

ОГЛАВЛЕНИЕ

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОИЗВОДСТВО МУЧНЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ» В СТРУКТУРЕ ООП	3
3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОИЗВОДСТВО МУЧНЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ».....	3
4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	9
6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ	10
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОИЗВОДСТВО МУЧНЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ»	12
8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОИЗВОДСТВО МУЧНЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ»	14

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью дисциплины «Технология национальных мучных изделий» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области технологии для производства национальных мучных изделий.

Задачи дисциплины:

формирование умений добывать и практически использовать знания, извлекать информацию, анализировать, интерпретировать и адекватно использовать ее для решения

изучение способов анализа и обобщение полученной информации;

овладение теоретическими знаниями и практическими навыками современной технологии национальных мучных изделий;

развитие способности творческому отношению к своей профессии;

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОИЗВОДСТВО МУЧНЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ» В СТРУКТУРЕ ООП

Учебная дисциплина «Производство мучных национальных изделий» является вариативной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 09.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОИЗВОДСТВО МУЧНЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

3.1 Перечень общих и профессиональных компетенций

Номер/ индекс компет енции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:	
		Знать	Уметь
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы	распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и

		работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения профессиональной деятельности	эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	нормативную документацию в пределах своей деятельности	использовать нормативную документацию при осуществлении профессиональной деятельности

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 98 часов.

Вид учебной работы, часов	кол-во часов
1.Аудиторная работа, всего:	68
Лекции	34
Лабораторные занятия	34
2.Самостоятельная работа студентов (СРС):	30
-рефераты	
- контрольная работа	
-самоподготовка (самостоятельное изучение разделов, проработка и повторение лекционного материала, учебников и учебно-методических пособий, подготовка к лабораторным занятиям и пр.)	
Промежуточная аттестация: контрольная работа	-
Общая трудоемкость дисциплины	98

4.1 Структура дисциплины

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра);- промежуточной аттестации (по семестрам) КРС
		всего	лекция	практические занятия	лаб. занятия	семинары	СРС	
	1 Традиции и национальные черты технологии продуктов питания в России	22	8	8			6	
1	1.1 Технологии национальных продуктов допетровской Руси и Российской империи	10	4	4			2	Экспресс-опросна лекции
2	1.2 Технологии национальных русских продуктов питания	12	4	4			4	Экспресс-опрос на лекции
	2 Традиции и национальные черты технологии продуктов питания в Европе	22	8	8			6	

3	2.1 Факторы формирования традиций и культур питания европейских народов	10	4	4			2	Экспресс-опрос на лекции
4	2.2 Технологии национальных продуктов питания европейских народов	12	4	4			4	Тестирование
	3 Традиции и национальные черты технологии продуктов питания в Азии	14	6	4			4	
5	3.1 Факторы формирования традиций и культур питания народов Азии	8	4	2			2	Экспресс-опрос на лекции
6	3.2 Технологии национальных продуктов питания народов Азии	6	2	2			2	Экспресс-опрос на лекции
	4 Традиции и национальные черты технологии продуктов питания Кавказа	14	4	6			4	
7	4.1 Факторы формирования традиций и культур питания народов Кавказа	6	2	2			2	Экспресс-опрос на лекции
8	4.2 Технологии национальных продуктов питания народа Кавказа	8	2	4			2	Тестирование
	5 Традиции и национальные черты технологии продуктов питания народов Севера	12	4	4			4	
9	5.1 Факторы формирования национальных традиций и культур питания народов Севера	6	2	2			2	Экспресс-опрос на лекции
10	5.2 Технологии национальных продуктов питания народов Севера	6	2	2			2	Тестирование
	6 Технологии национальных продуктов питания народов латиноамериканских стран	14	4	4			6	
11	6.1 Факторы формирования традиций и культур питания народов Латинской Америки	8	2	2			4	Экспресс-опрос на лекции
12	6.2 Технологии национальных продуктов питания народов Латинской Америки	6	2	2			2	Тестирование
	Контрольная работа							
31	Итого	98	34	34			30	

4.2 Содержание разделов дисциплины (модуля)

Название раздела	Содержание разделов дисциплины в дидактических единицах
Модуль 1. Традиции и национальные черты технологии продуктов питания в России	
Тема 1.1 Технологии национальных продуктов допетровской Руси и Российской империи	Питание как часть национальной культуры народов. Факторы, формирующие культуру питания. Что ели и пили в старину
Тема 1.2 Технологии национальных русских продуктов питания	Крупы и бобовые; супы; блюда из овощей и грибов; напитки; сладкие блюда; пресное и дрожжевое тесто и изделия из него
Модуль 2. Традиции и национальные черты технологии продуктов питания в Европе	
Тема 2.1 Факторы формирования традиций и культур питания европейских народов	Особенности культуры питания жителей Европы. Столовый этикет и традиции питания Италии, Франции, Великобритании, Германии
Тема 2.2 Технологии национальных продуктов питания европейских народов	Продуктовый набор, основные блюда, десерты Италии, Франции, Великобритании, Германии
Модуль 3. Традиции и национальные черты технологии продуктов питания в Азии	
Тема 3.1 Факторы формирования традиций и культур питания народов Азии	Особенности культуры питания жителей Азии. Столовый этикет и традиции питания Индии, Китая, Южной Кореи, Японии
Тема 3.2 Технологии национальных продуктов питания народов Азии	Продуктовый набор, основные блюда, десерты Индии, Китая, Южной Кореи, Японии
Модуль 4. Традиции и национальные черты технологии продуктов питания Кавказа	
Тема 4.1 Факторы формирования традиций и культур питания народов Кавказа	Особенности культуры питания жителей Кавказа. Столовый этикет и традиции питания Грузии, Осетии, Абхазии
Тема 4.2 Технологии национальных продуктов питания народа Кавказа	Продуктовый набор, основные блюда, десерты Грузии, Осетии, Абхазии
Модуль 5. Традиции и национальные черты технологии продуктов питания народов Севера	
Тема 5.1 Факторы формирования национальных традиций и культур питания народов Севера	Особенности культуры питания жителей Севера. Столовый этикет и традиции питания Алтая, Якутии
Тема 5.2 Технологии национальных продуктов питания народов Севера	Продуктовый набор, основные блюда, десерты Алтая, Якутии
Модуль 6. Технологии национальных продуктов питания народов латиноамериканских стран	
Тема 6.1 Факторы формирования традиций и культур питания народов Латинской Америки	Особенности культуры питания жителей Латинской Америки. Столовый этикет и традиции питания Бразилии, Мексики
Тема 6.2 Технологии национальных продуктов питания народов Латинской Америки	Продуктовый набор, основные блюда, десерты Бразилии, Мексики

4.3 Практические занятия

№ п/п	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)
Модуль 1. Традиции и национальные черты технологии продуктов питания в России		

1	Технологии национальных продуктов допетровской Руси и Российской империи	4
2	Технологии национальных русских продуктов питания	4
Модуль 2. Традиции и национальные черты технологии продуктов питания в Европе		
3	Факторы формирования традиций и культур питания европейских народов	4
4	Технологии национальных продуктов питания европейских народов	4
Модуль 3. Традиции и национальные черты технологии продуктов питания в Азии		
5	Факторы формирования традиций и культур питания народов Азии	2
6	Технологии национальных продуктов питания народов Азии	2
Модуль 4. Традиции и национальные черты технологии продуктов питания Кавказа		
7	Факторы формирования традиций и культур питания народов Кавказа	2
8	Технологии национальных продуктов питания народа Кавказа	4
Модуль 5. Традиции и национальные черты технологии продуктов питания народов Севера		
9	Факторы формирования национальных традиций и культур питания народов Севера	2
10	Технологии национальных продуктов питания народов Севера	2
Модуль 6. Технологии национальных продуктов питания народов латиноамериканских стран		
11	Факторы формирования традиций и культур питания народов Латинской Америки	2
12	Технологии национальных продуктов питания народов Латинской Америки	2
Всего за учебный год		34

4.5 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
Модуль 1. Традиции и национальные черты технологии продуктов питания в России				
1	Технологии национальных продуктов допетровской Руси и Российской империи	2	Работа с учебной литературой и поиск информации в сети Интернет.	
2	Технологии национальных русских продуктов питания	4	Проработка лекционного материала, работа с литературой и поиск информации в сети Интернет	Экспресс-опрос на лекции
Модуль 2. Традиции и национальные черты технологии продуктов питания в Европе				
3	Факторы формирования традиций и культур питания европейских народов	2	Работа с учебной литературой и конспектом лекции.	
4	Технологии национальных продуктов питания европейских народов	4	Проработка лекционного материала, работа с литературой и поиск информации в сети Интернет	Экспресс-опрос на лекции

Модуль 3. Традиции и национальные черты технологии продуктов питания в Азии				
5	Факторы формирования традиций и культур питания народов Азии	2	Работа с учебной литературой и конспектом лекции.	
6	Технологии национальных продуктов питания народов Азии	2	Проработка лекционного материала, работа с литературой и поиск информации в сети Интернет	Экспресс-опрос на лекции
Модуль 4. Традиции и национальные черты технологии продуктов питания Кавказа				
7	Факторы формирования традиций и культур питания народов Кавказа	2	Работа с учебной литературой и конспектом лекции.	
8	Технологии национальных продуктов питания народа Кавказа	2	Проработка лекционного материала, работа с литературой и поиск информации в сети Интернет	Экспресс-опрос на лекции
Модуль 5. Традиции и национальные черты технологии продуктов питания народов Севера				
9	Факторы формирования национальных традиций и культур питания народов Севера	2	Работа с учебной литературой и конспектом лекции.	
10	Технологии национальных продуктов питания народов Севера	2	Проработка лекционного материала, работа с литературой и поиск информации в сети Интернет	Экспресс-опрос на лекции
Модуль 6. Технологии национальных продуктов питания народов латиноамериканских стран				
11	Факторы формирования традиций и культур питания народов Латинской Америки	2	Выдача рефератов на определенные темы.	
12	Технологии национальных продуктов питания народов Латинской Америки	4	Работа с учебной литературой и конспектом лекции.	Защита рефератов

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

5.1 Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

Вид занятия(Л, ПР, ЛР)	Используемые интерактивные образовательные технологии
Л	Лекции в виде мультимедийной презентации
ПР	Практические работы с условиями, максимально приближенными к реальным.

6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Контроль знаний студентов по дисциплине «Производство мучных национальных изделий» проводится в устной и письменной форме, предусматривает текущий, промежуточный (контрольная работа).

Методы контроля:

- тестовая форма контроля;
- устная форма контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме;
- решение определенных заданий (задач) по теме практического материала в конце практического занятия, в целях эффективности усвояемости материала на практике.
- поощрение индивидуальных заданий, в которых студент проработал самостоятельно большое количество дополнительных источников литературы.

Текущий контроль предусматривает устную форму опроса студентов и письменный экспресс-опрос по окончанию изучения каждой темы.

Промежуточная аттестация – контрольная работа.

Примеры вопросов для текущего контроля

1. В какой стране зародилась европейская кухня?
2. Каковы отличия европейской кухни от других кухонь мира?
3. Какой хлеб пекли на Руси и из какой муки?
4. Что такое подовой и формовой хлеб?
5. Как назывались на Руси медовые пряники?
6. История возникновения калачей в России.
7. Какой ассортимент и технология приготовления русских блинов?
8. Приготовление различного вида теста для русских пирогов.
9. Известные кондитерские изделия украинской кухни.
10. Как называется крендель в Германии?
11. Традиционная выпечка в Польше.
12. Какие хлебобулочные и кондитерские изделия готовят в Польше на Пасху?
13. Каковы разновидности выпечки французской кухни?
14. Какова технология приготовления французских круассанов?
15. Приготовление шведской семлы.
16. Ассортимент мучных кулинарных изделий итальянской кухни?
17. Какова технология приготовления итальянской пиццы?
18. Какие кондитерские изделия принято подавать на праздники в Голландии?
19. Каков ассортимент британских десертов?
20. История создания десерта трайфл.
21. Какие десерты подают в Англии к чаю?
22. Каковы особенности приготовления бисквита королевы Виктории?
23. Ассортимент английских пудингов?
24. Каковы характерные особенности восточной кухни?
25. Какие хлебобулочные изделия распространены в Западной и Восточной Грузии?
26. Какова технология приготовления хачапури?
27. Каков ассортимент сладких блюд в грузинской кухне?
28. Становление азербайджанской кухни.
29. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в разных районах Азербайджана.

30. Каков ассортимент и отличительные признаки азербайджанских шербетов от таджикских?
31. Приготовление розового масла для сладких блюд.
32. Основные два типа азербайджанских мучных кондитерских изделий.
33. Каковы армянские традиции приготовления мучных блюд?
34. Название специально обработанной пшеничной крупы, используемой для приготовления мучных блюд.
35. Древние национальные блюда из пшеничной муки без выделки теста.
36. Каковы особенности приготовления традиционных китайских сладостей?
37. Разновидности традиционных японских сладостей с использованием рисовой муки.
38. Каковы особенности приготовления и подачи вагаси?
39. Разнообразие сладких блюд в тайской кухне.
40. Особенности приготовления индийских сладостей.
41. Какой ассортимент национальной выпечки в Индии?
42. Какую муку используют для приготовления мучных изделий в Корее?
43. Какие Виды хлеба в еврейской кухне?
44. Самые известные мучные изделия еврейской кухни.
45. Ассортимент и отличительные особенности узбекских лепешек.
46. Какие хлебные изделия используют для ритуальных обрядов в узбекской кухне?
47. Какие печи используют для приготовления национальных изделий узбекской кухни?
48. Характеристика американской кухни.
49. Какова технология приготовления классического хлеба традиционной кухни южных Штатов?
50. Каков ассортимент и характерные особенности десертов американской кухни?
51. Какой десерт готовят на Рождество американцы?
52. Какова технология приготовления десерта брауни?
53. Какова технология приготовления американского тыквенного пирога?
54. Из какой муки готовят тортильи?
54. Для каких блюд тортилья является основным компонентом?
56. Каков ассортимент и приготовление начинок для тортильи?
57. Каков ассортимент мексиканских десертов?
58. Какие конфеты и какой формы принято в Мексике готовить на праздник «День мертвых»?
59. На какой праздник мексиканцы готовят десерт роска де рейс?

Вопросы к контрольной работе

1. Как идея может привести к разработке нового продукта?
2. Какие этапы необходимы для разработки нового продукта?
3. В чем отличие понятий «срок хранения» и «срок годности»?
4. Отличительные особенности хранения изделий с повышенной влажностью?
5. Как влияют основные факторы внедрения новых продуктов в производство?
6. Что включает понятие «национальная кухня»?
7. Классификация национальных кухонь от различных факторов.
8. Какие факторы оказывают влияние на специфические особенности национальных кухонь?
9. Географическое положение местности как фактор влияния на сырьевой набор и преимущественное употребление определенной пищи отдельными народами.
10. Влияние этногенеза на кулинарные различия питания разных народов.
11. Пищевые обряды и традиции в зависимости от религиозных мировоззрений.
12. Каковы особенности древнерусской кухни?

13. Назовите основные этапы развития русской кухни.
14. Чем характеризуются периоды русской кухни?
15. Какова роль французской, немецкой, английской и других кухонь в развитии русской кухни в период с конца XIII в. до последней четверти XIX в. (Петербургская кухня)?
16. Назовите особенности развития советской кухни.
17. Особенности формирования европейской кухни. Основные технологические приемы приготовления пищи в Европе.
18. Особенности формирования азиатской кухни. Основные технологические приемы приготовления пищи в Азии.
19. Укажите основные различия кухонь Западной и Восточной Грузии.
20. Традиции национальной армянской кухни, история, культура питания, основные технологические приемы приготовления пищи и особенности ее подачи. Характерные черты национальной грузинской кухни, история, культура питания, основные технологические приемы приготовления пищи и особенности ее подачи.
21. Особенности формирования азербайджанской кухни, история, культура питания, основные технологические приемы приготовления пищи и особенности ее подачи.
22. Особенности формирования кавказской кухни. Основные технологические приемы приготовления пищи на Кавказе.
23. Особенности формирования кухни народов Севера.
24. Особенности формирования латиноамериканской кухни. Основные технологические приемы приготовления пищи в Латинской Америке.

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОИЗВОДСТВО МУЧНЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Количество экземпляров
1	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерский изделий народов мира	Еремина Т.А.	2018, Воронеж, ВГУИТ	https://reader.lanbook.com/book/130208#3
2	Национальная кухня	Осипова Н.И.	2018, Брянск, Брянский ГАУ	https://reader.lanbook.com/book/133081#2
3	Русская кухня. Из глубины веков и до наших дней	Куткина М.Н., Елисеева С.А.	2023, Санкт-Петербург, Лань	https://reader.lanbook.com/book/284108#466
4	История русской кухни	Слезко Е.И., Гапонова В.Е., Купреенко А.И., Исаев Х.М.	2023, Брянск, Брянский ГАУ	https://reader.lanbook.com/book/385730#5
5	Кухня народов Кавказа	Сост. В.В. Марченко, А.М. Данилов, Н.В. Судакова, Ж.В. Бучахчян	2016, Ставрополь: Изд-во СКФУ	https://reader.lanbook.com/book/155485#2

6	Кухни народов мира. Лабораторный практикум	Беспалова В.В.	2017, Мурманск: изд-во МГТУ	https://reader.lanbook.com/book/142656#2
---	--	----------------	-----------------------------	---

7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Количество экземпляров
1	Технология блюд национальной и мировой кухни	Слезко Е.И., Гапонова В.Е., Исаев Х.М.	2023, Брянск, Брянский ГАУ	https://reader.lanbook.com/book/305081#14
2	Атлас аннотированный. Продукты растительного происхождения	Рязанова О.А., Бакайтис В.И., Николаева М.А., Позняковский В.М.	2021, Санкт-Петербург, Лань	https://reader.lanbook.com/book/176694#520

7.3 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Сайт ФГБОУ ВО Удмуртский ГАУ <http://www.udsau.ru/>

Интернет-портал ФГБОУ ВО «Удмуртский ГАУ» <http://portal.udsau.ru/>

Электронная библиотечная система Руконт <http://rucont.ru/>

Внутривузовская система дистанционного обучения <http://moodle.udsau.ru/>

Поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОИЗВОДСТВО МУЧНЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, лабораторное оборудование: кухонная машина, ножи, терки, доски разделочные, плита электрическая, сушильный шкаф, сушилка, кастрюли. Стол – 7. Стол и стул для преподавателя – 1	426033, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Кирова, д. 16, этаж 4, № 427
Помещение для самостоятельной работы. Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Стол – 5 и стул – 10. Стол компьютерный-5 и стул 5. Компьютер с доступом к электронным ресурсам университета и сети "интернет" – 5.	426033, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Кирова, д. 16, этаж 1, №112

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОИЗВОДСТВО МУЧНЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Ижевск 2024

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью дисциплины «Технология национальных мучных изделий» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области технологии для производства национальных мучных изделий.

Задачи дисциплины:

формирование умений добывать и практически использовать знания, извлекать информацию, анализировать, интерпретировать и адекватно использовать ее для решения

изучение способов анализа и обобщение полученной информации;

овладение теоретическими знаниями и практическими навыками современной технологии национальных мучных изделий;

развитие способности творческому отношению к своей профессии;

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОИЗВОДСТВО МУЧНЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ» В СТРУКТУРЕ ООП

Учебная дисциплина «Производство мучных национальных изделий» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2.

В процессе освоения дисциплины студент осваивает и развивает следующие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;

методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения профессиональной деятельности; номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; нормативную документацию в пределах своей деятельности; требования к рабочему месту по проведению исследований; правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования; нормативные правовые акты и нормативно-техническую документацию

Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; использовать нормативную документацию при осуществлении профессиональной деятельности; пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием; проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами; производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

1-й этап (уровень знаний):

– Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).

- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)

- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

2-й этап (уровень умений):

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).

- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).

- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

1-й этап (уровень знаний):

– Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).

- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)
- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

2-й этап (уровень умений):

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).
- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).
- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

3.1 Типовые контрольные задания тесты и вопросы

1. Эти формы используются для приготовления мучных изделий:

- листы и противни;
 - формы для выпечки;
 - кондитерские шприцы и отсадочные мешки;
- + все ответы верные

2. Из этих материалов могут быть изготовлены шприцы для кондитера:

- из плотной съедобной массы;
- + из жести, пластмассы с мешком из плотной ткани;
- из стекла с мешком из шелка;
- среди ответов нет верного.

3. Всем известно, что раскатка мучных изделий делается скалками, а они могут быть:

- + деревянными, фарфоровыми, пластмассовыми;
- металлическими, фанерными, стеклянными;
- круглыми, квадратными, прямоугольными;
- мягкими, твердыми, жидкими.

4. Основные санитарные требования к рабочему месту и хозяйке-кулинару:

- тщательно мытые мылом руки и головной убор, убирающий волосы;
 - чистое, организованное рабочее место;
 - чистый, готовый к работе инвентарь, в некоторых случаях даже маркированный;
- + все ответы верные.

5. Выберите неверное утверждение:

- мучные кондитерские изделия чаще всего выпекают из пшеничной муки;
- + мучные кондитерские изделия чаще всего выпекают из кукурузной и гречневой муки;
- мука – главный компонент при приготовлении теста для мучных изделий;
- мука зеленого цвета придает мучному изделию неприятный привкус, так как она может быть испорчена плесенью.

6. Основной продукт для приготовления мучных изделий:

- куриный яйца;
 - сахарный песок;
- + мука;
- простая вода.

7. Для чего просеивается мука перед использованием в кулинарии?

- только для удаления ненужных примесей;
 - только для насыщения кислородом;
 - для просушивания увлажненной муки;
- + для удаления примесей и насыщения кислородом.

8. Чем является для теста ванилин?

- + сильным ароматизатором;

- сильным разрыхлителем;
- посыпкой для украшения;
- все ответы верные.

9. Прочитайте и определите, в каком случае речь идет о какао?

+ порошок используют для приготовления глазури, кремов, начинки, даже добавляют в тесто

- применяют в основном при приготовлении сладких булок и пирогов в формах
- бывает молотый и семенами, используется для посыпания хлеба, булок, печенья, иногда добавляют и в тесто
- получают из кожуры фруктов, добавляется как ароматизатор в сладкое тесто и кремы.

10. Прочитайте и определите, в каком случае речь идет о шафране?

- порошок используют для приготовления глазури, кремов, начинки, даже добавляют в тесто

- + применяют в основном при приготовлении сладких булок и пирогов в формах
- бывает молотый и семенами, используется для посыпания хлеба, булок, печенья, иногда добавляют и в тесто
- получают из кожуры фруктов, добавляется как ароматизатор в сладкое тесто и кремы.

11. Прочитайте и определите, в каком случае речь идет о тмине?

- порошок используют для приготовления глазури, кремов, начинки, даже добавляют в тесто

- применяют в основном при приготовлении сладких булок и пирогов в формах
- + бывает молотый и семенами, используется для посыпания хлеба, булок, печенья, иногда добавляют и в тесто
- получают из кожуры фруктов, добавляется как ароматизатор в сладкое тесто и кремы.

12. Прочитайте и определите, в каком случае речь идет о цедре цитрусовых?

- порошок используют для приготовления глазури, кремов, начинки, даже добавляют в тесто

- применяют в основном при приготовлении сладких булок и пирогов в формах
- бывает молотый и семенами, используется для посыпания хлеба, булок, печенья, иногда добавляют и в тесто
- + получают из кожуры фруктов, добавляется как ароматизатор в сладкое тесто и кремы.

13. Найдите самое верное выражение:

- яйца для теста используют свежие, желтки необходимы для разрыхления теста, а белки придают светлый оттенок;
- + яйца для теста должны быть свежие, желтки придают желтый оттенок, а белки разрыхляют тесто;
- яйца для теста могут быть разной свежести, а белки и желтки хороши только при одновременном использовании;
- яйца для теста не имеют значения, рекомендуется использовать отдельно только белки для осветления теста.

14. Что такое клейковина в кулинарии?

- специальный кондитерский клей для оформления штучных узоров
- смесь желатина и воды для образования массы варенья при дальнейшем украшении пирогов
- + соединение муки с водой
- соединение компота с ягодами и желатином.

15. Почему при использовании пищевой соды как разрыхлитель добавляют уксусную кислоту?

- уксусная кислота забирает лишний кислый вкус пищевой соды
- пищевая сода непригодна для употребления в пищу, а уксусная кислота забирает ядовитые элементы

- пищевая сода забирает кислый вкус уксусной кислоты, который может испортить вкусовые качества мучного изделия
- + пищевая сода в сочетании с уксусной кислотой под влиянием тепла образуют углекислый газ, который способствует разрыхлению теста.

3.2 Вопросы промежуточной аттестации

25. Как идея может привести к разработке нового продукта?
26. Какие этапы необходимы для разработки нового продукта?
27. В чем отличие понятий «срок хранения» и «срок годности»?
28. Отличительные особенности хранения изделий с повышенной влажностью?
29. Как влияют основные факторы внедрения новых продуктов в производство?
30. Что включает понятие «национальная кухня»?
31. Классификация национальных кухонь от различных факторов.
32. Какие факторы оказывают влияние на специфические особенности национальных кухонь?
33. Географическое положение местности как фактор влияния на сырьевой набор и преимущественное употребление определенной пищи отдельными народами.
34. Влияние этногенеза на кулинарные различия питания разных народов.
35. Пищевые обряды и традиции в зависимости от религиозных мировоззрений.
36. Каковы особенности древнерусской кухни?
37. Назовите основные этапы развития русской кухни.
38. Чем характеризуются периоды русской кухни?
39. Какова роль французской, немецкой, английской и других кухонь в развитии русской кухни в период с конца XIII в. до последней четверти XIX в. (Петербургская кухня)?
40. Назовите особенности развития советской кухни.
41. Особенности формирования европейской кухни. Основные технологические приемы приготовления пищи в Европе.
42. Особенности формирования азиатской кухни. Основные технологические приемы приготовления пищи в Азии.
43. Укажите основные различия кухонь Западной и Восточной Грузии.
44. Традиции национальной армянской кухни, история, культура питания, основные технологические приемы приготовления пищи и особенности ее подачи. Характерные черты национальной грузинской кухни, история, культура питания, основные технологические приемы приготовления пищи и особенности ее подачи.
45. Особенности формирования азербайджанской кухни, история, культура питания, основные технологические приемы приготовления пищи и особенности ее подачи.
46. Особенности формирования кавказской кухни. Основные технологические приемы приготовления пищи на Кавказе.
47. Особенности формирования кухни народов Севера.
48. Особенности формирования латиноамериканской кухни. Основные технологические приемы приготовления пищи в Латинской Америке.

3.3 Темы рефератов

- 1 Характерные черты и особенности национальной белорусской кухни.
- 2 Мучные блюда и мучные изделия белорусской кухни. Ассортимент, Традиционные способы оформления и подачи.
- 3 Блюда из картофеля – неперемнная и существенная часть национального стола. Ассортимент, традиционные способы оформления и подачи.
- 4 Праздничные блюда белорусской национальной кухни. Ассортимент, способы подачи.
- 5 Борщ и вареники – традиционные украинские блюда. История возникновения, ассортимент, способы оформления и подачи.

- 6 Общее в кулинарных традициях Польши, Белоруссии и Украины.
- 7 Своеобразие национальной украинской кухни. Особенности тепловой обработки. Виды посуды для приготовления блюд.
- 8 Характеристика азербайджанской кухни.
- 9 Традиции национальной армянской кухни. Характеристика основных видов сырья. Особенности технологии и подачи национальных горячих блюд из мяса, рыбы, птицы. Роль овощей в армянской кухне.
- 10 Характеристика кавказской кухни.
- 11 Особенности тепловой обработки Азербайджанской кухни. Виды посуды для приготовления блюд.
- 12 Плов – парадное национальное азербайджанское блюдо. Специфика приготовления, традиции подачи и еды.
- 13 Влияние очага (тонир) и вида посуды (глиняная) на характер блюд армянской кухни.