

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Департамент «Пищевые биотехнологии»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента ПБТ



В.Б. Чмыhalова

«23» октября 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«История технологии продуктов питания»

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):

«Технология продукции и организация общественного питания»

Петропавловск-Камчатский,
2024

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Составитель рабочей программы

Доцент кафедры ТПП, к.т.н., доцент



Ефимов А.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«23» октября 2024 г., протокол № 4

Заведующий кафедрой «Технологии пищевых производств», к.б.н., доцент

«23» октября 2024 г.



Чмыхалова В.Б.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель преподавания дисциплины – дать знания об истории возникновения и развития технологий продуктов питания.

Основная задача данной дисциплины – дать необходимые знания для понимания истоков возникновения технологий продуктов питания, тенденций и прогнозов их развития.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональной компетенции ПК-2: способен организовать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция	Планируемые результаты освоения образовательной программы	Код и наименование индикатора достижения	Планируемый результат обучения по дисциплине	Код показателя освоения
ПК–2	Способен организовать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД - 1 пк-2 Знает методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.	Знать: – роль продуктов питания в метаболизме; – химический состав продуктов питания и роль основных компонентов в питании человека; – историю технологий различных продуктов питания	3(ПК-2)1 3(ПК-2)2 3(ПК-2)3
		ИД - 2 пк-2 Умеет использовать	Уметь: – анализировать	У(ПК-2)1

		информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	направления развития разных пищевых технологий	
		ИД - 3пк-2 Владеет навыками применения информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Владеть: – навыками творческого подхода к изучению и исследованию истории технологий продуктов питания	В(ПК-2)1

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «История технологии продуктов питания» является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, в структуре образовательной программы. Ее изучение базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин. Знания, умения и навыки, полученные обучающимися в ходе изучения дисциплины «История технологии продуктов питания», необходимы для прохождения преддипломной практики, а также для подготовки выпускной квалификационной работы.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 2 – Тематический план дисциплины для обучающихся по очной форме

Наименование тем	Всего часов	Аудиторные занятия	Контактная работа по видам учебных занятий				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Семинары (практические занятия)	Лабораторные работы	СРП			
Тема 1: Национальные культуры и традиции питания: принципы формирования	10	4	2	2			6	Тестирование	
Тема 2: Развитие пищевых технологий в эпоху становления христианства и эпоху феодализма	10	4	2	2			6	Тестирование	
Тема 3: Особенности современных технологий	15	6	2	4			9	Тестирование	
Тема 4: Развитие технологий из растительного сырья	19	8	2	6			11	Тестирование	
Тема 5: Развитие технологий из сырья животного происхождения	18	8	2	6			10	Тестирование	
Зачет									
Всего	72	30	10	20			42		

Таблица 3 – Распределение учебных часов по модулям дисциплины (4 курс, 8 семестр очной формы обучения)

Наименование вида учебной нагрузки	Модуль 1	Модуль 2	Итого
Лекции	6	4	10
Лабораторные занятия	не предусмотрены	не предусмотрены	–
Семинарские (практические) занятия	8	12	20
Самостоятельная работа студента под руководством преподавателя (СРП)	–	–	–
Самостоятельная работа	42		42
Курсовая работа			–
Экзамен			–
Зачет			–
Итого в зачетных единицах			2
Итого часов			72

4.2. Описание содержания дисциплины по модулям

Дисциплинарный модуль 1.

Лекция 1.1. ВВЕДЕНИЕ. НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУЛЬТУРЫ И ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ: ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ

Рассматриваемые вопросы

Питание первобытных людей: собирательство, охота; начало использования «кухонных» технологий (использование огня, пряных растений в эпоху неолита и палеолита); приспособления для добывания, обработки и приготовления пищи эпохи неолита и палеолита; возделывание растительных культур и одомашнивание животных.

Развитие пищевых технологий в Древнем мире: в Древней Греции, Древнем Риме, Древнем Вавилоне, Древнем Египте.

Семинарское занятие 1.1. «Питание первобытных людей. Развитие пищевых технологий в Древнем мире» [4].

Рассматриваемые вопросы

Собирательство. Охота. Одомашнивание животных.

Развитие пищевых технологий в Древней Греции.

Развитие пищевых технологий в Древнем Риме.

Развитие пищевых технологий в Древнем Вавилоне.

Развитие пищевых технологий в Древнем Египте.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

Лекция 1.2. РАЗВИТИЕ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ЭПОХУ СТАНОВЛЕНИЯ ХРИСТИАНСТВА И ЭПОХУ ФЕОДАЛИЗМА

Рассматриваемые вопросы

Развитие пищевых технологий в Византии, арабских странах, Индии, Испании, во Франции, в Германии, Италии, Англии, России, Китае, Японии.

Влияние религии на формирование и становление культуры и традиций питания: буддизм, ислам, христианство.

Семинарское занятие 1.2. «Развитие пищевых технологий в эпоху становления христианства и эпоху феодализма» [4].

Рассматриваемые вопросы

Развитие пищевых технологий во Франции.

Развитие пищевых технологий в России.

Развитие пищевых технологий в Китае.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

Лекция 1.3. ОСОБЕННОСТИ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Рассматриваемые вопросы

Особенности питания современного человека: изменения в образе жизни; проблема избыточной массы тела; нерациональное питание; белковое «голодание»; пищевые традиции.

Развитие «новых» пищевых технологий: асептическая переработка и упаковка; применение СВЧ обработки; быстрое замораживание продуктов; криозамораживание; обработка сверхвысокими температурами за короткий промежуток времени; применение пищевых добавок; рафинирование.

Семинарское занятие 1.3.–1.4. «Влияние религии на формирование и становление культуры и традиций питания» [4].

Рассматриваемые вопросы

Буддизм.

Ислам.

Христианство.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

СРС по модулю 1. Проработка теоретического материала по литературным источникам [4].
Подготовка к тестированию.

Тест

Собирательство являлось ведущим занятием в эпоху

- а) феодализма;
- б) капитализма;
- в) палеолита;
- г) первобытного строя.

Возделывание злаков и разведение домашних животных началось в эпоху:

- а) феодализма;
- б) капитализма;
- в) палеолита;
- г) первобытного строя.

Способы подготовки к употреблению питьевой воды:

- а) кипячение;
- б) фильтрование;
- в) биоочистка;
- г) хлорирование;
- д) фторирование

В иудаизме комплекс правил, которым должны отвечать продукты, называется:

- а) кошер;
- б) билль;
- в) кодекс;
- г) свод;
- д) талмуд

По законам царя Хаммурапи, пивовара, сварившего плохое пиво

- а) топили в бочке с этим пивом;
- б) заставляли пить это пиво, пока не лопнет;
- в) обезглавливали;
- г) отрубали руки;
- д) казнили повешением.

Формирование национального характера питания на Руси происходило в период:

- а) 9-11 вв.;
- б) 12-13 вв.;
- в) 13-17 вв.;
- г) 19-20 вв.

К «новым» пищевым технологиям относят:

- а) производство функциональных продуктов;
- б) производство пресервов;
- в) производство консервов;
- г) производство продуктов из трансгенного сырья.

Вода в питании выполняет функции:

- а) растворителя веществ;
- б) обеспечения санитарии в производстве продуктов;
- в) среды для приготовления блюд;

г) выведения продуктов метаболизма из организма.

Дисциплинарный модуль 2.

Лекция 2.1. РАЗВИТИЕ ТЕХНОЛОГИЙ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Рассматриваемые вопросы

Развитие технологий из овощей и бахчевых культур; фруктов, ягод и орехов; сои.

Мука: возникновение и развитие мукомольного производства; очистка и отбеливание муки; технологии хлеба.

Крупы: гречиха, крупы из овса, рис; очистка зерна.

Чай и чайные напитки: характеристика культуры; типы чаев (черный, зеленый, красный, желтый); разновидности чаев в зависимости от характера обработки листа (рассыпные, прессованные, экстрагированные).

Кофе: характеристика культуры, история кофеварения, технологии кофе.

Семинарское занятие 2.1. «Развитие технологий из растительного сырья» [4].

Рассматриваемые вопросы

История и технология соевого молока.

История и технология соевого творога.

История и технология юбы.

История и технология соевого соуса.

История и технология соевые «белого лепестка».

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

Семинарское занятие 2.2. «Развитие технологий хлебопечения» [4].

Рассматриваемые вопросы

Технологии хлебопечения в Древнем мире.

Технологии хлебопечения в Средние века.

Технологии хлебопечения в настоящее время.

Национальные традиции хлебопечения.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

Семинарское занятие 2.3. «Развитие технологии чая и чайных напитков. Развитие технологии кофе» [4].

Рассматриваемые вопросы

Традиции чаепития. Чайные церемонии.

Традиции кофеварения.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

Лекция 2.2. РАЗВИТИЕ ТЕХНОЛОГИЙ ИЗ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Рассматриваемые вопросы

Мясо: скотоводство, птицеводство; технологии мясных продуктов (рубленых кулинарных изделий, колбас, мясных консервов).

Рыба: рыболовство, рыбоводство; технологии рыбных продуктов.

Молоко и молочные продукты: коровье молоко, козье молоко, овечье молоко, кобылье молоко; национальные кисломолочные напитки.

Маслоделие. Сыроварение. Мороженое.

Семинарское занятие 2.4.–2.5. «Развитие технологий мясных и рыбных продуктов» [4].

Рассматриваемые вопросы

История технологии икры.

История технологии колбасных изделий.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

Семинарское занятие 2.6. «Развитие технологий молочных продуктов» [4].

Рассматриваемые вопросы

Технологии кумыса, айрана, тана, катыка, ацидофилина, ряженки, кефира, варенца.

Технологии сыров с плесневыми грибами.

Технологии мороженого

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

СРС по модулю 2. Проработка теоретического материала по литературным источникам [4].
Подготовка к тестированию.

Тест

В Россию картофель попал благодаря

- а) Петру I;
- б) Николаю II;
- в) Ивану Грозному;
- г) Павлу I;
- д) Екатерине II

Технология колбас в Россию пришла из

- а) Азии;
- б) Америки;
- в) Китая;
- г) Западной Европы;
- д) Германии.

Выпуск первых отечественных мясных консервов был организован:

- а) в Петербурге;
- б) в Москве;
- в) в Угличе;
- г) в Екатеринбурге.

Коренным рыбным товаром в 19 веке в России называли:

- а) рыбу крепкого посола;
- б) сушеную рыбу;
- в) вяленую рыбу;
- г) рыбные консервы;
- д) мороженую рыбу;
- е) живую рыбу.

Мукомольное производство возникло в эпоху:

- а) феодализма;
- б) капитализма;
- в) палеолита;
- г) первобытного строя;
- д) неолита;
- е) каменного века

Первая водяная мельница появилась

- а) в Древней Греции;
- б) в Древнем Риме;
- в) в феодальной России;
- г) в капиталистической Англии.

«Сарацинским просом» на Руси называли

- а) просо;
- б) рис;
- в) гречиху;
- г) овес;
- д) ячмень;
- е) кукурузу

«Пушные» виды хлеба (мякину) на Руси выпекали из

- а) просеянной муки;
- б) из смеси пшеничной и ржаной муки;
- в) из хорошо очищенной пшеничной муки;
- г) из непросеянной муки

Выпариванием морской воды в искусственно созданных бассейнах получают соль:

- а) самосадочную;
- б) каменную;
- в) осадочную;
- г) выварочную

Кумыс изготавливают из молока

- а) овечьего;
- б) коровьего;
- в) буйволиного;
- г) козьего;
- д) кобыльего;
- е) верблюжьего.

Периоды маслоделия в России

- а) артельный;
- б) артельно-кооперативный;
- в) кооперативный;
- г) кооперативно-государственный;
- д) государственный;
- е) децентрализация производства.

Сычуг получают

- а) из секрета желудков молочных телят;
- б) методами генной инженерии;
- в) из молока;
- г) из сыра

Родиной технологии мороженого является

- а) Китай;
- б) Германия;
- в) Греция;
- г) Англия;
- д) Франция;
- е) Австрия.

Использование бензина в качестве экстрагента растительного масла предложил

- а) Пастер;
- б) Менделеев;
- в) Эйнштейн;
- г) Резерфорд;
- д) Геродот

К ферментированным соевым продуктам относятся

- а) тофу;
- б) юба;
- в) мисо;

- г) темпех;
- д) соевое молоко;
- е) соевый соус.

Автором технологии консервов является

- а) Ф. Аппер;
- б) Л. Пастер;
- в) Д. Менделеев

Первые консервы в жестяных банках начали изготавливать

- а) в 1861 г.;
- б) в 1905 г.;
- в) в 1840 г.;
- г) в 1930 г.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В целом внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося при изучении курса включает в себя следующие виды работ:

- проработку (изучение) материалов лекций;
- чтение и проработку рекомендованной основной и дополнительной литературы;
- подготовку к семинарским занятиям;
- подготовку к тестированию;
- подготовку к текущему и итоговому (промежуточная аттестация) контролю знаний по дисциплине (зачет).

Основная доля самостоятельной работы обучающихся приходится на проработку рекомендованной литературы с целью освоения теоретического курса и подготовку к лабораторным занятиям, тематика которых полностью охватывает содержание курса. Самостоятельная работа по подготовке к лабораторным занятиям предполагает умение работать с первичной информацией.

Для проведения практических (семинарских) занятий, для самостоятельной работы используется учебно-методическое пособие

Ефимова М.В. История технологии продуктов питания: методические указания к семинарским занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ (электронная версия).

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Характеристика особенностей питания первобытных людей.
2. Характеристика пищевых технологий в Древнем Египте.
3. Характеристика пищевых технологий в Древней Греции.
4. Характеристика пищевых технологий в Древнем Риме.
5. Характеристика пищевых технологий в Древнем Вавилоне.
6. Характеристика пищевых технологий в Византии.
7. Характеристика пищевых технологий в арабских странах.
8. Характеристика пищевых технологий в Индии
9. Характеристика пищевых технологий в Испании
10. Характеристика пищевых технологий в Англии.
11. Охарактеризуйте пищевые технологии во Франции.
12. Характеристика пищевых технологий в Германии.
13. Характеристика пищевых технологий в Италии.
14. Характеристика пищевых технологий в России.

15. Характеристика пищевых технологий в Китае.
16. Характеристика пищевых технологий в Японии.
17. Характеристика влияния буддизма на питание.
18. Характеристика влияния христианства на питание.
19. Характеристика влияния ислама на питание.
20. Физические, химические, биохимические и биологические процессы, протекающие в сырье при его хранении.
21. Факторы, влияющие на скорость и направленность процессов, протекающих в сырье.
27. Коллоидные процессы и их роль в различных пищевых технологиях.
28. Особенности питания современного человека.
29. Асептическая переработка и упаковка.
30. Применение СВЧ обработки.
31. Быстрое замораживание продуктов.
32. Криозамораживание
33. Обработка сверхвысокими температурами за короткий промежуток времени.
34. Рафинирование
35. Последствия дисбаланса питательных веществ в рационе питания для организма.
36. Задачи диетологии, диетотерапии. Характеристика отдельных «диет», основные принципы, преимущества и недостатки (вегетарианство, сухоедение, сыроедение, безуглеводная диета, раздельное питание, диета по группе крови, голодание).
37. Характеристика основных групп веществ пищевых продуктов.
38. Опасности пищевых добавок, применяемых в технологии пищевых продуктов.

7. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории. – М.: ДеЛи принт, 2006. – 296 с. (20 экз.).

Дополнительная литература

2. Ефимов А.А., Ефимова М.В. Основы рационального питания. – Петропавловск-Камчатский: изд-во КамчатГТУ, 2007. – 178 с. (20 экз.).
3. Хуршудян С.А., Зайчик Ц.Р. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 204 с. (гриф УМО) (2 экз.).

Методические указания по дисциплине

4. Ефимова М.В. История технологии продуктов питания: методические указания к семинарским занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ (электронная версия).

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

1. Корниенко А.А., Ардашкин И.Б., Чмыхало А.Ю. История и методология науки о пище: Учебное пособие: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://window.edu.ru/resource/083/76083>
2. Российское образование. Федеральный портал: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edu.ru>
3. Электронно-библиотечная система «eLibrary»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.elibrary.ru>
4. Электронно-библиотечная система «Буквоед»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://91.189.237.198:8778/poisk2.aspx>

5. Электронные каталоги АИБС MAPKSQL: «Книги», «Статьи», «Диссертации», «Учебно-методическая литература», «Авторефераты», «Депозитарный фонд»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.vzfei.ru/rus/library/elect lib.htm](http://www.vzfei.ru/rus/library/elect_lib.htm)

6. Электронная библиотека диссертаций РГБ: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.diss.rsl.ru>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методика преподавания данной дисциплины предполагает чтение лекций, проведение практических (семинарских) занятий, групповых и индивидуальных консультаций по отдельным (наиболее сложным) специфическим проблемам дисциплины. Предусмотрена самостоятельная работа обучающихся, а также прохождение аттестационных испытаний промежуточной аттестации (зачет).

В ходе лекций студентам следует подготовить конспекты лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины; проверять термины и понятия с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь; обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание понятиям, которые обозначены обязательными, для каждой темы дисциплины.

Учебные занятия практического (семинарского) типа включают в себя заслушивание докладов, сопровождающихся электронными презентациями, подготовленных обучающимися в ходе самостоятельной работы; обсуждение представленных докладов в диалоговом режиме.

В ходе групповых и индивидуальных консультаций обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по организации самостоятельного управления собственной деятельностью на основе анализа имеющегося у студента опыта обучения, используемых учебных стратегий, через обсуждение сильных сторон и ограничений стиля учения, а также поиск ресурсов, предоставляемых вузом для достижения намеченных результатов; для решения учебных задач, для подготовки к интерактивным занятиям, для подготовки к контрольным точкам, в том числе итоговой; детально прорабатывать возникающие проблемные ситуации, осуществлять поиск вариантов их решения, определять преимущества и ограничения используемых средств для решения поставленных учебных задач, обнаруживать необходимость изменения способов организации своей работы. Обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по темам дисциплины, вопросам, на которые обучающийся не смог самостоятельно найти ответ в рекомендуемой литературе.

Самостоятельная работа студента по дисциплине включает такие виды работы как:

- составление конспектов основных положений, понятий, определений, отдельных наиболее сложных вопросов;
- составление ответов на основные вопросы изучаемых тем;
- подготовку к семинарским занятиям;
- подготовку к тестированию.

В ходе самостоятельной работы студент должен систематически осуществлять самостоятельный контроль хода и результатов своей работы, постоянно корректировать и совершенствовать способы ее выполнения.

10. КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (РАБОТА)

Выполнение курсового проекта (работы) не предусмотрено учебным планом.

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

11.1 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса

- электронные образовательные ресурсы, представленные в п. 8 рабочей программы дисциплины;
- использование электронных презентаций;
- изучение нормативных документов на официальном сайте федерального органа исполнительной власти, проработка документов;
- интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной почты, а также в ЭИОС.

11.2 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса

При освоении дисциплины используется лицензионное программное обеспечение:

- операционные системы Astra Linux (или иная операционная система, включенная в реестр отечественного программного обеспечения);
- комплект офисных программ Р-7 Офис (в составе текстового процессора, программы работы с электронными таблицами, программные средства редактирования и демонстрации презентаций).

11.3 Перечень информационно-справочных систем

- справочно-правовая система Консультант-плюс <http://www.consultant.ru/online>
- справочно-правовая система Гарант <http://www.garant.ru/online>

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используется учебная аудитория 6-407, в которую входит набор мебели ученической на 28 посадочных мест, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя, интерактивная доска, стенды, набор технической, нормативной и правовой документации. Аудитория оснащена рабочими станциями с установленным программным обеспечением.

Для самостоятельной работы обучающихся используется учебная аудитория 6-407, в которую входит набор мебели ученической на 28 посадочных мест, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя, Интерактивная доска, стенды, набор технической, нормативной и правовой документации. Аудитория оснащена рабочими станциями с установленным программным обеспечением.

Для самостоятельной работы обучающихся используется также кабинет учебно-исследовательской работы 6-406, оборудованный комплектом учебной мебели, компьютером с доступом в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду организации, принтером и сканером.

Технические средства обучения для представления учебной информации большой аудитории включают аудиторную доску, мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, мобильный экран, интерактивная доска).

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе за ____ / ____ учебный год

В рабочую программу по дисциплине «История технологии продуктов питания» для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«__» _____ 201__ г.

Заведующий кафедрой _____ / _____ /

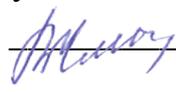
Приложение к рабочей программе
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Департамент «Пищевые биотехнологии»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента ПБТ

 В.Б. Чмыхалова
«23» октября 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

«История технологии продуктов питания»

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):

«Технология продукции и организация общественного питания»

Петропавловск-Камчатский
2024

Составитель фонда оценочных средств

Доцент кафедры ТПП, к.т.н., доцент



Ефимов А.А.

Фонд оценочных средств рассмотрен на заседании кафедры «Технологии пищевых производств» «23» октября 2024 г., протокол № 4

Заведующий кафедрой
«23» октября 2024 г.



(подпись)

Чмыхалова В.Б.
(Ф.И.О.)

АКТУАЛЬНО НА

2028/2029 учебный год



(подпись)

Чмыхалова В.Б.
(Ф.И.О.)

20__/20__ учебный год

(подпись)

(Ф.И.О.)

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

Схема формирования компетенции ПК-2 в процессе освоения образовательной программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»									
Код дисциплины из УП	Наименование дисциплины (в соответствии с УП)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
ПК-2: способен организовать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов									
Б1.В.01	Основы научных исследований			Зач					
Б1.В.05	Исследовательская работа	Зач							
Б1.В.08	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания						Зач		
Б1.В.ДВ.01.01	История технологии продуктов питания								Зач
Б1.В.ДВ.01.02	Кухни народов мира								Зач
Б1.В.ДВ.02.01	Основы рационального питания			Зач					
Б1.В.ДВ.02.02	Физиология питания			Зач					
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								
ФТД.01	Компьютерные технологии в представлении результатов научных исследований							Зач	

Таблица 1 – Паспорт ФОС

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции или ее части	Наименование оценочного средства
Тема 1: Национальные культуры и традиции питания: принципы формирования	ПК-2	Тестирование
Тема 2: Развитие пищевых технологий в эпоху становления христианства и эпоху феодализма	ПК-2	Тестирование
Тема 3: Особенности современных технологий	ПК-2	Тестирование
Тема 4: Развитие технологий из растительного сырья	ПК-2	Тестирование
Тема 5: Развитие технологий из сырья животного происхождения	ПК-2	Тестирование

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

2.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Код компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения				
		1	2	3	4	5
ПК-2 – способен организовать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: – роль продуктов питания в метаболизме; – химический состав продуктов питания и роль основных компонентов в питании человека; – историю технологий различных продуктов питания	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Отсутствие знаний. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня знаний.	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные знания.	Удовлетворительная оценка результатов обучения, неполные представления о представленном вопросе.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Определенные пробелы в знаниях	Обучающийся знает роль продуктов питания в метаболизме; химический состав продуктов питания и роль основных компонентов в питании человека; историю технологий различных продуктов питания
	Уметь: – анализировать направления развития разных пищевых технологий	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Отсутствие умений. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня умений.	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные умения.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Несистематическое использование знаний.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Определенные пробелы в умении использовать соответствующие знания.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Сформированное умение использовать полученные знания
	Владеть: – навыками творческого подхода к изучению и исследованию истории технологий продуктов питания	Неудовл. оценка результатов обучения. Отсутствие навыков. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня навыков.	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные навыки.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. В целом успешное, но не систематическое применение навыков.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. В целом успешное, но содержащее определенные пробелы применения навыков.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Успешное и систематическое применение навыков.

2.2 Описание шкал оценивания

Формы контроля	Шкала оценивания
прохождение тестирования	Для оценивания результатов тестирования возможно использовать следующие критерии оценивания: – правильность ответа или выбора ответа. – скорость прохождения теста.

	<p>– наличие правильных ответов во всех проверяемых темах (дидактических единицах) теста, Общее количество вопросов принимается за 100%, оценка выставляется по значению соотношения правильных ответов к общему количеству вопросов в процентах. Оценка «отлично» – 85–100% правильных ответов; Оценка «хорошо» - 70–84% правильных ответов; Оценка «удовлетворительно» - 53–69% правильных ответов; Оценка «неудовлетворительно» - 52% и менее правильных ответов.</p>
контрольная работа	<p>Для выполнения контрольной работы каждому студенту выдается 5 листов формата А4 с материалом, содержащим текст, таблицы, иллюстрации, выполненным заведомо с нарушением правил оформления. Студент находит несоответствия и вносит исправления с комментариями.</p> <p>Оценка «отлично»: найдены все нарушения правил оформления, комментарии излагаются четко, логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений, делаются обоснованные выводы, демонстрируются навыки оформления научной работы, соблюдаются нормы литературной речи.</p> <p>Оценка «хорошо» найдены 60-80% нарушения правил оформления, комментарии излагаются систематизировано и последовательно, материал излагается уверенно, соблюдаются нормы литературной речи, обучающийся демонстрирует хороший уровень освоения материала.</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: найдены 40-59% нарушения правил оформления, в комментариях демонстрируются поверхностные знания вопроса, имеются затруднения с выводами, допускаются нарушения норм литературной речи.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно»: найдены до 39% нарушения правил оформления, в комментариях материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине, имеются заметные нарушения норм литературной речи, обучающийся допускает существенные ошибки, не ориентируется в понятийном аппарате.</p>
устный опрос	<p>Оценка «отлично» / «зачтено»: ответы на поставленные вопросы излагаются четко, логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений, делаются обоснованные выводы, демонстрируются глубокие знания основных понятий научно-исследовательской работы, общей методологии научного творчества, соблюдаются нормы литературной речи.</p> <p>Оценка «хорошо» / «зачтено»: ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно, материал излагается уверенно, демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер, соблюдаются нормы литературной речи, обучающийся демонстрирует хороший уровень освоения материала.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» / «зачтено»: допускаются нарушения в последовательности изложения ответов на поставленные вопросы, демонстрируются поверхностные знания вопроса, имеются</p>

	<p>затруднения с выводами, допускаются нарушения норм литературной речи.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» / «не зачтено»: материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине, имеются заметные нарушения норм литературной речи, обучающийся допускает существенные ошибки в ответах на вопросы, не ориентируется в понятийном аппарате.</p>
выполнение отчета по практической работе	<p>Оценка «отлично»: работа отвечает четырем критериям. Оценка «хорошо»: работа отвечает трем критериям. Оценка «удовлетворительно»: работа отвечает двум критериям. Оценка «неудовлетворительно»: работа не отвечает критериям оценки.</p> <p>Критерии:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Самостоятельность выполнения работы, соответствие выполнения работы методическим указаниям. 2. Анализ и оценка информации: глубокий анализ изучаемых вопросов, умело использует приемы обобщения для анализа результатов работы, верные результаты и выводы. 3. Ясность и четкость изложения материала. 4. Оформление отчета в соответствии с требованиями к оформлению данного вида работ с соблюдением лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского языка.
зачет	<p>Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, который усвоил предусмотренный программный материал; правильно, с применением примеров, показал систематизированные знания по темам дисциплины; способен связать теорию с практикой, тему вопроса с другими темами по данному курсу, других изучаемых дисциплин.</p> <p>Оценка «не зачтено» выставляется в следующих случаях:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обучающийся не справился с заданием, не может ответить на вопросы, предложенные преподавателем, не обладает целостным представлением об изучаемой теме и ее взаимосвязях. 2. Ответ на вопрос полностью отсутствует. 3. Отказ от ответа

Итоговое оценивание обучающегося по дисциплине «История технологии продуктов питания»

Для оценки качества подготовки обучающегося по дисциплине в целом составляется рейтинг – интегральная оценка результатов всех видов деятельности студента, осуществляемых в процессе ее изучения. Промежуточная аттестация студентов заочной формы обучения проводится по окончании изучения дисциплины во время зачетно-экзаменационной сессии, в соответствии с рабочим учебным планом по направлению подготовки – в форме зачета. Преподаватель на вводной лекции (первом занятии) знакомит обучающихся группы с программой учебной дисциплины, порядком определения количества ЗЕ, графиком, формами и процедурой прохождения текущего контроля, а также примерными вопросами для подготовки к промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация – это форма контроля теоретических знаний, полученных студентом в процессе изучения всей учебной дисциплины или ее части, и умения их применять в практической деятельности. Она должна учитывать выполнение обучающимся всех видов работ, предусмотренных программой дисциплины, в том числе самостоятельную работу.

Показатели, критерии оценки сформированности компетенции, шкала оценивания результатов освоения компетенций по уровням освоения представлены в таблице.

Уровень освоения	Критерии освоения	Показатели и критерии оценки сформированности компетенции	Шкала оценивания (баллы /оценка)
Продвинутый	<p><i>Компетенция сформирована.</i> Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>	<p>Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено на максимальную оценку. Обучаемый демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной учебной дисциплины, так и смежных дисциплин.</p>	<p>«отлично» / зачтено</p>
Базовый	<p><i>Компетенция сформирована.</i> Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка</p>	<p>Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальной оценкой («неудовлетворительно»/незачтено), некоторые виды заданий выполнены с несущественными ошибками. Способность обучающегося продемонстрировать самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель при потенциальном формировании компетенции, подтверждает наличие сформированной компетенции, причем на более высоком уровне</p>	<p>«хорошо» / зачтено</p>

Пороговый	<p><i>Компетенция сформирована.</i> Демонстрируется недостаточный уровень самостоятельности практического навыка</p>	<p>Теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки. Если обучаемый демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем, по заданиям, решение которых было показано преподавателем, следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок.</p>	«удовлетворительно» / зачтено
Низкий	<p><i>Компетенция не сформирована</i> Демонстрируется отсутствие или фрагментарное наличие самостоятельности и практического навыка</p>	<p>Теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. Обучающийся способен ответить на поставленный вопрос только частично, на дополнительные вопросы ответов не прозвучало. Неспособность обучаемого самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения, отсутствие самостоятельности в применении умения к использованию методов освоения учебной дисциплины и неспособность самостоятельно проявить навык повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированной компетенции.</p>	«неудовлетворительно» / не зачтено

3. Типовые контрольные задания или материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

3.1 Задания к практическим работам

Дисциплинарный модуль 1.

Семинарское занятие 1.1. «Питание первобытных людей. Развитие пищевых технологий в Древнем мире».

Задание

Подготовить доклады с презентациями по темам:

1. Собирательство. Охота. Одомашнивание животных.
2. Развитие пищевых технологий в Древней Греции.
3. Развитие пищевых технологий в Древнем Риме.
4. Развитие пищевых технологий в Древнем Вавилоне.
5. Развитие пищевых технологий в Древнем Египте.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

Семинарское занятие 1.2. «Развитие пищевых технологий в эпоху становления христианства и эпоху феодализма».

Задание

Подготовить доклады с презентациями по темам:

1. Развитие пищевых технологий во Франции.
2. Развитие пищевых технологий в России.
3. Развитие пищевых технологий в Китае.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

Семинарское занятие 1.3.–1.4. «Влияние религии на формирование и становление культуры и традиций питания».

Задание

Подготовить доклады с презентациями по темам:

1. Особенности питания в буддизме.
2. Культурные традиции в питании исламистов.
3. Традиции питания в христианстве.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

Дисциплинарный модуль 2.

Семинарское занятие 2.1. «Развитие технологий из растительного сырья».

Задание

Подготовить доклады с презентациями по темам:

1. История и технология соевого молока.
2. История и технология соевого творога.
3. История и технология юбы.
4. История и технология соевого соуса.
5. История и технология соевые «белого лепестка».

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

Семинарское занятие 2.2. «Развитие технологий хлебопечения».

Задание

Подготовить доклады с презентациями по темам:

1. Технологии хлебопечения в Древнем мире.
2. Технологии хлебопечения в Средние века.
3. Технологии хлебопечения в настоящее время.
4. Национальные традиции хлебопечения.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

Семинарское занятие 2.3. «Развитие технологии чая и чайных напитков. Развитие технологии кофе».

Задание

Подготовить доклады с презентациями по темам:

1. Традиции чаепития. Чайные церемонии.
2. Традиции кофеварения.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

Семинарское занятие 2.4.–2.5. «Развитие технологий мясных и рыбных продуктов».

Задание

Подготовить доклады с презентациями по темам:

1. История технологии икры.
2. История технологии колбасных изделий.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

Семинарское занятие 2.6. «Развитие технологий молочных продуктов».

Задание

Подготовить доклады с презентациями по темам:

1. Технологии кумыса, айрана, тана, катыка, ацидофилина, ряженки, кефира, варенца.
2. Технологии сыров с плесневыми грибами.
3. Технологии мороженого

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

3.2. Контрольные вопросы к практическим работам

Дисциплинарный модуль 1.

Семинарское занятие 1.1. «Питание первобытных людей. Развитие пищевых технологий в Древнем мире».

Перечень вопросов

Охарактеризуйте особенности питания первобытных людей.

Опишите процесс собирательства. Какие орудия применялись для собирательства?

Какие орудия применялись для охоты?

Семинарское занятие 1.2. «Развитие пищевых технологий в эпоху становления христианства и эпоху феодализма».

Перечень вопросов

Охарактеризуйте пищевые технологии в Древнем Египте.

Охарактеризуйте пищевые технологии в Древней Греции.

Охарактеризуйте пищевые технологии в Древнем Риме.

Охарактеризуйте пищевые технологии в Древнем Вавилоне.

Охарактеризуйте пищевые технологии в Византии.

Охарактеризуйте пищевые технологии в арабских странах.

Охарактеризуйте пищевые технологии в Индии

Охарактеризуйте пищевые технологии в Испании

Охарактеризуйте пищевые технологии в Англии.

Охарактеризуйте пищевые технологии во Франции.

Охарактеризуйте пищевые технологии в Германии.

Охарактеризуйте пищевые технологии в Италии.

Охарактеризуйте пищевые технологии в России.

Охарактеризуйте пищевые технологии в Китае.

Охарактеризуйте пищевые технологии в Японии.

Семинарское занятие 1.3.–1.4. «Влияние религии на формирование и становление культуры и традиций питания».

Перечень вопросов

Характеристика влияния буддизма на питание.

Характеристика влияния христианства на питание.

Характеристика влияния ислама на питание.

Дисциплинарный модуль 2.

Семинарское занятие 2.1. «Развитие технологий из растительного сырья».

Перечень вопросов

История хлебопечения.

История мукомольного производства.

История технологии переработки злаковых.

История макаронного производства.

История технологии круп.

История технологии молока и кисломолочных напитков.

История технологии сливочного масла.

История технологии сыров.

История технологии мороженого.

История технологии чая.

История технологии кофе.

История технологий безалкогольных напитков.

История технологии медовых напитков.

История технологии кваса.

История технологии какао.

История технологии шоколада.

История технологии минеральных вод.

История технологии конфет.

История технологий кондитерских изделий.

Семинарское занятие 2.2. «Развитие технологий хлебопечения».

Перечень вопросов

Технологии хлебопечения в Древнем мире.

Технологии хлебопечения в Средние века.

Технологии хлебопечения в настоящее время.

Национальные традиции хлебопечения.

Семинарское занятие 2.3. «Развитие технологии чая и чайных напитков. Развитие технологии кофе».

Перечень вопросов

Традиции чаепития. Чайные церемонии.

Традиции кофеварения.

Семинарское занятие 2.4.–2.5. «Развитие технологий мясных и рыбных продуктов».

Перечень вопросов

История технологии рыбы и рыбных продуктов.

История технологии морепродуктов.

История технологии икорных продуктов.

История стерилизованных рыбных консервов.

История переработки морских млекопитающих.

История технологии колбас.
История технологии мяса и мясопродуктов
История стерилизованных мясных консервов.

Семинарское занятие 2.6. «Развитие технологий молочных продуктов».

Перечень вопросов

История технологии молока и кисломолочных напитков.
История технологии сливочного масла.
История технологии сыров.
История технологии мороженого.

3.3. Вопросы к тесту

Модуль 1.

Тест

Собирательство являлось ведущим занятием в эпоху

- а) феодализма;
- б) капитализма;
- в) палеолита;
- г) первобытного строя.

Возделывание злаков и разведение домашних животных началось в эпоху:

- а) феодализма;
- б) капитализма;
- в) палеолита;
- г) первобытного строя.

Способы подготовки к употреблению питьевой воды:

- а) кипячение;
- б) фильтрование;
- в) биоочистка;
- г) хлорирование;
- д) фторирование

В иудаизме комплекс правил, которым должны отвечать продукты, называется:

- а) кошер;
- б) билль;
- в) кодекс;
- г) свод;
- д) талмуд

По законам царя Хаммурапи, пивовара, сварившего плохое пиво

- а) топили в бочке с этим пивом;
- б) заставляли пить это пиво, пока не лопнет;
- в) обезглавливали;
- г) отрубали руки;
- д) казнили повешением.

Формирование национального характера питания на Руси происходило в период:

- а) 9-11 вв.;
- б) 12-13 вв.;
- в) 13-17 вв.;
- г) 19-20 вв.

К «новым» пищевым технологиям относят:

- а) производство функциональных продуктов;
- б) производство пресервов;
- в) производство консервов;

- г) производство продуктов из трансгенного сырья.
- Вода в питании выполняет функции:
- а) растворителя веществ;
 - б) обеспечения санитарии в производстве продуктов;
 - в) среды для приготовления блюд;
- г) выведения продуктов метаболизма из организма.

Модуль 2.

Тест

В Россию картофель попал благодаря

- а) Петру I;
- б) Николаю II;
- в) Ивану Грозному;
- г) Павлу I;
- д) Екатерине II

Технология колбас в Россию пришла из

- а) Азии;
- б) Америки;
- в) Китая;
- г) Западной Европы;
- д) Германии.

Выпуск первых отечественных мясных консервов был организован:

- а) в Петербурге;
- б) в Москве;
- в) в Угличе;
- г) в Екатеринбурге.

Коренным рыбным товаром в 19 веке в России называли:

- а) рыбу крепкого посола;
- б) сушеную рыбу;
- в) вяленую рыбу;
- г) рыбные консервы;
- д) мороженую рыбу;
- е) живую рыбу.

Мукомольное производство возникло в эпоху:

- а) феодализма;
- б) капитализма;
- в) палеолита;
- г) первобытного строя;
- д) неолита;
- е) каменного века

Первая водяная мельница появилась

- а) в Древней Греции;
- б) в Древнем Риме;
- в) в феодальной России;
- г) в капиталистической Англии.

«Сарацинским просом» на Руси называли

- а) просо;
- б) рис;
- в) гречиху;
- г) овес;
- д) ячмень;
- е) кукурузу

«Пушные» виды хлеба (мякину) на Руси выпекали из

- а) просеянной муки;
- б) из смеси пшеничной и ржаной муки;
- в) из хорошо очищенной пшеничной муки;
- г) из непросеянной муки

Выпариванием морской воды в искусственно созданных бассейнах получают соль:

- а) самосадочную;
- б) каменную;
- в) осадочную;
- г) выварочную

Кумыс изготавливают из молока

- а) овечьего;
- б) коровьего;
- в) буйволиного;
- г) козьего;
- д) кобыльего;
- е) верблюжьего.

Периоды маслоделия в России

- а) артельный;
- б) артельно-кооперативный;
- в) кооперативный;
- г) кооперативно-государственный;
- д) государственный;
- е) децентрализация производства.

Сычуг получают

- а) из секрета желудков молочных телят;
- б) методами генной инженерии;
- в) из молока;
- г) из сыра

Родиной технологии мороженого является

- а) Китай;
- б) Германия;
- в) Греция;
- г) Англия;
- д) Франция;
- е) Австрия.

Использование бензина в качестве экстрагента растительного масла предложил

- а) Пастер;
- б) Менделеев;
- в) Эйнштейн;
- г) Резерфорд;
- д) Геродот

К ферментированным соевым продуктам относятся

- а) тофу;
- б) юба;
- в) мисо;
- г) темпех;
- д) соевое молоко;
- е) соевый соус.

Автором технологии консервов является

- а) Ф. Аппер;
- б) Л. Пастер;

в) Д. Менделеев

Первые консервы в жестяных банках начали изготавливать

а) в 1861 г.;

б) в 1905 г.;

в) в 1840 г.;

г) в 1930 г.

3.4. Вопросы к проведению промежуточной аттестации (зачету)

1. Характеристика особенностей питания первобытных людей.
2. Характеристика пищевых технологий в Древнем Египте.
3. Характеристика пищевых технологий в Древней Греции.
4. Характеристика пищевых технологий в Древнем Риме.
5. Характеристика пищевых технологий в Древнем Вавилоне.
6. Характеристика пищевых технологий в Византии.
7. Характеристика пищевых технологий в арабских странах.
8. Характеристика пищевых технологий в Индии
9. Характеристика пищевых технологий в Испании
10. Характеристика пищевых технологий в Англии.
11. Охарактеризуйте пищевые технологии во Франции.
12. Характеристика пищевых технологий в Германии.
13. Характеристика пищевых технологий в Италии.
14. Характеристика пищевых технологий в России.
15. Характеристика пищевых технологий в Китае.
16. Характеристика пищевых технологий в Японии.
17. Характеристика влияния буддизма на питание.
18. Характеристика влияния христианства на питание.
19. Характеристика влияния ислама на питание.
20. Физические, химические, биохимические и биологические процессы, протекающие в сырье при его хранении.
21. Факторы, влияющие на скорость и направленность процессов, протекающих в сырье.
27. Коллоидные процессы и их роль в различных пищевых технологиях.
28. Особенности питания современного человека.
29. Асептическая переработка и упаковка.
30. Применение СВЧ обработки.
31. Быстрое замораживание продуктов.
32. Криозамораживание
33. Обработка сверхвысокими температурами за короткий промежуток времени.
34. Рафинирование
35. Последствия дисбаланса питательных веществ в рационе питания для организма.
36. Задачи диетологии, диетотерапии. Характеристика отдельных «диет», основные принципы, преимущества и недостатки (вегетарианство, сухоедение, сыроедение, безуглеводная диета, раздельное питание, диета по группе крови, голодание).
37. Характеристика основных групп веществ пищевых продуктов.
38. Опасности пищевых добавок, применяемых в технологии пищевых продуктов.

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

По дисциплине предусмотрены следующие формы контроля качества подготовки:

- текущий (осуществление контроля за всеми видами аудиторной и внеаудиторной дея-

тельности обучающегося с целью получения первичной информации о ходе усвоения отдельных элементов содержания дисциплины);

- промежуточный (оценивается уровень и качество подготовки по конкретным разделам дисциплины).
- контроль самостоятельной работы обучающегося.

Результаты текущего и промежуточного контроля качества выполнения обучающимся запланированных видов деятельности по усвоению учебной дисциплины являются показателем качества работы обучающегося за время изучения дисциплины.

Итоговый контроль проводится в форме промежуточной аттестации – зачета. Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание результатов обучения по дисциплине, в том числе посредством испытаний в форме тестирования. Оценивание знаний, умений и навыков по учебной дисциплине осуществляется посредством использования следующих видов оценочных средств:

- подготовка докладов с презентациями к семинарским занятиям;
- устные опросы;
- выполнение контрольной работы;
- тестирование;
- зачет.

Подготовка отчетов по семинарским

В ходе проведения семинарского занятия студент готовит доклад по данной теме с презентацией.

Обсуждение докладов производится в диалоговом режиме.

Тестирование

Каждому студенту отводится на тестирование по 1 минуте на каждое задание. Оценка результатов тестирования производится преподавателем, результат выдается немедленно по окончании теста, преподаватель комментирует правильные ответы. До окончания теста студент может еще раз просмотреть все свои ответы на задания и при необходимости внести коррективы. При прохождении тестирования пользоваться учебниками и иными материалами не разрешено.

Зачет

Промежуточная аттестация по дисциплине завершает изучение курса и проходит в виде зачета. Зачет проводится согласно расписанию зачетно-экзаменационной сессии. Зачет может быть выставлен автоматически по результатам текущего и промежуточного контроля знаний и достижений, продемонстрированных обучающимся на практических занятиях, при условии успешного выполнения контрольной работы и прохождения тестирований. Фамилии обучающихся, получивших зачет автоматически, объявляются в день проведения зачета до начала промежуточной аттестации.

Основой для определения оценки («зачтено» \ «не зачтено») служит уровень усвоения обучающимися материала, предусмотренного рабочей программой.

В случае неудовлетворительного результата испытания назначается день и время повторного (по графику ликвидации задолженностей).

Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением руководителя департамента «Пищевые биотехнологии».

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Камчатский государственный технический университет»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

М. В. Ефимова

ИСТОРИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

*Методические указания к семинарским занятиям
для студентов направления подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Петропавловск-Камчатский
2024

УДК 663/664(091+076)
ББК 36г
Е91

Рецензент

Ефимова, Марина Васильевна

Е91 История технологии продуктов питания : методические указания к семинарским занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / М. В. Ефимова. – Петропавловск-Камчатский : КамчатГТУ, 2024. – 8 с.

Методические указания к семинарским занятиям составлены в соответствии с требованиями к освоению основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Рассмотрено и рекомендовано к использованию в учебном процессе на заседании кафедры «Технологии пищевых производств» ФГБОУ ВО «КамчатГТУ», протокол № 4 от 23.10.2024.

УДК 663/664(091+076)
ББК 36г

© КамчатГТУ, 2024
© М. В. Ефимова, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
<i>Семинарское занятие 1</i> Питание первобытных людей. Развитие пищевых технологий в Древнем мире.....	5
<i>Семинарское занятие 2</i> Развитие пищевых технологий в эпоху становления христианства и эпоху феодализма	5
<i>Семинарское занятие 3</i> Влияние религии на формирование и становление культуры и традиций питания..	5
<i>Семинарское занятие 4</i> Развитие технологий из растительного сырья	5
<i>Семинарское занятие 5</i> Развитие технологий хлебопечения	6
<i>Семинарское занятие 6</i> Развитие технологии чая и чайных напитков. Развитие технологии кофе	6
<i>Семинарское занятие 7</i> Развитие технологий мясных и рыбных продуктов.....	6
<i>Семинарское занятие 8</i> Развитие технологий молочных продуктов	7
Рекомендуемая литература	7

ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина «История технологии продуктов питания» определена учебным планом ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» как дисциплина по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, в структуре образовательной программы.

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- роль пищевых продуктов в метаболизме;
- химический состав пищевых продуктов и роль основных компонентов в питании человека;
- историю технологий различных пищевых продуктов.

Студент должен уметь:

- анализировать направления развития разных пищевых технологий.

Студент должен владеть:

- навыками творческого подхода к изучению и исследованию истории технологий продуктов питания.

Методические указания к семинарским занятиям по дисциплине «История технологии продуктов питания» предназначены для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». В сборнике представлены методические указания к подготовке 8 семинарских занятий.

Приступая к подготовке темы семинарского занятия, необходимо изучить соответствующие конспекты лекций, главы учебников, разобрать примеры, ознакомиться с дополнительной литературой (справочниками, энциклопедиями, словарями). К наиболее важным и сложным вопросам темы желательно составлять конспекты ответов. Конспектирование дополнительных источников, особенно освещающих вопросы изучаемой темы, также способствует более плодотворному усвоению учебного материала.

Подготовка к семинарскому занятию является важной формой самостоятельной работы студента. Она должна носить систематический и планомерный характер. После лекции студент должен познакомиться с планом семинарских занятий и списком обязательной и дополнительной литературы, которую необходимо прочитать, изучить и законспектировать. Разъяснение по вопросам новой темы студенты получают у преподавателя в конце предыдущего семинарского занятия.

Подготовка к семинарскому занятию требует, прежде всего, чтения рекомендуемых источников, подготовки докладов и электронных презентаций.

СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 1
ПИТАНИЕ ПЕРВОБЫТНЫХ ЛЮДЕЙ. РАЗВИТИЕ ПИЩЕВЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ В ДРЕВНЕМ МИРЕ

Рассматриваемые вопросы

Собирательство. Охота. Одомашнивание животных.

Развитие пищевых технологий в Древней Греции.

Развитие пищевых технологий в Древнем Риме.

Развитие пищевых технологий в Древнем Вавилоне.

Развитие пищевых технологий в Древнем Египте.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями.

Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 2
РАЗВИТИЕ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ЭПОХУ СТАНОВЛЕНИЯ
ХРИСТИАНСТВА И ЭПОХУ ФЕОДАЛИЗМА

Рассматриваемые вопросы

Развитие пищевых технологий во Франции.

Развитие пищевых технологий в России.

Развитие пищевых технологий в Китае.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями.

Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 3
ВЛИЯНИЕ РЕЛИГИИ НА ФОРМИРОВАНИЕ И СТАНОВЛЕНИЕ
КУЛЬТУРЫ И ТРАДИЦИЙ ПИТАНИЯ

Рассматриваемые вопросы

Буддизм.

Ислам.

Христианство.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями.

Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 4
РАЗВИТИЕ ТЕХНОЛОГИЙ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Рассматриваемые вопросы

История и технология соевого молока.

История и технология соевого творога.

История и технология юбы.

История и технология соевого соуса.

История и технология соевые «белого лепестка».

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями.

Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 5 РАЗВИТИЕ ТЕХНОЛОГИЙ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

Рассматриваемые вопросы

Технологии хлебопечения в Древнем мире.

Технологии хлебопечения в Средние века.

Технологии хлебопечения в настоящее время.

Национальные традиции хлебопечения.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями.

Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 6 РАЗВИТИЕ ТЕХНОЛОГИИ ЧАЯ И ЧАЙНЫХ НАПИТКОВ. РАЗВИТИЕ ТЕХНОЛОГИИ КОФЕ

Рассматриваемые вопросы

Традиции чаепития. Чайные церемонии.

Традиции кофеварения.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями.

Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 7 РАЗВИТИЕ ТЕХНОЛОГИЙ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ

Рассматриваемые вопросы

История технологии икры.

История технологии колбасных изделий.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями.

Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 8

РАЗВИТИЕ ТЕХНОЛОГИЙ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Рассматриваемые вопросы

Технологии кумыса, айрана, тана, катыка, ацидофилина, ряженки, кефира, варенца.

Технологии сыров с плесневыми грибами.

Технологии мороженого

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. *Донченко Л.В., Надыкта В.Д.* Продукты питания в отечественной и зарубежной истории. – М.: ДеЛи принт, 2006. – 296 с.

Дополнительная

2. *Гладышев М.И., Губаненко Г.А., Суцук Н.Н., Демирчиева С.М., Калачева Г.С.* Влияние различных способов тепловой обработки горбуши на содержание в ней полиненасыщенных жирных кислот / Вопросы питания. 2006. № 1. – С. 47–50.

3. *Ефимов А.А., Ефимова М.В.* Основы рационального питания. – Петропавловск-Камчатский: изд-во КамчатГТУ, 2007. – 178 с.

4. *Кожухова М.А.* Получение овощных соков и напитков с использованием биотехнологических методов / Известия вузов. Пищевая технология. 2007. № 4. – С. 28–30.

5. *Корж А.П.* Тенденции развития мировой индустрии по производству колбасных оболочек и упаковочных материалов для мясных продуктов / Все о мясе. 2004. № 3. – С. 49–51.

6. *Остроумов Л.А., Иванов И.В.* Как влияет порода скота на состав молока и качество сыра / Молочная промышленность. 2007. № 9. – С. 25–28.

7. *Рогов И.А., Беляева М.А.* Влияние инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева на содержание микро- и макроэлементов в говяжьем мясе / Все о мясе. 2004. № 4. – С. 17–18.

8. *Студенцова Н.А., Мазкин А.В., Киселева К.Н.* Стратегия развития рыбной отрасли и рыбопереработки в XXI веке / Известия вузов. Пищевая технология. 2007. № 1. – С. 5–9.

9. *Файвишевский М.Л.* Нетрадиционные технологии переработки и использования пищевой крови убойных животных / Все о мясе. 2006. № 1. – С. 14–17.

10. *Хуришудян С.А., Зайчик Ц.Р.* История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 204 с. (гриф УМО).

11. *Царахова Э.Н., Касьянов Г.И.* Требования к минеральным водам как основе напитка / Известия вузов. Пищевая технология. 2007. № 1. – С.15–17.