



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ И.С.ТУРГЕНЕВА»
ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИИ И
БИОИНЖЕНЕРИИ**

Кафедра технологии продуктов питания

Симоненкова Анна Павловна

19.03.03-17-о-4-г

**ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля)

Тип образовательной программы: Прикладной бакалавриат

Форма обучения: очная

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология молока и молочных продуктов

Орел 2017

Содержание

- 1 Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)
- 2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОП
- 3 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
- 4 Структура дисциплины (модуля) и распределение её трудоёмкости
- 5 Содержание дисциплины (модуля)
- 6 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
- 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)
- 8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)
 - 8.1 Основная литература
 - 8.2 Дополнительная литература
- 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)
- 10 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)
- 11 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1 Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью дисциплины «Введение в направление профессиональной деятельности» является подготовка обучающихся к более качественному изучению профессиональных дисциплин учебного плана, формирование мировоззрения будущих специалистов, привитие интереса к будущей профессии, овладение научными методами получения и пополнения знаний, адаптация обучающихся к условиям обучения в ВУЗе.

Задачи дисциплины:

- адаптация обучающихся в высшей школе;
- изучение особенностей учебного процесса в высшей школе;
- конкретизация содержания своей будущей профессии и ознакомление со спецификой предприятий молочной промышленности, а также стоящих перед ними задачами;
- ознакомление с классификацией и направлениями развития молочной промышленности в рамках современной экономической ситуации;
- ознакомление с машинно-аппаратурными схемами производства молочных продуктов;
- изучение и приобретение практических навыков работы с библиотечными каталогами и картотеками, библиотечными фондами, методикой поиска необходимого материала в научно-технической и патентной литературе.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

Дисциплина «Введение в направление профессиональной деятельности» находится в учебном плане в вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» и осваивается в 1 семестре.

Учебная дисциплина «Введение в направление профессиональной деятельности» является смежной для изучения дисциплин (модулей) «Химия», «Основы животноводства и гигиена получения молока» и предшествующей для изучения дисциплин (модулей): «Технология молока и молочных продуктов», «Общая технология отрасли». Приобретенные обучающимися знания и умения могут быть использованы в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности в области производства продуктов питания животного происхождения.

3 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине(модулю)

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОК-9, 1 этап	Готовность пользоваться основными методами защиты производственного	Знать	основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий и катастроф

	персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Владеть	основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий и катастроф
		Уметь	применять на практике основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий и катастроф
ОПК-2, 1 этап	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать	основные методы по усовершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
		Владеть	методами по усовершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		Уметь	разрабатывать мероприятия по усовершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-3, 2 этап	Способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Знать	основные нормативно-правовые документы, регламентирующие будущую профессиональную деятельность
		Владеть	навыками работы с основными нормативно-правовыми документами, регламентирующими будущую профессиональную деятельность; навыками самостоятельного освоения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии
		Уметь	работать со специализированной литературой, с научно-технической информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований; применять соответствующие нормативно-правовые акты в своей будущей профессиональной деятельности

4 Структура дисциплины (модуля) и распределение её трудоёмкости

Таблица 2 – Структура дисциплины и распределение ее трудоемкости

Вид учебной работы	Всего, кол.		За 1 семестр, кол.	
	часов	занятий	часов	занятий
1	2	3	4	5
1 Контактная работа, всего	32	16	32	16
Лекции (лек)	12	6	12	6
Практические занятия (пр)	20	10	20	10
2 Самостоятельная работа (всего) в том числе	40		40	
Прочие виды самостоятельной работы	40		40	
3 Промежуточная аттестация (форма)	0		Зачет	
Общая трудоемкость дисциплины в часах:	72		72	
Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах:	2		2	

5 Содержание дисциплины (модуля)

Таблица 3 – Технологическая карта учебной дисциплины (модуля)

Вид и № занятия	Тема занятия	Контактная работа, час.	Самостоятельная работа, час.	Всего, час.
1	2	3	4	5
Семестр №1				
Раздел №1 «Формирование теоретико-практических профессиональных навыков будущего специалиста»				
лек №1	Лекция: Общие сведения о молоке и молочных продуктах Изучаемые вопросы: 1. Понятие о молоке и молочных продуктах. Пищевая ценность молока 2. Физико-химический состав и основные свойства молока 3. Классификация молочных продуктов Вопросы для самостоятельного изучения: 1. Назначение и ассортимент выпускаемой продукции: молочными, сыродельными, маслодельными, молочно-консервными заводами и заводами детских молочных продуктов	2	1,5	3,5
пр №1	Организация и проведение дегустации молочных продуктов	2	3	5
пр №2	Знакомство с предприятием, перерабатывающим молоко (на примере экскурсии)	2	3	5
пр №3	Формирование профессиональных навыков будущего специалиста в области производства молока и молочных продуктов	2	3	5
пр №4	Основные понятия о библиотеке «ОГУ имени И.С. Тургенева». Методика поиска литературы, оформление списка литературы	2	3	5
пр №5	Технологические термины и определения в области производства продуктов питания животного происхождения	2	3	5
Итого по разделу:		12	16,5	28,5

Раздел №2 «Пищевая, биологическая ценность и особенности технологии производства цельномолочной продукции и мороженого»				
лек №2	Лекция: Цельномолочная отрасль молочной промышленности Изучаемые вопросы: 1. Современное состояние цельномолочной отрасли России 2. Общая характеристика и виды вырабатываемого молока Вопросы для самостоятельного изучения: 1. Требования к качеству молока. Пороки молока, причины их возникновения и меры предупреждения	2	1,5	3,5
лек №3	Лекция: Цельномолочная отрасль молочной промышленности Изучаемые вопросы: 3. Диетические, питательные и лечебные свойства кисломолочных продуктов 4. Ассортимент и характеристика кисломолочных напитков Вопросы для самостоятельного изучения: 1. Ассортимент, классификация и технологические особенности производства мороженого	2	1,5	3,5
пр №6	Построение принципиальной схемы производства молока питьевого	2	3	5
пр №7	Построение принципиальной схемы производства кисломолочных продуктов и мороженого	2	3	5
пр №8	Построение принципиальной схемы производства кисломолочных продуктов и мороженого	2	3,5	5,5
пр №9	Построение принципиальной схемы производства кисломолочных продуктов и мороженого	2	3,5	5,5
Итого по разделу:		12	16	28
Раздел №3 «Пищевая, биологическая ценность, классификация и особенности технологии масла сливочного и сыра натурального и плавленого»				
лек №4	Лекция: Современное маслоделие Изучаемые вопросы: 1. История развития производства масла сливочного в России 2. Пищевая ценность, ассортимент масла. Виды и способы производства Вопросы для самостоятельного изучения: 1. Современные тенденции производства сливочного масла в условиях рыночной экономики	2	1,5	3,5
лек №5	Лекция: Сыродельная отрасль Изучаемые вопросы: 1. История, современный уровень и перспективы развития сыроделия 2. Классификация сыров	2	1,5	3,5

	3. Технология производства твердых сычужных сыров и плавленых сыров Вопросы для самостоятельного изучения: 1. Особенности производства мягких и рассольных сыров			
пр №10	Построение принципиальной схемы производства масла сливочного	2	3	5
Итого по разделу:		6	6	12
Раздел №4 «Пищевая, биологическая ценность и особенности технологии молочных консервов сгущенных и сухих»				
лек №6	Лекция: Производство молочных консервов и продуктов детского питания на молочной основе Изучаемые вопросы: 1. Ассортимент сгущенных и сухих молочных продуктов 2. Методы консервирования, применяемые в молочной промышленности 3. Классификация детских молочных продуктов (жидкие стерилизованные, кисломолочные и пастообразные, сухие продукты) Вопросы для самостоятельного изучения: 1. Производство сгущенных стерилизованных молочных консервов	2	1,5	3,5
Итого по разделу:		2	1,5	3,5
Промежуточная аттестация: зачет			0	0
Итого по семестру:		32	40	72
Итого по дисциплине:		32	40	72
Примечания				

6 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Для реализации способностей и более глубокого освоения дисциплины предусмотрены следующие виды самостоятельной работы: текущая и проблемно-ориентированная. Текущая работа по освоению дисциплины, направленная на углубление и закрепление знаний обучающегося, развитие практических умений включает:

- работу с лекционным материалом, поиск и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуальному заданию;
- опережающую самостоятельную работу;
- изучение тем, вынесенных на самостоятельную проработку;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовку к зачету.

Творческая проблемно-ориентированная работа, предусматривает:

- исследовательскую работу и участие в научных студенческих конкурсах, конференциях, семинарах и олимпиадах;
- анализ научных публикаций по тематике, определенной преподавателем;
- поиск, анализ, структурирование и презентацию информации по теме занятий;
- углубленное изучение вопросов по тематике лабораторных работ.

Начинать изучение дисциплины необходимо с ознакомления с целями и задачами дисциплины. В процессе освоения учебной дисциплины «Введение в направление профессиональной деятельности» обучающиеся используют ранее полученные и приобретенные знания и умения. Далее следует проработать отдельные вопросы по предложенным источникам литературы. Все неясные вопросы по дисциплине обучающийся может разрешить на консультациях, проводимых по расписанию. При подготовке к практическим занятиям, к зачету обучающийся в обязательном порядке изучает теоретический материал в соответствии с перечнем основной учебной литературы и методическими указаниями:

1 Симоненкова, А.П. Введение в направление профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: метод. указания по проведению практических занятий / А.П. Симоненкова. – Орел: Изд-во ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2014. – 57 с. – Режим доступа <http://elib.oreluniver.ru/metodicheskie-ukazaniya/simonenkova-a-p-vvedenie-v-napravleni.html>.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств представлен в Приложении к рабочей программе.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

8.1 Основная литература

1 Арсеньева Т.П. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Том 4. Мороженое [Электронный ресурс] / Т.П. Арсеньева. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 184 с. – Режим доступа <http://www.twirpx.com/file/59570/>.

2 Брусенцев, А.А. Общая технология молочной отрасли [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2013. – 95 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/70932>.

3 Горбатова К.К. Химия и физика молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] / К.К. Горбатова, П.И. Гунькова; под общей редакцией К.К. Горбатовой. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 336 с.: ил. Режим доступа http://www.giord.info/catalog/pdf/Gorbatova_Khimiya%20i%20fizika%20moloka_1-10.pdf.

4 Востроилов, А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.В. Востроилов, И.Н. Семенова, К.К. Полянский. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010. – 512 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58746>.

8.2 Дополнительная литература

4 Горбатова, К.К. Молочная терминология: энциклопедический словарь-справочник [Электронный ресурс]: словарь-справочник. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013. – 232 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/50678>.

7. ГОСТ Р 53435-2009 Сливки-сырье. Технические условия [Электронный ресурс]. – М.: Издательство стандартов, 2009. – 21 с. – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/1200075958>.

8. ГОСТ Р 52054-2003 Молоко натуральное коровье. Сырье. Технические условия [Электронный ресурс]. – М.: Издательство стандартов, 2003. – 19 с. – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/1200032024>.

9. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/499050562>.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

В ходе реализации целей и задач учебной дисциплины «Введение в направление профессиональной деятельности», обучающиеся могут при необходимости использовать возможности информационно-справочных

систем, электронных библиотек и архивов ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»:

- 1) ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [<http://www.biblioclub.ru/>]
- 2) ЭБОР [<http://elib.oreluniver.ru/>]
- 3) ЭБС «Лань» [<http://www.e.lanbook.com/>]
- 4) ЭБС «IPRbooks» [<http://www.iprbookshop.ru/>]
- 5) Научная электронная библиотека eLibrary [<http://elibrary.ru/>]
- 6) ЭБС «Академия» [<http://www.academia-moscow.ru/>]
- 7) ЭБС «Книгафонд» [<http://www.knigafund.ru/>]
- 8) Национальный цифровой ресурс РУКОНТ [<http://rucont.ru/>]
- 9) «Библиотека Литрес» [<http://biblio.litres.ru/>]
- 10) База данных АИБС «LIBERMEDIA» [<http://62.76.36.197/phorac/elcat.php>]
- 11) База данных «QuestelOrbit» [<https://www.orbit.com>]
- 12) База данных ProQuest Dissertations & Theses Global
- 13) База данных Polpred.com. Обзор СМИ [<http://www.polpred.com/>]
- 14) База данных Scopus [<http://www.scopus.com/>]
- 15) Web of Science Core Collection [<http://www.apps.webofknowledge.com/>]
- 16) АИБС «МАРК SQL» [<http://194.226.186.6/MARCWEB/INDEX.ASP>]

10 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Информационное обеспечение учебной дисциплины «Введение в направление профессиональной деятельности» включает:

Операционные системы Windows Vista, Windows Professional 7, Windows Professional 8.

Пакет программ OpenOffice.

Интернет-браузеры Mozilla Firefox, Google Chrome, Opera (крайние версии) и др.

Программа просмотра файлов формата Djview (крайняя версия).

Программа просмотра файлов формата .pdf Acrobat Reader (крайняя версия).

Программа просмотра файлов формата .doc и .docx Microsoft Office Word Viewer (крайняя версия).

Пакет программ семейства MS Office: Office Professional Plus (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access).

11 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническая база учебной дисциплины «Введение в направление профессиональной деятельности» включает специальное

помещение, представляющее собой лабораторию Технология молока и молочных продуктов для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, предусмотренных учебным планом. Аудитория укомплектована специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Имеется доступ к сети Интернет по выделенной линии, комплект мультимедийного оборудования – проектор BenQ MP612P, компьютер Pentium III 560/ 64-128/ 3,6-13 Gb – (5).

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

«ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

Направленность (профиль): Технология молока и молочных продуктов

1 Перечень оценочных средств и их соответствие планируемым результатам обучения по дисциплине

Форма аттестации	Оценочные средства	Планируемые результаты (индикаторы достижения компетенций)
Зачет	Вопросы к зачету	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий и катастроф З(ОК-9)-I; – основные методы по усовершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения З(ОПК-2)-I; – основные нормативно-правовые документы, регламентирующие будущую профессиональную деятельность З(ПК-3)-II. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять на практике основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий и катастроф У(ОК-9)-I; – разрабатывать мероприятия по усовершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения У(ОПК-2)-I; – работать со специализированной литературой, с научно-технической информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований; применять соответствующие нормативно-правовые акты в своей будущей профессиональной деятельности У(ПК-3)-II. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий и катастроф В(ОК-9)-I; – методами по усовершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения З(ОПК-2)-I; – навыками работы с основными нормативно-правовыми документами, регламентирующими будущую профессиональную деятельность; навыками самостоятельного освоения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии В(ПК-3)-II;

2 Критерии и шкалы оценивания

Вид контроля	Форма аттестации	Оценочные средства	Критерии оценивания для промежуточной аттестации	Шкалы оценивания
Промежуточная аттестация	Зачет	Вопросы к зачету	Дан полный логически и последовательно изложенный, развернутый ответ на поставленные вопросы	«Зачтено»
			Отсутствует осмысленное понимание теоретико-практического материала дисциплины, не получены ответы на поставленные вопросы	«Незачтено»

3 Типовые оценочные средства

3.1 Структура и содержание зачета

Промежуточная аттестация по дисциплине – зачет в виде ответов на вопросы, приведенные в билете. Время и место проведения зачета устанавливается в соответствии с расписанием экзаменационной сессии. Продолжительность тестирования – 1 час.

№	Структура зачета	Разделы, содержание дисциплины	Проверяемые результаты обучения	Критерии оценки	Макс. балл
1-2	Теоретические вопросы	«Формирование теоретико-практических профессиональных навыков будущего специалиста» «Пищевая, биологическая ценность и особенности технологии производства цельномолочной продукции и мороженого» «Пищевая, биологическая	З(ОК-9)-I; З(ОПК-2)-I; З(ПК-3)-II. У(ОК-9)-I; У(ОПК-2)-I; У(ПК-3)-II. В(ОК-9)-I; З(ОПК-2)-I; В(ПК-3)-II;	(51 балл) Ответ логически и лексически грамотно изложенный, содержательный и аргументированный, подкрепленный знанием литературы и источников по теме задания, умение отвечать на дополнительно заданные вопросы; незначительное нарушение логики изложения материала, периодическое использование разговорной лексики, допущение не более одной ошибки в содержании задания, а также не более	51

		<p>ценность, классификация и особенности технологии масла сливочного и сыра натурального и плавленого»</p> <p>«Пищевая, биологическая ценность и особенности технологии молочных консервов сгущенных и сухих»</p> <p>«Особенности технологии производства продукции из вторичного молочного сырья»</p>		<p>одной неточности при аргументации своей позиции, неполные или неточные ответы на дополнительно заданные вопросы; незначительное нарушение логики изложения материала, периодическое использование разговорной лексики при допущении не более двух ошибок в содержании задания, а также не более двух неточностей при аргументации своей позиции, неполные или неточные ответы на дополнительно заданные вопросы.</p> <p>(0-50 баллов) В ответе допущено существенное нарушение логики изложения материала, систематическое использование разговорной лексики, допущение не более двух ошибок в содержании задания, а также не более двух неточностей при аргументации своей позиции, неправильные ответы на дополнительно заданные вопросы; существенное нарушение логики изложения материала, постоянное использование разговорной лексики, допущение не более трех ошибок в содержании задания, а также не более трех неточностей при аргументации своей позиции, неправильные ответы на дополнительно заданные вопросы; полное отсутствие логики изложения материала, постоянное использование разговорной лексики, допущение более трех ошибок в содержании задания, а также более трех неточностей при аргументации своей позиции, полное незнание литературы и источников по теме вопроса, отсутствие ответов на дополнительно заданные вопросы.</p>	
--	--	--	--	---	--

3.2 Теоретические вопросы для промежуточной аттестации по дисциплине

1. Общие сведения о молоке и молочных продуктах
2. Технологические термины и определения в области производства продуктов питания животного происхождения
3. Понятие о молоке и молочных продуктах. Пищевая ценность молока
4. Физико-химический состав и основные свойства молока
5. Классификация молочных продуктов
6. Назначение и ассортимент выпускаемой продукции: молочными, сыродельными, маслодельными, молочно-консервными заводами и заводами детских молочных продуктов
7. Основные понятия о библиотеке «ОГУ имени И.С. Тургенева». Методика поиска литературы, оформление списка литературы
8. Современное состояние цельномолочной отрасли России
9. Общая характеристика и виды вырабатываемого молока
10. Требования к качеству молока. Пороки молока, причины их возникновения и меры предупреждения
11. Диетические, питательные и лечебные свойства кисломолочных продуктов
12. Ассортимент и характеристика кисломолочных напитков
13. Ассортимент, классификация и технологические особенности производства мороженого
14. История развития производства масла сливочного в России
15. Пищевая ценность, ассортимент масла. Виды и способы производства
16. Современные тенденции производства сливочного масла в условиях рыночной экономики
17. История, современный уровень и перспективы развития сыроделия
18. Классификация сыров
19. Технология производства твердых сычужных сыров и плавленых сыров
20. Особенности производства мягких и рассольных сыров
21. Производство молочных консервов и продуктов детского питания на молочной основе
22. Ассортимент сгущенных и сухих молочных продуктов
23. Методы консервирования, применяемые в молочной промышленности
24. Классификация детских молочных продуктов (жидкие стерилизованные, кисломолочные и пастообразные, сухие продукты)
25. Производство сгущенных стерилизованных молочных консервов

3.3 Макет билета к зачету

Утверждаю:

Зав. кафедрой

к.т.н., доцент

_____ Н.А. Березина

« ____ » _____ 20__ г.

1 курс о

ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет
имени И.С. Тургенева»

Институт биотехнологии и биоинженерии

Кафедра технологии продуктов питания

Дисциплина «Введение в направление профессиональной деятельности»

Билет № 1

- 1) Понятие о молоке и молочных продуктах. Пищевая ценность молока
- 2) Производство молочных консервов и продуктов детского питания на молочной основе.

Разработал:

к.т.н., доцент _____ Симоненкова А.П.

Рассмотрены и одобрены на заседании кафедры

« __ » _____ 20__ г.

Протокол № _____