новых методов исследования в сфере промышленной экологии и биотехнологии для большинства новых пищевых продуктов с учетом правил соблюдения авторских прав</p>	<p>Использовать методологию разработки новых методов исследования в сфере промышленной экологии и биотехнологии для конкретных пищевых продуктов с учетом правил соблюдения авторских прав</p>	
<p><b>ВЛАДЕТЬ:</b> способность и готовностью к разработке новых методов исследования и их применения в</p>	<p>Имеет фрагментарные представления о правилах соблюдения авторских прав для новых методов исследования</p>	<p>Владеет правилами соблюдения авторских прав для отдельных новых методов исследования в сфере промышленной</p>	<p>Владеет правилами соблюдения авторских прав для большинства новых методов исследования в сфере промышленной</p>	<p>Владеет правилами соблюдения авторских прав для новых методов исследования в сфере промышленной экологии</p>	

самостоятельной научно-исследовательской	й в сфере промышленной экологии и биотехнологий	экологии и биотехнологий	ной экологии и биотехнологий	и биотехнологий	
деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; способность и готовностью к разработке новых методов исследования и их применения в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав. -	ии				
ОПК- 4 - способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных					
<b>ЗНАТЬ:</b> методы использования лабораторной и инструментальной базы	Фрагментарные представления о теоретических основах лабораторно	Представления о теоретических основах лабораторной и инструмента	Представления о теоретических основах лабораторной и инструмента	Теоретические основы о лабораторной и инструментальной базы для получения	Устный опрос (знания)  Задача (знания, умения, навыки)

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	«неудовлетворительно» минимальный не достигнут	«удовлетворительно» минимальный (пороговый)	«хорошо» средний	«отлично» высокий	
для получения научных данных; приемы использования инструментальной базы для получения научных данных.	и инструментальной базы для получения научных данных в сфере промышленной экологии и биотехнологии	льной базы для получения научных данных в сфере промышленной экологии и биотехнологии, но не может их сформулировать для большинства направлений исследования	льной базы для получения научных данных в сфере промышленной экологии и биотехнологии, но не может их сформулировать для отдельных направлений исследования	научных данных в сфере промышленной экологии и биотехнологии	Тест (знания, умения)
<b>УМЕТЬ:</b> использовать лабораторную базу для получения научных данных и использовать инструментальную базу для получения научных данных.	Фрагментарные умения использования лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных в сфере промышленной экологии и биотехнологии для конкретных пищевых продуктов	Использовать лабораторную и инструментальную базу для получения научных данных в сфере промышленной экологии и биотехнологии для отдельных конкретных пищевых продуктов	Использовать лабораторную и инструментальную базу для получения научных данных в сфере промышленной экологии и биотехнологии для большинства конкретных пищевых продуктов	Использовать лабораторную и инструментальную базу для получения научных данных в сфере промышленной экологии и биотехнологии для конкретных пищевых продуктов	

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	«неудовлетворительно» минимальный не достигнут	«удовлетворительно» минимальный (пороговый)	«хорошо» средний	«отлично» высокий	
<b>ВЛАДЕТЬ:</b> способность и готовностью к использованию лабораторной базы для получения научных данных; способность и готовностью к использованию инструментальной базы для получения научных данных.	Имеет фрагментарные представления о методиках исследований для получения научных данных в сфере промышленной экологии и биотехнологии с использованием лабораторной и инструментальной базы	Владеет методиками исследований для получения научных данных в сфере промышленной экологии и биотехнологии с использованием лабораторной и инструментальной базы в отдельных сферах научных разработок	Владеет методиками исследований для получения научных данных в сфере промышленной экологии и биотехнологии с использованием лабораторной и инструментальной базы в большинстве сфер научных разработок	Владеет методиками исследований для получения научных данных в сфере промышленной экологии и биотехнологии с использованием лабораторной и инструментальной базы в отдельных сферах научных разработок	
ПК-1— способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов, оценивать современные достижения науки и техники и применять, на их основе, прогрессивные технологии производства новых видов продуктов питания					
<b>ЗНАТЬ:</b> фундаментальные основы науки об обработке, хранении и переработки злаковых, бобовых культур,	Фрагментарные представления о современном состоянии науки в области науки о технологии	Неполные представления о современном состоянии науки в области технологии обработки, хранения и	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, представления о современном	Сформированные систематические представления о современном состоянии науки в области	Устный опрос (знания)  Задача (знания, умения, навыки)  Тест (знания, умения)

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	«неудовлетворительно» минимальные не достигнут	«удовлетворительно» минимальный (пороговый)	«хорошо» средний	«отлично» высокий	
крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства; нормативную документацию по составлению заявок НИР; требования к оформлению рукописей в рецензируемых журналах	обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства	переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства	состоянии науки в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства	технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства	
<b>УМЕТЬ:</b> составлять план работы по заданной теме, анализировать получаемые результаты, составлять отчёты о научно-исследовательских	Фрагментарное использование методов подготовки научных результатов к публикации в рецензируемых научных изданиях	В целом успешное, но не систематическое использование методов подготовки научных результатов к публикации в рецензируемых научных	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование методов подготовки научных результатов к публикации в рецензируем	Сформированное умение использовать методов подготовки научных результатов к публикации в рецензируемых научных изданиях	

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	«неудовлетворительно» минимальный не достигнут	«удовлетворительно» минимальный (пороговый)	«хорошо» средний	«отлично» высокий	
<p>ьской работе; готовить заявки на получение НИР; представлять результаты НИР бизнес-сообществу</p> <p><b>УМЕТЬ:</b> готовить заявки на получение научных грантов и заключения контрактов по НИР в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства</p> <p><b>УМЕТЬ</b> представлять результаты</p>	<p>Умение готовить отдельные материалы для заявки на получение научных грантов по поручению научного руководителя</p> <p>Умение готовить отдельные материалы для заявки на получение научных грантов по поручению научного руководителя</p>	<p>изданиях</p> <p>В целом успешное, но не систематическое использование умения готовить заявки на получение научных грантов и заключения контрактов по НИР</p> <p>В целом успешное,</p>	<p>ых научных изданиях</p> <p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение готовить предложения по тематике и плану реализации исследовательских проектов, а также оформлять проект согласно установленным требованиям</p> <p>Успешное умение представлять результаты</p>	<p>Сформированное умение готовить предложения по тематике и плану реализации исследовательских проектов; обосновывать предложения с точки зрения реалистичности сроков, трудозатрат и ресурсной обеспеченности; оформлять проект согласно установленным требованиям</p> <p>Сформированное</p>	

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	«неудовлетворительно» минимальные не достигнут	«удовлетворительно» минимальный (пороговый)	«хорошо» средний	«отлично» высокий	
НИР (в т.ч., диссертационной работы) академиком и бизнес-сообществу Шифр: У (ПК-1)-3	Умение представлять результаты НИР узкому кругу специалистов	умение представлять результаты НИР (в т.ч., диссертационной работы) академиком сообществу	НИР (в т.ч., диссертационной работы) академиком и бизнес-сообществу	умение представлять результаты НИР (в т.ч., диссертационной работы) академиком и бизнес-сообществу; определять целевые группы и форматы	
<b>:ВЛАДЕТЬ</b> методами исследований в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства  <b>ВЛАДЕТЬ:</b> навыками составления и подачи конкурсных	Фрагментарное применение методов планирования, подготовки и проведения НИР, анализа и обсуждения полученных данных  Фрагментарн	В целом успешное, но не систематическое применение методов планирования, подготовки, проведения НИР, анализа полученных данных  В целом успешное, но	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение методов планирования, подготовки, проведения НИР, анализа полученных данных, формулировка выводов по результатам НИР  В целом успешное, но содержащее отдельные	Успешное и систематическое применение методов планирования, подготовки и проведения НИР и анализа и обсуждения экспериментальных данных; формулировка выводов и рекомендаций по результатам НИР.  Успешное и систематическое применение	



Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	«неудовлетворительно» минимальный не достигнут	«удовлетворительно» минимальный (пороговый)	«хорошо» средний	«отлично» высокий	
заявок на выполнение научно-исследовательских и проектных работ по технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства	применение навыков составления и подачи конкурсных заявок на выполнение научно-исследовательских и проектных работ по направленности подготовки	не систематическое применение навыков составления и подачи конкурсных заявок на выполнение научно-исследовательских и проектных работ по направленности подготовки	пробелы применения навыков составления и подачи конкурсных заявок на выполнение научно-исследовательских и проектных работ по направленности подготовки	навыков составления и подачи конкурсных заявок на выполнение научно-исследовательских и проектных работ по направленности подготовки	
ПК-2— способность организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации					
<b>ЗНАТЬ:</b> научные основы о пищевой и биологической ценности исходного растительного сырья и готовых пищевых продуктов	Фрагментарные представления о современном состоянии науки в области пищевой и биологической ценности исходного растительного сырья и готовых пищевых	Неполные представления о современном состоянии науки в области пищевой и биологической ценности исходного растительного сырья и готовых пищевых продуктов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, представления о современном состоянии науки в области пищевой и биологической ценности исходного	Сформированные систематические представления о современном состоянии науки в области пищевой и биологической ценности исходного растительного сырья и готовых	Устный опрос (знания)  Задача (знания, умения, навыки)  Тест (знания, умения)

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	«неудовлетворительно» минимальный не достигнут	«удовлетворительно» минимальный (пороговый)	«хорошо» средний	«отлично» высокий	
	продуктов		растительного сырья и готовых пищевых продуктов	пищевых продуктов	
<b>УМЕТЬ:</b> разрабатывать планы применения новых видов сырья, в том числе вторичного сырья зерноперерабатывающей, плодоовощной, винодельческой отрасли с целью рационального использования ресурсов и повышения пищевой и биологической ценности	Фрагментарное умение разрабатывать планы применения новых видов сырья, в том числе вторичного сырья зерноперерабатывающей, плодоовощной, винодельческой отрасли с целью рационального использования ресурсов и повышения пищевой и биологической ценности	В целом успешное, но не систематическое использование умения разрабатывать планы применения новых видов сырья, в том числе вторичного сырья зерноперерабатывающей, плодоовощной, винодельческой отрасли с целью рационального использования ресурсов и повышения пищевой и биологической ценности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение разрабатывать планы применения новых видов сырья, в том числе вторичного сырья зерноперерабатывающей, плодоовощной, винодельческой отрасли с целью рационального использования ресурсов и повышения пищевой и биологической ценности	Сформированное умение разрабатывать планы применения новых видов сырья, в том числе вторичного сырья зерноперерабатывающей, плодоовощной, винодельческой отрасли с целью рационального использования ресурсов и повышения пищевой и биологической ценности	
<b>ВЛАДЕТЬ:</b>	Фрагментарн	В целом	В целом	Успешное и	

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	«неудовлетворительно» минимальный не достигнут	«удовлетворительно» минимальный (пороговый)	«хорошо» средний	«отлично» высокий	
методами исследований в области пищевой и биологической ценности новых видов сырья, в том числе вторичного сырья зерноперерабатывающей, плодоовощной, винодельческой отрасли	о применении методов исследований в области пищевой и биологической ценности новых видов сырья, в том числе вторичного сырья зерноперерабатывающей, плодоовощной, винодельческой отрасли	успешное, но не систематическое применение методов исследований в области пищевой и биологической ценности новых видов сырья, в том числе вторичного сырья зерноперерабатывающей, плодоовощной, винодельческой отрасли	успешное, но содержащее отдельные пробелы применение методов исследований в области пищевой и биологической ценности новых видов сырья, в том числе вторичного сырья зерноперерабатывающей, плодоовощной, винодельческой отрасли	систематическое применение методов исследований в области пищевой и биологической ценности новых видов сырья, в том числе вторичного сырья зерноперерабатывающей, плодоовощной, винодельческой отрасли	
ПК-3 — готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды					
<b>ЗНАТЬ:</b> приемы разработки и совершенствования основных принципов рационального использования природных	Фрагментарные представления о современном состоянии основных принципов рационального использования природных	Неполные представления о современном состоянии основных принципов рационального использования природных ресурсов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, представления о современном состоянии основных принципов	Сформированные систематические представления о современном состоянии основных принципов рационального использования	Устный опрос (знания)  Задача (знания, умения, навыки)  Тест (знания, умения)

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	«неудовлетворительно» минимальный не достигнут	«удовлетворительно» минимальный (пороговый)	«хорошо» средний	«отлично» высокий	
ресурсов защиты окружающей среды	ресурсов защиты окружающей среды	защиты окружающей среды	рационального использования природных ресурсов защиты окружающей среды	ия природных ресурсов защиты окружающей среды	
<b>УМЕТЬ:</b> организовать разработку методов и технологических приемов для рационального использования природных ресурсов защиты окружающей среды	Фрагментарное умение организовать разработку методов и технологических приемов для рационального использования природных ресурсов защиты окружающей среды	В целом успешное, но не систематическое использование умения разработку методов и технологических приемов для рационального использования природных ресурсов защиты окружающей среды	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применения умения разработку методов и технологических приемов для рационального использования природных ресурсов защиты окружающей среды	Сформированные систематические представления об организации разработку методов и технологических приемов для рационального использования природных ресурсов защиты окружающей среды	
<b>ВЛАДЕТЬ:</b> готовностью к методам и технологическим приемам для рационального	Фрагментарные представления о методах и технологических приемах для рационального	В целом успешное, но не систематическое применение методов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применения методов технологических	Успешное и систематическое применение методов исследований в области технологических	

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	«неудовлетворительно» минимальный не достигнут	«удовлетворительно» минимальный (пороговый)	«хорошо» средний	«отлично» высокий	
го использован ия природных ресурсов защиты окружающей среды	го использован ия природных ресурсов защиты окружающей среды	технологических приемов для рационального использования природных ресурсов защиты окружающей среды	приемов для рационального использования природных ресурсов защиты окружающей среды	приемов для рационального использования природных ресурсов защиты окружающей среды	

### **7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО**

#### ***Устный опрос***

1. Опишите состав и свойства зерновой массы?
2. Опишите показатели качества зерновой массы и их влияние на качество зерна?
3. Что такое самосогревание зерна? Какие причины вызывают самосогревание? Опишите способы борьбы с самосогреванием?
4. Опишите режимы и способы хранения зерна?
5. Какие виды и типы хранилищ используются для зерна? Опишите их особенности?
6. Опишите зерно в качестве объекта для переработки?
7. Опишите особенности хранения муки и крупы
8. Как классифицируется плодоовощная продукция по лежкости?
9. Какие физико-биологические процессы происходят при хранении плодоовощной продукции?
10. Перечислите принципы классификации сельскохозяйственной продукции и их виды?
11. Какие факторы влияют на лежкость и сохраняемость плодо-овощной продукции?
12. Что такое дыхание плодов и овощей? Опишите его виды?
13. Какие факторы обеспечивают устойчивость плодов и овощей при

хранении?

- 14 Как классифицируются способы хранения плодов и овощей?
- 15 Опишите биологические особенности хранения отдельных видов овощей?
- 16 Опишите биологические особенности хранения отдельных видов плодов и ягод?
17. Опишите теоретические основы процесса гидротермической обработки зерна (ГТО)?
- 18 Каковы структурные схемы и классификации помолов?
- 19 Опишите общие принципы организации подготовки зерна к помолу?
- 20 Каковы особенности построения схем подготовки различных крупяных культур?
- 21 Опишите процесс шелушения зерна и способы шелушения?
- 22 Какие существуют методы повышения эффективности шелушения?
- 23 Какая существует классификация способов замеса теста для производства макаронных изделий?
- 24 Опишите способы приготовления пшеничного теста?
- 25 Опишите процесс выпечки теста, режимы выпечки для пшеничных и ржаных сортов?
- 26 Как классифицируются плоды и овощи?
- 27 Опишите основные, подготовительные и заключительные процессы консервирования?
- 28 Опишите технологию отдельных видов овощных консервов – натуральных закусочных, обеденных и др.?
- 29 Опишите технологию отдельных видов плодово-ягодных консервов – соков, маринадов, пюре?
- 30 Опишите технологию получения полуфабрикатов, консервированных химическими веществами?
31. Опишите виды и способы сушки плодоовощного сырья?

### **Задача**

#### **Задача 1**

Выработано 10 тонн концентрированного томатного сока с содержанием 40 % сухих веществ. Определить количество выработанного сока в условных банках.

#### **Задача 2**

Перевести 100 туб. концентрированного томатного сока с содержанием 40 % сухих веществ в физические и жестяные банки № 14. Масса сока в одной банке 3,5 кг.

#### **Задача 3**

Перевести в условные банки 10000 физических стеклянных банок I-82-I000 фруктовых компотов

#### **Задача 4**

Перевести в условные банки 20000 физических жестяных банок рыбных консервов.

#### **Задача 5**

Перевести в учётные банки 50000 стеклянных банок (СКО) джема, 1-82-500 с массой нетто 650 г.

#### **Задача 6**

Перевести в условные банки 5000 жестяных банок № 14 томатной пасты с содержанием сухих веществ 30 % и массой 3 кг. Находим количество учётных банок.

#### **Задача 7**

Перевести 36000 условных банок с фруктовым джемом в физические жестяные банки № 13. Масса нетто в одной банке 1200 г.

#### **Тесты**

1: Хранение зерна без доступа воздуха кислорода базируется на принципе...

- + : аноксианабиоза
- : термоанабиоза
- : криоанабиоза
- : ксероанабиоза
- : ацидоценоанабиоза

2: При хранении зерна без доступа воздуха зерна и семена переходят на ... дыхание.

- : аэробное
- + : анаэробное
- : комбинированное
- : смешанное

3: Сорбционные запахи зерновой массы определяются:

- + : химическим составом зерна
- + : скважистостью зерновой массы
- : строением оболочки
- + : наличием макро и микро пор в оболочке

4: Стандартный метод определения влажности зерна предусматривает:

- + : высушивание навески размолотого зерна в сушильном шкафу типа СЭШ
- : высушивание навески целого зерна в закрытом помещении
- : измерение влажности с помощью электровлагомеров
- : нагревание навески зерна в минеральном масле для отгонки воды

5: По консистенции зерно выделяют на:

- + : стекловидное, мучнистое, частичностекловидное зерно
- : стекловидное, мучнистое, промежуточное зерно

- : стекловидное, прикрепленное, промежуточное зерно
- : мучнистое, стекловидное, промежуточное зерно

6: Основную массу белков клейковины составляют:

- +: глиадин и глютеин
- : лизин и аргинин
- : аспаргин и лизин
- : глобулин и альбумин

7: На количественный выход и качество клейковины при отмывании влияют:

- +: качество воды
- +: наличие примесей в навеске
- +: соблюдение методики
- +: длительность отлежки
- : длительность подготовки зерна
- : температура воздуха в помещении
- : способ замешивания теста
- : точность измерительных приборов

8: Условия положительного влияния на развитие микрофлоры в зерновой массе:

- +: повышенная влажность основного зерна и примесей
- +: температура
- +: видовой состав примесей
- +: низкая степень аэрации
- : влажность ниже критической
- : высокая степень аэрации
- : очистка зерна от примесей

9: Воздействие на зерновую массу или ее отдельные компоненты различных химических веществ, приводящее ее в состояние анабиоза или абиоза, называют :

- : консервированием
- +: химическим консервированием
- : гидролизом
- : ферментированием
- :

10: Активное вентилирование это:

- +: принудительное продувание воздухом зерна без его перемещения
- : аэрация зерновой массы при его перемещении с помощью транс-портеров и конвейеров
- : аэрация зерновой массы
- : нагнетание воздуха в зерновую массу

11: Машины для просеивания продуктов измельчения зерна применяют в



производстве:

- +: мукомольном
- : консервном
- : заготовительном
- : винодельческом

12: Сортировка продуктов измельчения зерна производится на:

- +: рассевах
- : вальцовых станках
- : мойках
- : мешалках

13: Хлебопекарную ржаную муку подразделяют на сорта:

- : первого
- +: сеянная
- : второго
- +: особая.

14: Из зерна ржи получают муку:

- +: обойную
- +: обдирную
- +: сеянную
- : первого сорта
- : второго сорта
- : высшего сорта

15: Расположите процессы в порядке очередности технологии муки:

- 1: зерно, подготовленное к помолу
- 2: дранной процесс
- 3: сортировочный процесс
- 4: обогащение крупок дранного процесса
- 5: шлифовочный процесс
- 6: обогащение продуктов шлифовочного процесса
- 7: размольный процесс
- 8: контроль муки

16: Кукурузная мука вырабатывается следующих видов:

- +: мука тонкого помола
- : мука крупчатка
- : мука обдирная
- +: мука крупного помола.

I:17S: ... – это комплекс нерастворимых белковых веществ муки, способных при набухании в воде образовывать эластичную массу.

- +: Клейковина
- +: клейковина

18: ... – характеризует активность альфа-амилазы по степени разжижения клейстеризованной в кипящей водяной бане водно-мучной суспензии, выражаемой в продолжительности погружения калиброванной по весу мешалки

+ : чп

+ : Число падения

+ : число падения

19: ... – это важным показатель, от которого зависит ход технологического процесса, интенсивность брожения, накопление продуктов брожения и образование веществ, обуславливающих вкус и запах хлеба.

+ : газообразующая способность

+ : Газообразующая способность

20: Количество и качество клейковины определяется в :

+ : пшеничной муке

- : ржаной муке

- : кукурузной муке

- : рисовой муке.

21: . Какой фермент находится в ржаной муке в активном состоянии?

- : альфа – амилаза

+ : бета – амилаза

- : полифенолоксидаза

- : липаза.

22: Какие хлебопекарные свойства пшеничной муки обуславливают ее качество?

+ : газообразующая способность, сила муки

- : силой муки, влажность

+ : газообразующая способность, сила муки, цвет и способность к потемнению в процессе приготовления хлеба, крупнота частиц муки

+ : цвет и способность к потемнению в процессе приготовления хлеба, крупнота частиц муки.

23: Как проводится подготовка муки пшеничной к пуску в производство на малых предприятиях?

+ : растаривание, просеивание, взвешивание

- : просеивание, смешивание, взвешивание

- : растаривание, просеивание

- : растаривание, просеивание, удаление примесей.

24: В зависимости от влажности и количества муки различают следующие опары:

- +: густые
- +: большие густые
- +: жидкие
- : мокрые

25: Дозирование дрожжевой суспензии, раствора соли, сахаров, жиров осуществляют:

- +: дозатором жидких компонентов
- : дозатор сыпучих компонентов
- : шнеком
- : трубопроводов

### **Вопросы для проведения экзамена:**

Тематика вопросов, выносимых на экзамен:

1. Народнохозяйственное значение пищевой промышленности России и продовольственная безопасность. Технологические свойства растительного сырья.

2. Физикобиологические процессы при хранении плодоовощной продукции. Классификация плодоовощной продукции по лежкости. Созревание и старение плодов. Их сущность.

3. Методы хранения плодов и овощей. Классификация принципов хранения с/х продукции по Никинскому. Лежкость и сохраняемость. Факторы, влияющие на сохранность плодов и овощей, устойчивость против заболеваний.

4. Общая характеристика зерновой массы и её физических свойств. Понятие долговечности зерна, его виды.

5. Формы жизнедеятельности зерна при хранении (дыхание, послепослеуборочное дозревание). Микрофлора зерновой массы, её происхождение, видовой состав и численность.

6. Характеристика режимов хранения зерна. Самосогревание зерна, виды, изменение его качества.

7. Основные этапы технологической переработки зерна в крупу. Виды крупы.

8. Переработка зерна в муку. Виды и сорта муки. Качественные показатели пшеничной муки.

9. Характеристика режимов хранения зерна. Виды и сорта муки. Качественные показатели пшеничной муки.

10. Дрожжи хлебопекарные, дополнительное сырьё хлебопекарного производства, нетрадиционные виды сырья. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители.

11. Основные способы приготовления пшеничного и ржаного теста. Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов хлебопекарного производства (опара, тесто, закваски).

12. Процессы, происходящие при выпечке хлеба. Сущность процессов,

вызывающих черствение хлеба, пути продления периода сохранения свежести хлеба.

13. Болезни и микробиологическая порча хлеба. Способы предотвращения картофельной болезни и плесневения хлеба. Метод отложенной выпечки.

14. Технологические схемы производства кондитерских изделий, фазы производства и операции. Основное и дополнительное сырье, тароупаковочные материалы.

15. Производство мучных кондитерских изделий. Производство пирожных и тортов: приготовление выпеченных полуфабрикатов (бисквитный, песочный, слоеный, миндально-ореховый).

16. Производство шоколада. Получение какао тертого. Приготовление начинок. Приготовление пористого шоколада. Производство какао-порошка. Производство карамели. Приготовление: карамельных сиропов, карамельной массы, начинок. Формирование и охлаждение карамели.

17. Производство мармеладно-пастильных изделий. Образование кондитерских студней. Производство желейного мармелада, пастилы и зефира. Использование пектина в данных рецептурах, процесс его подготовки.

18. Производство конфет. Приготовление: помадных масс; молочных конфетных масс; фруктовых и фруктово-желейных масс; сбивных конфетных масс; ореховых конфетных масс; ликерных масс; грильяжных масс.

19. Классификация макаронных изделий. Основные свойства макаронных изделий и их пищевое достоинство. Приготовление и прессование макаронного теста. Сушка макаронных изделий. Возможные дефекты высушенных изделий и меры по их предотвращению.

20. Правила первичной обработки и хранения бобовых и крупяных культур. Технология сушки бобовых культур. Возможные изменения качества в процессе хранения.

21. Производство быстрорастворимых крупяных продуктов. Использование пищевой экструзии и других технологий производства зерновых компонентов для продуктов детского и диетического питания.

22. Основные способы первичной переработки винограда. Сущность каждого способа. Основные технологические приемы, применяемые при изготовлении вина. Технология столовых вин. Требования к сортам винограда для производства столовых белых и красных виноматериалов.

23. Технология столовых вин. Требования к сортам винограда для производства столовых белых и красных виноматериалов. Классическая технология специальных крепких вин. Спиртование крепких и десертных вин. Особенности технологии портвейна, мадеры, хереса.

24. Вина, насыщенные диоксидом углерода. Их классификация и характеристика. Особенности технологии шампанских виноматериалов. Классическая технология получения шампанского бутылочным способом. Резервуарный способ шампанизации вина.

25. Технология получения спирта. Характеристика сырья. Стадии производства. Особенности подготовки сырья разных видов. Требования к

качеству готового продукта.

26. Производство солода. Технологическая схема получения солода. Способы замачивания зерна. Солодоращение. Способы солодоращения. Сорта солода, используемые в пивоварении (карамельный, жжёный, высокоферментативный и пшеничный). Обработка и хранение солода.

27. Производство пива. Технологическая схема производства пива. Характеристика и назначение основных этапов. Экспертиза качества готовой продукции.

28. Характеристика, ассортимент и технология квасов, вырабатываемых методом брожения и квасов бутылочного розлива и квасных напитков на хлебном сырье. Экспертиза качества готовой продукции.

29. Биохимические способы консервирования. Особенности данного метода. Квашение капусты. Соление огурцов и томатов. Мочение плодов и ягод. Требования к качеству готовой продукции.

30. Микробиологические и теплофизические основы тепловой стерилизации. Определение понятий «стерилизация» и «пастеризация». Факторы, влияющие на процесс стерилизации.

31. Технология консервирования сахаром: компоты и варенье, джем, повидло и конфитюр. Особенности данного производства.

32. Технология переработки томатов: томатный сок концентрированные томатопродукты (томатное пюре, томатная паста, концентрированный томатный сок, томатные соусы).

33. Маринование овощей. Технология производства слабокислых и кислых маринадов ассорти, фруктовых и ягодных маринадов, салатов. Требования к качеству готовых маринадов.

34. Основная классификация соков. Технология фруктовых соков. Технология фруктовых соков осветлённых. Получение газированных соков. Технология производства концентрированных соков.

35. Натуральные и закусочные консервы. Их ассортимент. Технология производства кабачковой икры. Технология производства зеленого горошка.

36. Ассортимент и сырье, используемое для производства пищевых концентратов. Классификация пищевых концентратов. Технологические режимы производства пищевых концентратов первых и вторых блюд.

37. Пищевые концентраты для детского и диетического питания. Ассортимент, сырье, Технологические режимы производства. Качество продукции и техно-химический контроль.

38. Состояние и перспективы развития производства продуктов функционального назначения в мире и в России.

39. Технология функциональных пектиносодержащих продуктов питания. Технология производства напитков, плодоовощных консервов, пищевоконцентратов.

40. Производство хлеба и хлебобулочных изделий функционального назначения. Особенности технологии таких продуктов. Сахарные кондитерские изделия функционального назначения.

## **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций**

Контроль освоения дисциплины, оценка знаний и умений обучающихся на экзамене производится в соответствии с ПЛКубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

### **Оценочные средства:**

**1. Устный опрос** – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемыми дисциплинами, позволяет определить объем знаний обучающегося по определенному разделу.

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса.

Оценка «отлично» выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка «хорошо» выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

**2. Задача** – средство, позволяющее оценить умение и навыки обучающегося применять стандартные методы решения поставленной задачи с использованием имеющейся инструментальной и (или) лабораторной базы, проводить анализ полученного результата работы.

Критерии оценки знаний студента при выполнении задачи.

Оценка «отлично» - выставляется обучающему, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов задания и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется обучающему, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он

владеет основными понятиями выносимых на задачу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка **«неудовлетворительно»** - выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на задание вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

**3. Тест** – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении тестирования.

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа студента более чем на 85 % тестовых заданий.

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа студента на 71-85 % тестовых заданий.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента на 51-70 % тестовых заданий.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии неправильного ответа студента на 50 % и более тестовых заданий.

**5. Экзамен** – является формой заключительного контроля (промежуточной аттестации), в ходе которой подводятся итоги изучения дисциплины.

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который

показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

### **Основная учебная литература**

2. УП «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства». Л.Я.Родионова, Н.В.Сокол, Л.В.Донченко, И.В. Соболев, Е.А.Ольховатов документ PDF\_ <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5472>
3. 18.12.2018 г. Гореньков Э.С., Гореньков А.Н. Технология консервирования растительного сырья. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 320 с.
4. Елисеева Л.Г., Положишникова М.А., Рыжакова А.В., Иванова Т.Н. Идентификация и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения. - ИНФРА-М, 2013. – 528 с.
5. Иванова Т.Н., Поздняковский В.М. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок. – ИНФРА-М, 2014. – 268 с.
6. Корячкина С.Я., Матвеева Т.В. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий. – СПб.: ГИОРД, 2014. - 528 с.
7. Матвеева Т.В., Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий. Учебник. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 400 с.
8. Обрезкова М.В., Егорова Е.Ю., Гурьянов Ю.Г. Зерно и зернопродукты. Книга 2. Хлебобулочные и макаронные изделия. Технология и оценка качества. Учебно-методическое пособие. — Бийск: БТИ АлтГТУ, 2011. — 140 с.
9. Пашук З.Н. Апет Т.К. Технология производства хлебобулочных



изделий. – СПб.: ГИОРД, 2014 - 400 с.

10. Сафонов А.Ф., Федотов В.А. (ред.) Технология производства продукции растениеводства. Учебник. — Москва: КолосС, 2010. - 487 с.

11. Юкиш А.Е., Ильина О.И. Техника и технология зерна. – М.: Дели принт, 2010. – 717 с.

1.

### **Дополнительная литература:**

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – СПб.: Профессия, 2005. – 416 с.

2. Вобликов В.М. Зернохранилища и технологии элеваторной промышленности / Е.М. Вобликов. – СПб: Изд-во «Лань», 2005. – 208 с.

3. Егоров Г.А., Технология муки. Технология крупы. 4-е изд., перераб. и доп. — М.: КолосС, 2005. — 296 с.

4. Казаков Е.Д. Биохимия зерна и хлебопродуктов / Е.Д. Казаков Г.П. Карпиленко. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 512 с.

5. Пучкова Л.И. Технология хлеба / Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 559 с.

6. Технология муки, крупы и комбикормов / О.Н. Чеботарев, А.Ю. Шаззо, Я.Ф. Мартыненко – М.: МарТ, 2004. — 688 с.

7. Чеботарев О.Н., Шаззо А.Ю., Мартыненко Я.Ф. Технология муки, крупы и комбикормов. Москва: ИКЦ «МарТ», Ростов-н/Д: Издательский центр «МарТ», 2004. — 688 с.

## **9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

### **Перечень ЭБС**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тематика</b>
1	Znanium.com	Универсальная
2	IPRbook	Универсальная
3	Лань	Универсальная
	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная

### **Перечень Интернет-сайтов:**

#### **программное обеспечение и Интернет-ресурсы**

– ГАРАНТ.РУ. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>,

свободный. – Загл. с экрана;

– КонсультантПлюс. Официальный сайт компании «Консультант-Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

, свободный. – Загл. с экрана;

– eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>, свободный. – Загл. с экрана;

- сайт компании «Евро Агросоюз». <http://www.eac-agro.ru>
- сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации <http://www.eac-agro.ru> .

## **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Методические указания на тему: «Контроль качества хлеба и хлебобулочных изделий» к выполнению семинарских занятий для обучающихся по направлению подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнология». Сокол Н.В., Родионова Л.Я., Влащик Л.Г., Храмова Н.С. Краснодар, КубГАУ. – 2014 г. – 35 с.

2. Методические указания на тему: «Контроль качества пшеничной муки» к выполнению семинарских занятий для обучающихся по направлению подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре 19.06.01

«Промышленная экология и биотехнология». Сокол Н.В., Родионова Л.Я., Влащик Л.Г., Санжаровская Н.С. - Краснодар, КубГАУ. – 2014 г. – 36 с.

3. Методические указания на тему: «Производство консервов» к выполнению семинарских занятий для обучающихся по направлению подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре 19.06.01

«Промышленная экология и биотехнология». Митракова С.И., Краснодар, КубГАУ. – 2014 г. – 68 с.

4. Методические указания на тему: «Расчеты состава материалов при технологических операциях» к выполнению семинарских занятий для обучающихся по направлению подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнология». С.И. Митракова. Краснодар, КубГАУ. – 2014г. – 27 с.

5. Методические указания на тему: «Технология производства мучных кондитерских изделий» к выполнению семинарских занятий для обучающихся по направлению подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнология». Донченко Л.В., Сокол Н.В., Храмова Н.С. Краснодар, КубГАУ. – 2014 г. – 22 с.

6. Методические указания на тему: «Активное вентилирования зерновой массы» к выполнению семинарских занятий для обучающихся по направлению подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнология». Сокол Н.В., Чаусов В.М., Ройбул А.Н., Ольховатов Е.А. - Краснодар, КубГАУ. – 2014 г. – 45 с.

7. Методические указания на тему: «Изучение качества пищевых продуктов, согласно нормативной документации» к выполнению семинарских занятий для обучающихся по направлению подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнология». – Родионова Л.Я., Щеколдина Т.В., Ольховатов Е.А., Сокол Н.В. - Краснодар, КубГАУ. – 2014 г. – 70 с.

8. Методические указания на тему: «Технохимический контроль

продуктов, консервированных сахаром» к выполнению семинарских занятий для обучающихся по направлению подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнология». – Красноселова Е.А., Влащик Л.Г. - Краснодар, КубГАУ. – 2014 г. – 45 с.

9. Методические указания на тему: «Технохимический контроль солено-квашенных продуктов» к выполнению семинарских занятий для обучающихся по направлению подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнология». – Красноселова Е.А., Влащик Л.Г. - Краснодар, КубГАУ. – 2014 г. – 34 с.

## **11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем**

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентационных технологий; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

### **11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Краткое описание</b>
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
5	Система тестирования INDIGO	Тестирование

### **11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тематика</b>	<b>Электронный адрес</b>
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
2	Гарант	Правовая	<a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a>
3	КонсультантПлюс	Правовая	<a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a>

### **11.3 Доступ к сети Интернет**

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

## 12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

### Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства	<p>Помещение №532 ГУК, посадочных мест — 32; площадь — 52,7 кв.м; помещение для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>холодильник — 1 шт.; специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №522 ГУК, посадочных мест — 12; площадь — 72,1 кв.м; Лаборатория "Качества функциональных и специализированных продуктов (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции)</p> <p>холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 17 шт.; автоклав — 1 шт.; шкаф лабораторный — 2 шт.; весы — 4 шт.; анализатор — 1 шт.; иономер — 1 шт.; дистиллятор — 1 шт.; стол лабораторный — 5 шт.; стенд лабораторный — 2 шт.; насос — 1 шт.; гомогенизатор — 2 шт.); технические средства обучения (компьютер персональный — 1 шт.); программное обеспечение: Windows, Office. специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

Помещение №523 ГУК, посадочных мест — 12;  
площадь — 70,6кв.м; Лаборатория "Качества  
плодоовощного сырья и продуктов его переработки"  
(кафедры технологии хранения и переработки  
растениеводческой продукции).

лабораторное оборудование  
(оборудование лабораторное — 14 шт.;  
шкаф лабораторный — 3 шт.;  
весы — 4 шт.;  
печь — 1 шт.;  
стол лабораторный — 3 шт.;  
набор лабораторный — 1 шт.;  
стенд лабораторный — 1 шт.;  
насос — 1 шт.;  
гомогенизатор — 2 шт.;  
мешалка — 2 шт.;  
термостат — 1 шт.);  
специализированная мебель(учебная доска, учебная  
мебель).

Помещение №524 ГУК, посадочных мест — 24;  
площадь — 70,6кв.м; Лаборатория "Качества зерна и  
зернопродуктов" (кафедры технологии хранения и  
переработки растениеводческой продукции) .

лабораторное оборудование  
(оборудование лабораторное — 4 шт.;  
шкаф лабораторный — 3 шт.;  
весы — 3 шт.;  
анализатор — 3 шт.;  
дозатор — 15 шт.;  
стол лабораторный — 1 шт.;  
пурка — 3 шт.;  
набор лабораторный — 3 шт.;  
стенд лабораторный — 3 шт.;  
тестомесилка — 2 шт.;  
мельница — 2 шт.);  
технические средства обучения  
(компьютер персональный — 7 шт.);  
доступ к сети «Интернет»; программное обеспечение:  
Windows, Office.  
доступ в электронную информационно-  
образовательную среду университета;  
специализированная мебель(учебная доска, учебная  
мебель).

Помещение №525 ГУК, посадочных мест — 24;  
площадь — 70,7кв.м; Лаборатория "Качества хлеба и  
хлебобулочных изделий (кафедры технологии  
хранения и переработки растениеводческой  
продукции).

лабораторное оборудование  
(оборудование лабораторное — 7 шт.;  
измеритель — 3 шт.;  
пресс — 1 шт.;  
шкаф лабораторный — 2 шт.;  
весы — 3 шт.;  
анализатор — 2 шт.;  
печь — 1 шт.;  
стол лабораторный — 2 шт.;  
пурка — 3 шт.;  
набор лабораторный — 4 шт.;

стенд лабораторный — 3 шт.;  
 тестомесилка — 3 шт.;  
 термоштанга — 1 шт.;  
 мельница — 1 шт.);  
 технические средства обучения  
 (проектор — 1 шт.;  
 интерактивная доска — 1 шт.;  
 монитор — 1 шт.;  
 компьютер персональный — 1 шт.);  
 программное обеспечение: Windows, Office.  
 специализированная мебель(учебная доска, учебная  
 мебель).  
 Помещение №510 ГУК,  
 посадочных мест — 30;  
 площадь — 54,9м.кв.; помещение для самостоятельной  
 работы.  
 лабораторное оборудование  
 (стол лабораторный — 1 шт.;  
 термоштанга — 1 шт.);  
 технические средства обучения  
 (мфу — 1 шт.;  
 экран — 1 шт.;  
 проектор — 1 шт.;  
 сетевое оборудование — 1 шт.;  
 сканер — 1 шт.;  
 ибп — 2 шт.;  
 сервер — 2 шт.;  
 компьютер персональный — 11 шт.);  
 доступ к сети «Интернет»;  
 доступ в электронную информационно-  
 образовательную среду университета;  
 специализированная мебель(учебная мебель).  
 Программное обеспечение: Windows, Office,  
 специализированное лицензионное и свободно  
 распространяемое программное обеспечение,  
 предусмотренное в рабочей программе  
 Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м;  
 помещение для хранения и профилактического  
 обслуживания оборудования.  
 кондиционер — 1 шт.;  
 холодильник — 1 шт.;  
 лабораторное оборудование  
 (оборудование лабораторное — 3 шт.);  
 технические средства обучения  
 (принтер — 1 шт.;  
 монитор — 3 шт.;  
 компьютер персональный — 5 шт.). программное  
 обеспечение:  
 Windows, Office