

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минади Илья Владимирович

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 18.07.2022 14:13:40

Уникальный программный ключ:

0ee87c91c91d1873a5c0e905a0f110e

Аннотация к рабочей программе

дисциплины «Современные приоритеты развития пищевых производств»

Цель преподавания дисциплины

- формирование теоретических знаний о сущности и задачах современных приоритетов развития техники и технологии, а также в формировании у студентов практических навыков о химическом составе и свойствах сельскохозяйственного сырья и продуктов питания, об изменениях в сырье, происходящих при переработке его в продукты питания, а также об основных принципах получения продуктов питания высокого качества при минимальных затратах.

Задачи изучения дисциплины

- овладеть научными основами технологических процессов в пищевой промышленности;
- изучить свойства основного и дополнительного сырья и специальных технологий отдельных пищевых производств;
- познакомиться с технологическими схемами производства основных видов пищевых продуктов, параметрами процессов, условиями хранения сырья и готовой продукции, с оценкой их качества,
- изучить состоянием науки и научно-технического потенциала отрасли;
- изучить фундаментальные научные проблемами переработки сельскохозяйственного сырья и направлениями развития пищевых и перерабатывающих отраслей АПК.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

УК-6.1 - оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания;

УК-6.2 - определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям;

ОПК-1.1 - обладает знаниями современных приоритетов стратегического развития предприятий пищевой промышленности с использованием инновационных технологий;

ОПК-2.1 - использует знания технологических процессов производства широкого ассортимента продукции из растительного сырья для различных групп населения.

Разделы дисциплины

Концепция Федеральной целевой программы «Исследования и разработки по приоритетным направлениям развития научно-технологического комплекса России

Закон о программе социально-экономического развития

Проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей АПК

Продовольственная безопасность в будущем

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета
Государственного управления и
международных отношений
И.В. Минакова
« 18 » 06 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Современные приоритеты развития пищевых производств
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
(шифр и наименование направления подготовки (специальности))

направленность (профиль, специализация) «Управление инновационным развитием
предприятий пищевой промышленности»
(наименование направленности (профиля, специализации))

форма обучения _____ очная _____
(очная, очно-заочная, заочная)

Курск – 2021

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки (специальности) 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 «25» 06 2021 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, № 17 «07» 06 2021 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Разработчик программы

к.х.н., доцент

(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Ковалева А.Е.

/Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «18» 08 2022 г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, № 12 «01» 03 2022 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности», одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, № « » 20 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

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

1.1 Цель дисциплины

Формирование теоретических знаний о сущности и задачах современных приоритетов развития техники и технологии, а также в формировании у студентов практических навыков о химическом составе и свойствах сельскохозяйственного сырья и продуктов питания, об изменениях в сырье, происходящих при переработке его в продукты питания, а также об основных принципах получения продуктов питания высокого качества при минимальных затратах.

1.2 Задачи дисциплины

- овладеть научными основами технологических процессов в пищевой промышленности;
- изучить свойства основного и дополнительного сырья и специальных технологий отдельных пищевых производств;
- познакомиться с технологическими схемами производства основных видов пищевых продуктов, параметрами процессов, условиями хранения сырья и готовой продукции, с оценкой их качества,
- изучить состоянием науки и научно-технического потенциала отрасли;
- изучить фундаментальные научные проблемами переработки сельскохозяйственного сырья и направлениями развития пищевых и перерабатывающих отраслей АПК.

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

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного	Знать: свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные) Уметь: находить применение своим ресурсам для успешного выполнения порученного задания

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		выполнения порученного задания.	Владеть (или Иметь опыт деятельности): способностью использовать свои ресурсы и их пределы для успешного выполнения порученного задания.
		УК-6.2. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям.	Знать: способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям Уметь: определять приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности Владеть (или Иметь опыт деятельности): способностью совершенствовать собственную деятельность на основе самооценки по выбранным критериям
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1. Обладает знаниями современных приоритетов стратегического развития предприятий пищевой промышленности с использованием инновационных технологий	Знать: современные приоритеты стратегического развития предприятий пищевой промышленности с использованием инновационных технологий Уметь: применять инновационные технологии Владеть (или Иметь опыт деятельности): знаниями современных приоритетов стратегического развития предприятий пищевой промышленности с использованием инновационных технологий
ОПК-2.	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства	ОПК-2.1. Использует знания технологических процессов производства широкого ассортимента	Знать: технологические процессы производства широкого ассортимента продукции из растительного сырья для различных групп населе-

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
	ства продукции различного назначения	тимента продукции из растительного сырья для различных групп населения	<p>ния</p> <p>Уметь: применять знания технологических процессов производства широкого ассортимента продукции из растительного сырья</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): знаниями технологических процессов производства широкого ассортимента продукции из растительного сырья для различных групп населения</p>

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Современные приоритеты развития пищевых производств» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы магистратуры 19.04.02_Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности». Дисциплина изучается 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 видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 4 зачетных единицы (з.е.), 144 академических часов.

Таблица 3 –Объём дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	90
в том числе:	
лекции	36

Виды учебной работы	Всего, часов
лабораторные занятия	18
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	52,85
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	1,15
в том числе:	
зачет	не предусмотрен
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	1,15

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	2	3
1	Концепция Федеральной целевой программы «Исследования и разработки по приоритетным направлениям развития научно-технологического комплекса России»	Основные цели и задачи. Механизм действия концепции Федеральной целевой программы. Проблемы в современной технологии продуктов питания. Последствия неправильного питания и проблема питания в России.
2	Закон о программе социально-экономического развития	Тема программных мероприятий по основным направлениям социально-экономического развития Курской области на 2011 - 2015 годы. Стратегия социально-экономического развития Курской области до 2020 года. Основная цель развития промышленного комплекса Курской области. Основные направления развития
3	Проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей АПК	Проблемы развития основных направлений АПК. Важнейшие народнохозяйственные задачи социально-экономического развития. Основные направления развития перерабатывающих отраслей АПК. Принципы реализации государственной политики в области здорового питания.
4	Продовольственная безопасность в будущем	Проблемы обеспечения населения продовольствием. Экономия. Новые технологии производства продуктов питания. Новый рацион

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля	Компетенции
		лек., час	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Концепция Федеральной целевой программы «Исследования и разработки по приоритетным направлениям развития научно-технологического комплекса России»	9	1	1,2	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	Т6С636	ОПК-1
2	Закон о программе социально-экономического развития	9	-	2,3,4	У-1-2, МУ-1-2.	Т10С10310	ОПК-1
3	Проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей АПК	11	-	5,6,7	У-1-2, МУ-1-2.	Т14С14314	ОПК-2
4	Продовольственная безопасность в будущем	7	2	8,9	У-1-2, МУ-1-2.	Т18С18318	УК-6

Т – тестирование, С – собеседование, З-задача

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практической работы	Объем, час.
1	2	3
1	Направления реализации достижений научно-технического прогресса в современных условиях	4
2	Принципы постановки творческих задач и методов их решения	4
3	Основные цели и задачи КОНЦЕПЦИИ федеральной целевой программы "Исследования и разработки по приоритетным направлениям развития научно-технологического комплекса России" на 2020 годы	4
4	Информационные базы по инновационным технологиям переработки растительного сырья	4
5	Состояние и приемы коррекции технологий переработки различных сельскохозяйственных культур	4
6	Изучение постановления об утверждении комплексной программы развития пищевой и перерабатывающей промышленности Курской области	4
7	Факторы ресурсосбережения при производстве растительного сырья	4
8	Проведение студентами собственных научных исследований по теме магистерской диссертации в формате <i>круглый стол</i>	4
9	Проведение научных исследований по предлагаемой тематике	4
Итого		36

Таблица 4.2.2 – Лабораторные работы

№	Наименование лабораторных работ	Объем, час
1	2	3
1	Применение ресурсосберегающих, безотходных технологий в производстве продуктов переработки яблок – этапы получения, концентрации сока	9
2	Применение ресурсосберегающих, безотходных технологий в производстве продуктов переработки яблок – этапы получения яблочных порошков	9
Итого		18

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	Концепция Федеральной целевой программы «Исследования и разработки по приоритетным направлениям развития научно-технологического комплекса России»	6 неделя	18
2	Закон о программе социально-экономического развития	10 неделя	18
3	Проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей АПК	14 неделя	18
4	Продовольственная безопасность в будущем	18 неделя	20
Итого			74

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 дисциплине организуется:

библиотекой университета:

библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, перио-

дической, 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 необходимого 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;

– тем рефератов;

– вопросов к зачету;

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

типографией университета:

– помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

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

6 Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с экспертами и специалистами Комитета по труду и занятости населения Курской области.

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

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
1	Лекция №1. Концепция Федеральной целевой программы «Исследования и разработки по приоритетным направлениям развития научно-технологического комплекса России»	Дискуссия	8
2	Практическое занятие №6 Изучение постановления об утверждении комплексной программы развития пищевой и перерабатывающей промышленности Курской области	Дискуссия	4

3	Практическое занятие №8 Проведение студентами собственных научных исследований по теме магистерской диссертации в формате	круглый стол	4
4	Лабораторная работа №1 Применение ресурсосберегающих, безотходных технологий в производстве продуктов переработки яблок – этапы получения, концентрации сока	Творческое задание	4
5	Применение ресурсосберегающих, безотходных технологий в производстве продуктов переработки яблок – этапы получения, концентрации сока	Творческое задание	6
Итого			26

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код компетенции, содержание компетенции	Дисциплины (модули) при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Современные приоритеты развития пищевых производств		Теоретические и практические аспекты подготовки руководителя пищевых производств
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Современные приоритеты развития пищевых производств Системный подход в научной и практической деятельности		
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Современные приоритеты развития пищевых производств	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	Производственная технологическая практика

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

Этап	Учебный план очной формы обучения/ семестризучения дисциплины		
	Бакалавриат	Специалитет	Магистратура
<i>Начальный</i>	1-3 семестры	1-3 семестры	1 семестр
<i>Основной</i>	4-6 семестры	4-6 семестры	2 семестр
<i>Завершающий</i>	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

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК- 6 / начальный, основной	УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания. УК-6.2. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования соб-	Знать: - свои ресурсы и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям Уметь: находить применение своим ресурсам Владеть (или Иметь опыт)	Знать: - свои ресурсы и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям Уметь: находить применение своим ресурсам для успешного выполнения порученного задания Владеть (или	Знать: - свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные); - способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям Уметь: - находить применение своим ресурсам для успешного выполнения поручен-

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	ственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям.	деятельности): способностью использовать свои ресурсы	Иметь опыт деятельности): способностью использовать свои ресурсы и совершенствовать собственную деятельность на основе самооценки по выбранным критериям	ного задания - определять приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности Владеть (или Иметь опыт деятельности): - способностью использовать свои ресурсы и их пределы для успешного выполнения порученного задания; - способностью совершенствовать собственную деятельность на основе самооценки по выбранным критериям
ОПК- 1 / начальный, основной, завершающий	ОПК-1.1. Обладает знаниями современных приоритетов стратегического развития предприятий пищевой промышленности с использованием инновационных технологий	Знать: основные приоритеты стратегического развития предприятий пищевой промышленности Уметь: с посторонней помощью применять инновационные технологии Владеть (или Иметь опыт деятельности): знаниями основных приоритетов стратегического	Знать: приоритеты стратегического развития предприятий пищевой промышленности с использованием инновационных технологий Уметь: применять инновационные технологии Владеть (или Иметь опыт деятельности): знаниями приоритетов стратегического развития предприятий пище-	Знать: современные приоритеты стратегического развития предприятий пищевой промышленности с использованием инновационных технологий Уметь: применять инновационные технологии Владеть (или Иметь опыт деятельности): знаниями современных приоритетов стратегического развития предприятий

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		развития предприятий пищевой промышленности	вой промышленно-сти с использованием инновационных технологий	пищевой промышленности с использованием инновационных технологий
ОПК-2 / начальный	ОПК-2.1. Использует знания технологических процессов производства широкого ассортимента продукции из растительного сырья для различных групп населения	<p>Знать: отдельные технологические процессы производства продукции из растительного сырья</p> <p>Уметь: применять знания отдельных технологических процессов производства продукции из растительного сырья</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): знаниями основных технологических процессов производства продукции из растительного сырья</p>	<p>Знать: основные технологические процессы производства продукции из растительного сырья для различных групп населения</p> <p>Уметь: применять знания технологических процессов производства продукции из растительного сырья</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): знаниями технологических процессов производства продукции из растительного сырья для различных групп населения</p>	<p>Знать: технологические процессы производства широкого ассортимента продукции из растительного сырья для различных групп населения</p> <p>Уметь: применять знания технологических процессов производства широкого ассортимента продукции из растительного сырья для различных групп населения</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): знаниями технологических процессов производства широкого ассортимента продукции из растительного сырья для различных групп населения</p>

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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ 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	Концепция Федеральной целевой программы «Исследования и разработки по приоритетным направлениям развития научно-технологического комплекса России»	ОПК-1	Лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, СРС	Тесты	1-15	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-11	
				Задачи	1,2	
2	Закон о программе социально-экономического развития	ОПК-1	Лекция, практическое занятие, СРС	Тесты	16-64	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-13	
				Задачи	1,2	
3	Проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей АПК	ОПК-2	Лекция, практическое занятие, СРС	Тесты	65-82	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-13	
				Задачи	1,2	
4	Продовольственная безопасность в будущем	ПК-6	Лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, СРС	Тесты	83-100	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-8	
				Задачи	1,2	

БТЗ – банк вопросов и заданий в тестовой форме.

Примеры типовых контрольных заданий для проведения
текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по разделу (теме) «Продовольственная безопасность в будущем»

1. Как называется умеренно загрязненная зона природных водоемов?
А) мезосапробная,
Б) полисапробная,
В) олигосапробная,
Г) парасапробная.
2. Как называется наименее загрязненная зона природных водоемов?
А) мезосапробная,
Б) полисапробная,
В) олигосапробная,
Г) парасапробная.
3. Каково содержание числа бактерий в полисапробной зоне природных водоемов, КОЕ/см³?
А) $10^6 - 10^7$,
Б) $10^4 - 10^5$,
В) $10^1 - 10^2$,
Г) $10^2 - 10^3$.
4. Каково содержание числа бактерий в мезосапробной зоне природных водоемов, КОЕ/см³?
А) $10^6 - 10^7$,
Б) $10^4 - 10^5$,
В) $10^1 - 10^2$,
Г) $10^2 - 10^3$.
5. Каково содержание числа бактерий в олигосапробной зоне природных водоемов, КОЕ/см³?
А) $10^6 - 10^7$,
Б) $10^4 - 10^5$,
В) $10^1 - 10^2$,
Г) $10^2 - 10^3$.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

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

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и 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. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

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 соответствия.

Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных 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.

Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

Показатели качества товаров социального назначения – это

Задание в открытой форме:

Перечислите эргономические показатели качества товаров

Каким должен быть коли - титр питьевой воды, см³, не менее?

- А) 300,
- Б) 100,
- В) 50,
- Г) 10 .

Задание на установление правильной последовательности:

Расставьте правильно этапы проведения исследований (*первом, втором, третьем, четвертом, пятом*):

При разработке вкусового профиля рекомендуется следующий алгоритм действия экспертов. На _____ *этапе* определяется порядок, в котором признаки проявляются. Каждый эксперт индивидуально регистрирует признаки в том порядке, в котором их ощущает.

_____ *этап* включает оценку интенсивности каждого признака в отдельности. Интенсивность также предпочтительно определять индивидуальным методом с использованием оценочных шкал: словесных, ранговых или графических.

На _____ *этапе* проводят идентификацию характерных ощущаемых составляющих запаха и вкуса. Профили вкуса и запаха можно либо составлять отдельно, либо во вкусовой профиль включать признаки запаха, т.е. строить профиль флора (вкусности). При употреблении продукта запах оказывает влияние на восприятие вкуса. Для большинства продуктов действующие стандарты рассматривают вкусоароматические свойства обобщенно. В аналитических сенсорных исследованиях целесообразно оценивать эти показатели качества отдельно.


Эксперты выражают ощущаемые признаки запаха и вкуса в описательных или ассоциативных определениях. На этом этапе составляются номенклатура характерных признаков и терминология.



На _____ *этапе* оценивается общее впечатление, т.е. дается полная оценка продукта с учетом особенностей характерных признаков, их интенсивности, идентифицируемого фонового вкуса и смеси вкусов. В некоторых случаях оценка общего впечатления выполняется вначале.

На _____ *этапе* осуществляется проверка привкуса и (или) устойчивости. Вкус, который появляется после того, как проба проглочена, называется остаточным вкусом (или привкусом). Оставшееся ощущение того же самого вкуса после того, как проба проглочена или забракована, называется устойчивостью и характеризуется периодом устойчивости. В отдельных случаях экспертам-дегустаторам потребуется идентифицировать привкус и определить его интенсивность и период устойчивости.

Задание на установление соответствия:

К каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца. На рисунке изображен метод...

метод	рисунок
1) треугольный	А) 

2) «А» не «А»	Б) 
3) дуо-трио	В) 

Компетентностно-ориентированная задача:

Опробуйте представленные на дегустацию образцы в порядке, указанном стрелками и присвойте им ранг в порядке возрастания интенсивности вкуса (1- наименее, 4 – наиболее).

Форма записи:

Таблица - Анкета опроса

Код образца	62 →	72 →	82 →	92
Ранг				
Код образца	66 →	76 →	86 →	96
Ранг				

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

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 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для текущего контроля успеваемости 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
Практическое занятие №1. Направления реализации достижений научно-технического прогресса в современных условиях	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнили «защитил»
Практическое занятие №2. Принципы постановки творческих задач и методов их решения	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнили «защитил»
Практическое занятие №3. Основные цели и задачи КОНЦЕПЦИИ федеральной целевой программы "Исследования и разработки по приоритетным направлениям развития научно-технологического комплекса России" на 2020 годы	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнили «защитил»
Практическое занятие №4. Информационные базы по инновационным технологиям переработки растительного сырья	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнили «защитил»
Практическое занятие №5. Состояние и приемы коррекции технологий переработки различных сельскохозяйственных культур	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнили «защитил»
Практическое занятие №6. Изучение постановления об утверждении комплексной программы развития пищевой и перерабатывающей промышленности Курской области	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнили «защитил»
Практическое занятие №7. Факторы ресурсосбережения при производстве растительного сырья	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнили «защитил»
Практическое занятие №8. Проведение студентами собственных научных исследований по теме магистерской диссертации в формате <i>круглый стол</i>	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнили «защитил»
Практическое занятие №9. Проведение	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнили «защитил»

научных исследований по предлагаемой тематике		защитил»		щитил»
Лабораторная работа №1. Применение ресурсосберегающих, безотходных технологий в производстве продуктов переработки яблок – этапы получения, концентрации сока	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнили «защитил»
Лабораторная работа №2. Применение ресурсосберегающих, безотходных технологий в производстве продуктов переработки яблок – этапы получения яблочных порошков	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнили «защитил»
СРС	12		12	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Экзамен	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде 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 – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование - 36 баллов.

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

8.1 Основная учебная литература

1. Борисова, А. В. Современные достижения в сфере общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. В. Борисова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 252 с. – Режим доступа : <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=105065>

2. Мухсинова, Л. Исследование систем управления [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Мухсинова. - Оренбург : ОГУ, 2013. - 459 с. – Режим доступа : <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259279>.

3. Жуков, Б. М. Исследование систем управления [Электронный ресурс] : учебное пособие / Б. М. Жуков, Е. Н. Ткачева. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017. – 207 с. – Режим доступа : https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=495774

4. Мусина, О. Н. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. Н. Мусина. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 150 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=278882>.

5. Ганжа, О. А. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. А. Ганжа, Т. В. Соловьева. - Волгоград : Волгоградский государственный архитектурно-строительный университет, 2013. - 97 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=434797>.

8.2 Дополнительная учебная литература

6. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований [Текст] : учебное пособие / М. Ф. Шкляр. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 244 с.

7. Филиппова, А. В. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. В. Филиппова. - Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2010. - 75 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=232346>.

8. Коротков, Э. М. Исследование систем управления [Текст] : учебник / Э. М. Коротков. - М. : ДеКА, 2000. - 288 с.

9. Игнатьева, А. В. Исследование систем управления [Текст] : учебное пособие для студентов вузов / А. В. Игнатьева, М. М. Максимцов. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2002. - 157 с.

10. Сафронова, Т.Н. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Н. Сафронова, А.М. Тимофеева. – Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2015. – 131 с. – Режим доступа : http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=435828

8.3 Перечень методических указаний

1. Современные приоритеты развития техники и технологии : [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению лабораторных работ для магистров направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. О. В. Евдокимова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 17 с.

2. Современные приоритеты развития техники и технологии : [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению практических занятий для студентов направления подготовки 19.04.02 / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. О. В. Евдокимова. - Электрон.текстовые дан. (498 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 39 с.

3. Современные приоритеты развития техники и технологии : [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов направления подготовки 19.04.02 / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. О. В. Евдокимова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 12 с.

8.4 Другие учебно–методические материалы

Плакаты, видеофильмы.

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 студента при изучении дисциплины «Современные приоритеты развития пищевых производств» являются лекции и практические 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 для самостоятельной работы. В ходе лекции студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические и лабораторные занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Практическому 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.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам

тестирования, собеседования, защиты отчетов по практическим занятиям.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Современные приоритеты развития пищевых производств»: конспектирование учебной литературы и лекции.

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 «Современные приоритеты развития пищевых производств» с целью усвоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Современные приоритеты развития пищевых производств» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

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

Libreoffice операционная система Windows
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

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, оснащенная учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/14"/1024Mb/ 160GB/ сумка/ проектор infocus IN24+(39945,45)/ 1,00, экран. Кухонная машина BOSCH 4875/1,00,

мельница универсальная VLM-6/1,00, сушилка инфракрасная Дачник-4 /1,00, весы электронные MWP-150 CAS (150/0.005 г/11 высокий класс точности), весы ACCULAB VIC-210D2 разр.0.01г. повер (11919,18)/1,00; весы ACCULAB VIC-710D1(7839,15)/1,00 Сушильный шкаф ШС-80, Эксикатор Б/крана 180 мм KLIN (809.46) /1,00, Ротационный испаритель LEV3110-V, Рефрактометр ИРФ-454Б2М/1,00, Сахариметр СЦ-4 /1,00, химическая посуда, образцы продуктов.

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 заменено 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, прочитать 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 изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изменённых	заменённых	аннулированных	новых			