

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 11.01.2024 17:53:42

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе

Дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры»

Цели преподавания дисциплины формирование у студентов теоретических и практических знаний о химических, физико-химических, биохимических и микробиологических процессах, лежащих в основе переработки растительного сырья в пищевые продукты.

Задачи изучения дисциплины

- изучение основных видов сырья, используемого в производстве пищевых продуктов;
- ознакомление с научными основами технологических процессов в различных отраслях пищевой промышленности.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-4 - способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

ПК-11 - готовность выполнить работы по рабочим профессиям.

Разделы дисциплины

Общая характеристика растительного сырья пищевых производств.

Понятие о технологии пищевых производств.

Классификация отраслей пищевой промышленности, пищевых производств (по видам сырья, готовой продукции).

Особенности и структура технологических линий пищевых производств.

Виды растительного сырья, применяемого в пищевой промышленности.

Классификация сырья в пищевой промышленности

Оценка зернового сырья, применяемого в пищевой промышленности

Физические показатели зерновой массы.

Процессы, происходящие при хранении зерновых масс.

Способы и режимы хранения зерна.

Научные основы технологии сахара.

Научные основы технологии крахмала и крахмалопродуктов.

Научные основы переработки зерна в муку, в крупу, зернопродукты.

МИНОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

государственного управления

(наименование факультета)

и международных отношений

И.В. Минакова

(подпись, инициалы, фамилия)

« 31 » 08 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры

(наименование дисциплины)

направление подготовки (специальность) 19.03.02

(цифр согласно ФГОС)

Продукты питания из растительного сырья

и наименование направления подготовки (специальности))

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

наименования профиля, специализации или магистерской программы

форма обучения заочная

(очная, очно-заочная, заочная)

Курс – 2016

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 10 « 30 » мая 2016 г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров « 31 » августа 2016 г., протокол №1.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав кафедрой
«Товароведение, технология и экспертиза товаров» Пьяникова Э.А. Пьяникова

Разработчик программы
доцент, к.х.н. Ковалева А.Е. Ковалева
(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Согласовано:
Директор научной библиотеки Макаровская В.Г. Макаровская

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 10 « 30 » мая 2016 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров
протокол № 1 (наименование кафедры, дата, номер протокола) от 31.08.17

Зав кафедрой Пьяникова

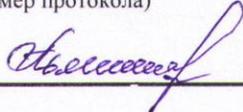
Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 « 26 » 03 2018 г. на заседании кафедры ТТиЭ
протокол № 05 от 26.08.2018
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав кафедрой Пьяникова Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 « 29 » 03 2019 г. на заседании кафедры ТТиЭ
протокол № 18 от 19.06.2019
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав кафедрой Пьяникова Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № 11/20 06.2020 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров 19.06.2020, протокол №17
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой ТТ и ЭТ  Э.А.Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № «__» __20__ г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой ТТ и ЭТ _____ Э.А.Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № «__» __20__ г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой ТТ и ЭТ _____ Э.А.Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № «__» __20__ г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой ТТ и ЭТ _____ Э.А.Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № «__» __20__ г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой ТТ и ЭТ _____ Э.А.Пьяникова

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Изучение основных процессов, лежащих в основе производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, изучение принципов организации производства этих изделий.

1.2 Задачи дисциплины

- изучение основ организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; ассортимента хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; основ технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

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

Обучающиеся должны знать:

- технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- основные виды рабочих профессий по данному направлению подготовки;

уметь:

- использовать полученные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- работать по рабочим профессиям;

владеть:

- знаниями и способностью применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- способностью выполнять работы по рабочим профессиям.

У обучающихся формируются следующие компетенции:

- способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- готовность выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11).

2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы

«Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» представляет дисциплину с индексом Б1.В.ОД.10 вариативной части

учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, изучаемую на 1 курсе в 1 семестре.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по виду учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетные единицы (з.е.), 72 часа

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего часов
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	8,1
в том числе:	
лекции	4
лабораторные занятия	4
практические занятия	0
экзамен	не предусмотрен
зачет	0,1
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
расчетно-графическая (контрольная) работа	не предусмотрена
Аудиторная работа (всего):	8
в том числе:	
лекции	4
лабораторные занятия	4
практические занятия	0
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	60,59,9
Контроль/экс (подготовка к экзамену)	4,0

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

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 - Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	Введение. Основная образовательная программа по специальности и организация учебного процесса	Предмет, цели и задачи дисциплины. Формы учебных занятий
2	Квалификационная характеристика выпускника	Квалификация выпускника – технолога. Профессиональные требования к выпускнику.

3	Основы информационной культуры	Библиография. Библиографические ссылки и описания
4	Современные тенденции в развитии отрасли пищевой промышленности	Пищевая промышленность России в настоящее время. Хлебопекарная промышленность. Кондитерская промышленность. Макаaronная промышленность
5	Основные понятия в области пищевых производств	Понятие технология. Понятие технологическая схема.
6	Нормативно-техническая документация на пищевые продукты.	Правовые основы стандартизации. Понятие «качество продукции». Показатели качества продукции
7	Основы технологии хлебобулочных изделий	Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Характеристика сырья. Технологическая схема производства хлеба
8	Основные сведения о производстве сухаро-бараночных изделий	Ассортимент бараночных изделий. Особенности производства сдобных сухарей. Ржаные и ржано-пшеничные сухари
9	Основы производства мучных кондитерских изделий	Ассортимент мучных кондитерских изделий. Особенности технологии (на примере бисквита).
10	Основные сведения о технологии кондитерских изделий группы сахаристых	Ассортимент и классификация. Технологическая схема производства карамели
11	Основные сведения о технологии макаронного производства	Ассортимент макаронных изделий. Технологическая схема производства

Таблица 4.1.2 - Содержание дисциплины и ее методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час.	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Введение. Основная образовательная программа по специальности и организация учебного процесса	0,2	-	-	У-1, МУ-1, МУ-2	С, Со, Т, СРС (1-2 недели)	ПК-11
2	Квалификационная характеристика выпускника	0,2	-	-	У-2, МУ-2	С, Со, Т, СРС (3-4 недели)	ПК-11
3	Основы информационной культуры	0,3	-	-	У-1, У-2, МУ-2	С, Со, Т, СРС (5-6 недели)	ПК-11
4	Современные тенденции в развитии отрасли пищевой промышленности	0,5	2	-	У-2, МУ-1, МУ-2	С, Со, Т, СРС (7-8 недели)	ПК-4
5	Основные понятия в области пищевых производств	0,3	-	-	У-2, МУ-2	С, Со, Т, СРС (9-10 недели)	ПК-4
6	Нормативно-техническая документация на пищевые продукты.	-	-	-	У-2, МУ-2	С, Со, Т, СРС (11-12 недели)	ПК-4
7	Основы технологии хлебобулочных изделий	0,5	3	-	У-2, МУ-1, МУ-2	С, Со, Т, СРС (13-14 недели)	ПК-4

8	Основные сведения о производстве сухаро-бараночных изделий	0,5	-	-	У-3, МУ-2	С, Со, Т, СРС (15 неделя)	ПК-11
9	Основы производства мучных кондитерских изделий	0,5	-	4	У-1, У-3, МУ-1, МУ-2	С, Со, Т, СРС (16 неделя)	ПК-11
10	Основные сведения о технологии кондитерских изделий группы сахаристых	0,5	-	-	У-2, У-3, МУ-2	С, Со, Т, СРС (17 неделя)	ПК-4
11	Основные сведения о технологии макаронного производства	0,5	-	5	У-2, У-3, МУ-1, МУ-2	С, Со, Т, СРС (18 неделя)	ПК-4

С – собеседование, Со – сообщение, Т – тестирование, СРС – самостоятельная работа студентов

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

Таблица 4.2.1 - Практические занятия

№ п/п	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	2	4
1	Влияние продолжительности брожения теста на показатели качества получаемого хлеба	1
2	Влияние продолжительности и температуры уваривания карамельного сиропа на показатели качества получаемой карамельной массы	1
3	Исследование технологии приготовления печенья	1
4	Анализ продуктов переработки плодов и ягод	1
Итого		4

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 - Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.
1	2	3	4
1	Сбор материалов к реферату по технологической линии производства пищевого продукта	3 неделя	10
2	Сбор материалов к реферату по упаковке пищевого продукта	5 неделя	10
3	Подготовка к дискуссии о значимости своей будущей профессии технолога	10 неделя	10
4	Сбор материалов к реферату по технологическому оборудованию, применяемому в производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (на выбор)	12 неделя	10
5	Сбор материалов к реферату по дизайну упаковки пищевого продукта	15 неделя	10
6	Сбор материалов к реферату по утилизации отходов пищевого производства	18 неделя	109,9
Итого			6859,9

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплины:

библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

- путем обеспечения доступности всего необходимо учебно-методического и справочного материала;

- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств;

- путем разработки:

- методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

- заданий для самостоятельной работы;

- тем рефератов и докладов;

- вопросов к зачету;

- методических указаний к выполнению лабораторных работ и т.д.

типографией университета:

- помощь авторам в подготовке и изданий научной, учебной и методической литературы;

- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС и Приказа Министерства образования и науки РФ 5 апреля 2017 г. №301 по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с экспертами и специалистами Комитета по труду и занятости населения Курской области. Удельный вес занятий, проводимых в

интерактивных формах, составляет 50 процентов от аудиторных занятий согласно УП.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
1	Основные сведения о технологии кондитерских изделий группы сахаристых	Лекция-визуализация	2
2	Особенности функционирования кондитерского предприятия и роль в нем технолога	Лабораторная работа. Мультимедийная презентация. Учебная дискуссия	2
Итого:			4

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Код и содержание компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
Способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4)	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры. Введение в технологию хлебопекарного производства. Технология приготовления пищи. Расчет рецептур в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий /Рецептуры и рецептурные компоненты в производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Введение в технологию хлебопекарного производства. Технология приготовления пищи.	
Готовность выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11)	Технология приготовления пищи. Введение в технологию хлебопекарного производства. Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры.	Технология приготовления пищи. Введение в технологию хлебопекарного производства	

*Этапы для РПД всех форм обучения определяются по учебному плану заочной формы обучения следующим образом:

Этап	Учебный план очной формы обучения / семестр изучения дисциплины		
	Бакалавриат	Специалитет	Магистратура
Начальный	1-3 семестры	1-3 семестры	1 семестр
Основной	4-6 семестры	4-6 семестры	2 семестр
Завершающий	7-8 семестры	7-10 семестры	3-4 семестр

** Если при заполнении таблицы обнаруживается, что один или два этапа не обеспечены дисциплинами, практиками, НИР, необходимо:

- при наличии дисциплин, изучающихся в разных семестрах, – распределить их по этапам в зависимости от № семестра изучения (начальный этап соответствует более раннему семестру, основной и завершающий – более поздним семестрам);
- при наличии дисциплин, изучающихся в одном семестре, – все дисциплины указать для всех этапов.

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

Код компетенции / этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-4 / начальный	<p>1. Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п. 1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимися знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - азы технологии производства продуктов питания из растительного сырья; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять полученные знания; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовыми знаниями по технологии производства продуктов питания из растительного сырья 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии производства продуктов питания из растительного сырья; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять полученные знания; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью применять знания по технологии производства продуктов питания из растительного сырья 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать полученные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знаниями и способностью применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин

1	2	3	4	5
	<i>дартных ситуациях</i>			плин
ПК-11 / начальный	<p>1. Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п. 1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимися знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не в полном объеме о рабочих специальностях; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - несистематически выполнять работы по рабочим специальностям; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фрагментарно навыками работы по рабочим специальностям 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с незначительными пробелами о рабочих специальностях; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в целом успешно, но с отдельными пробелами выполнять работы по рабочим специальностям; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в целом успешно, но несистематически навыками работы по рабочим специальностям 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные виды рабочих профессий по данному направлению подготовки; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать по рабочим профессиям; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью выполнять работы по рабочим профессиям

7.3 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

Таблица 7.3 – Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение. Основная образовательная программа по специальности и организация учебного процесса	ПК-11	лекции, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>Co</i> , <i>T</i>	1-3 1,2 1-5	Согласно табл. 7.4
2	Квалификационная характеристика выпускника	ПК-11	лекции, самостоятельная работа	<i>C</i> , <i>Co</i> , <i>T</i>	1-4 1-3 1-5	Согласно табл. 7.4

			студентов			
3	Основы информационной культуры	ПК-11	лекции, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>Co</i> , <i>T</i>	1-6 1-3 1-5	Согласно табл. 7.4
4	Современные тенденции в развитии отрасли пищевой промышленности	ПК-4	лекции, лабораторная работа, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>Co</i> , <i>T</i>	1-4 1-3 1-5	Согласно табл. 7.4
5	Основные понятия в области пищевых производств	ПК-4	лекции, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>Co</i> , <i>T</i>	1-5 1-3 1-5	Согласно табл. 7.4
6	Нормативно-техническая документация на пищевые продукты.	ПК-4	лекции, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>Co</i> , <i>T</i>	1-4 1-4 1-5	Согласно табл. 7.4
7	Основы технологии хлебобулочных изделий	ПК-4	лекции, лабораторная работа, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>Co</i> , <i>T</i>	1-5 1-4 1-5	Согласно табл. 7.4
8	Основные сведения о производстве сахаро-бараночных изделий	ПК-11	лекции, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>Co</i> , <i>T</i>	1-3 1-5 1-5	Согласно табл. 7.4
9	Основы производства мучных кондитерских изделий	ПК-11	лекции, лабораторная работа, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>Co</i> , <i>T</i>	1-5 1-5 1-5	Согласно табл. 7.4
10	Основные сведения о технологии кондитерских изделий группы сахаристых	ПК-4	лекции, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>Co</i> , <i>T</i>	1-5 1-5 1-5	Согласно табл. 7.4
11	Основные сведения о технологии макаронного производства	ПК-4	лекции, лабораторная работа, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>Co</i> , <i>T</i>	1-5 1-3 1-5	Согласно табл. 7.4

Примеры типовых контрольных заданий для текущего контроля

Тест по разделу (теме) 5. «Основные понятия в области пищевых производств»

1. Какие два понятия объединяет слово наука: а) техника и наука; б) искусство и учение; в) ремесло и наука г) учение и наука

2. Что применяют в качестве сырья в различных отраслях пищевой промышленности а) сахар, вода;

б) сахар, вода, дрожжи, крахмал и крахмалопродукты, жиры; в) крахмал и крахмалопродукты.

г) дрожжи, жиры.

3. По каким признакам классифицируют сырье.

а) по консистенции;

б) целевому назначению;

в) по консистенции, преобладанию какого-либо химического вещества, целевому назначению

г) преобладанию какого-либо химического вещества.

Вопросы собеседования по разделу (теме): «Основные сведения о технологии макаронного производства»

1. Что такое макаронные изделия?

2. Назовите сырье, из которого производят макаронные изделия?

3. По каким признакам классифицируют макаронные изделия?

4. Что понимают под сортом макаронных изделий?

Полностью оценочные средства представлены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

Типовые задания для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в форме тестирования (бланкового и/или компьютерного).

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:
- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),

- открытой (необходимо вписать правильный ответ), - на установление правильной последовательности,
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Умения, навыки и компетенции проверяются с помощью задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

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

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- Положение П 02.016–2015 «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ»;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Лабораторная работа №1. Общая характеристика ВУЗа и его роль в жизни студента	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №2. Роль пищевых производств региона	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №3. Особенности функционирования и роль хлебозаводов	0	Не выполнил и «не защитил»	5	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №4. Особенности функционирования кондитерского предприятия и роль в нем технолога	0	Не выполнил и «не защитил»	5	Выполнил и «защитил»
СРС	0		18	
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	

Зачет	0		60	
Итого	0		110	

Для промежуточной аттестации, проводимой в форме тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ – 16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 3 балла,
- задание в открытой форме – 3 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 3 балла,
- задание на установление соответствия – 3 балла,
- решение задачи – 15 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование – 60 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. Спичак, В. В. Развитие сахарной промышленности в России [Текст] / В. В. Спичак, М.И. Егорова, В. Б. Остроумов. - Курск : Российский НИИ сахарной промышленности, 2010. - 215 с.

2. Системное развитие техники пищевых технологий [Текст] : учебное пособие / под ред. В. А. Панфилова. - М. : КолосС, 2010. - 762 с.

8.2 Дополнительная учебная литература

1. Хуршудян, С. А. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России [Текст] : учебное пособие для студентов, магистров и аспирантов / С.А. Хуршудян, Ц.Р. Зайчик. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 204 с.

2. Земцов Б.Н. История отечества [Электронный ресурс]: мультимедиа-уч. / В.М. Земцов. – М.: Универ, 2004.

3. Пряхина, А. В. Оценка развития пищевой промышленности в стране и регионе [Текст] / А. В. Пряхина. – М.: Дашков и Ко, 2011. - 46 с.

8.3 Перечень методических указаний

1. Введение в направление подготовки и планирование профессиональной подготовки [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению лабораторных работ для студентов бакалавров направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. А.Е. Ковалева. Курск, 2017. – 33 с.

2. Введение в направление подготовки и планирование профессиональной подготовки [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» : сост. А.Е. Ковалева. Юго-Зап. гос. ун-т. Курск: ЮЗГУ, 2017. - 35 с.

8.4 Другие учебно-методические материалы

1. Образовательная программа высшего образования – программа бакалавра. Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья [Электронный ресурс] : https://swsu.ru/sveden/files/OOP_19.03.02_28.09.2015_Zaochnaaya.pdf

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

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>
2. Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>
3. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prlib.ru>
4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.рф/>
5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>
2. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>
3. БД периодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>
4. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>
5. База данных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>
6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-аналитическая система Science Index – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами аудиторной работы студентов при изучении дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» являются лекции и лабораторные занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации самостоятельную работу. В ходе лекции студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают лабораторные занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступле-

ний, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Лабораторному занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты могут готовить рефераты по отдельным темам дисциплины, выступать на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, защиты отчетов по практическим работам, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, промежуточный контроль путем отработки студентами пропущенных лекций, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному усвоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» с целью усвоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

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

Операционная система Windows 7 Libre office Microsoft Office 2016 Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015 г. С ООО «АйТи46», лицензионный договор №K0000000117 от 21.12.2015 г. С ООО «СМСКанал» Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506.

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лаборатории кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Мультимедиа центр - ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/1471024МБ/16 OGb, сумка, проектор Infocus 1N24+, экран Стеклопанель, прибор Журавлева, шкаф хлебопекарный ШХЛ-0,65, шкаф сушильный ШС-80, весы электронные MWP-150 CAS(150/0.005 г/11 высокий класс точности), рефрактометр.

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

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть за-

менено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу

дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изме- нения и подпись лица, проводившего измене- ния
	изме- ненных	замененных	аннули- рованных	новых			
1	-	4	-	-	1	31.02.17	Приказ №576 от 31.08.17 kol
2	-	7	-	-	1	31.02.17	Приказ №301 от 05.04.17 kol
3	4	-	-	-	1	25.06.18	Увед. глав проф №8 от 26.03.18 Инт. Севастьянова
4	6	-	-	-	1	25.06.18	Увед. глав проф №8 от 26.03.18 Инт. Севастьянова