

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 18.07.2025 11:19:08

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе

дисциплины «Научно-методическое обеспечение подготовки кадров на предприятиях пищевой промышленности»

Цель преподавания дисциплины:

Целью преподавания дисциплины является обеспечение у студентов формирования знаний, умений и навыков при использовании в своей дальнейшей профессиональной деятельности нормативной, проектно-технологической документации, санитарных, ветеринарных и строительных норм и правил, международных стандартов как научно-методического обеспечения подготовки кадров на предприятиях пищевой промышленности.

Задачи дисциплины

- приобретение знаний в области использования нормативной, проектно-технологической документации, санитарных, ветеринарных и строительных норм и правил, международных стандартов для научно-методического обеспечения подготовки кадров пищевой промышленности продуктов питания животного происхождения;
 - обучение основным положениям нормативно-законодательной базы пищевой промышленности;
 - овладение основными понятиями принципами и методиками проектирования пищевых предприятий;
 - формирование практических навыков разработки проектной документации;
 - получение опыта продуктового расчёта при проектировании технологической части в молочной промышленности, подбора и расчета технологического оборудования;
 - овладение приемами общестроительного проектирования предприятий молочной и мясоперерабатывающей промышленности;
 - обучение приемам технологического расчета отдельных производств предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

Индикаторы компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины

- УК-5.1 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии
- УК-5.2 Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп
- УК-5.3 Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
- 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
- УК-6.3 Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
- ОПК-6.1 Осуществляет разработку научно-методического обеспечения образовательных программ в сфере профессиональной деятельности
- ОПК-6.2 Осуществляет проектирование образовательных программ в сфере профессиональной деятельности
- ОПК-6.3 Использует основы общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач

Разделы дисциплины:

Нормативно-законодательная база пищевой промышленности

Основные понятия принципы и методика проектирования пищевых предприятий. Обоснование инвестиций

Разработка проектной документации

Общестроительное проектирование предприятий молочной и мясоперерабатывающей промышленности


Сантехнические устройства предприятий отрасли. Энергетическая и экономическая части при проектировании

Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами некоторых продуктов животного происхождения

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
 Декан факультета
 государственного управления и
 международных отношений
 (наименование ф-та полностью)

 И.В. Минаикова
 (подпись, инициалы, фамилия)

« 18 » 06 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Научно-методическое обеспечение подготовки кадров для предприятий
 пищевой промышленности
 (наименование дисциплины)

ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения,
 шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль, специализация) «Управление организационно
 технологическим проектированием инновационных продуктов животного
 происхождения»
 наименование направленности (профиль, специализации)

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

Курск – 2021 ____

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки (специальности) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета (протокол № 6... «26.» 02__2021 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», 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.б.н., доцент _____ Беляев А.Г.

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

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол № 6 «24» 02 2021 г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, от 01.03.2022, пр. 12

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «21» 02 2023 г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров от 16.02.2023 протокол № 11

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол № «__» __ 20__ г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров (наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

1 Планируемые результаты обучения, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОП

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

1.1 Цель дисциплины

Целью преподавания дисциплины является обеспечение у студентов формирования знаний, умений и навыков при использовании в своей дальнейшей профессиональной деятельности нормативной, проектно-технологической документации, санитарных, ветеринарных и строительных норм и правил, международных стандартов как научно-методического обеспечения подготовки кадров на предприятиях пищевой промышленности.

1.2 Задачи дисциплины

- приобретение знаний в области использования нормативной, проектно-технологической документации, санитарных, ветеринарных и строительных норм и правил, международных стандартов для научно-методического обеспечения подготовки кадров пищевой промышленности продуктов питания животного происхождения;
- обучение основным положениям нормативно-законодательной базы пищевой промышленности;
- овладение основными понятиями принципами и методиками проектирования пищевых предприятий;
- формирование практических навыков разработки проектной документации;
- получение опыта продуктового расчёта при проектировании технологической части в молочной промышленности, подбора и расчета технологического оборудования;
- овладение приемами общестроительного проектирования предприятий молочной и мясоперерабатывающей промышленности;
- обучение приемам технологического расчета отдельных производств предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

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>		

<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, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии	Знать: как анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывать актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии Уметь: анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывать актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии Владеть: навыками анализировать
		УК-5.2 Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп	Знать: как выстраивать социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп Уметь: выстраивать социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп

		<p>УК-5.3</p> <p>Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p>	<p>Знать: как обеспечивать создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p> <p>Уметь: обеспечивать создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p> <p>Владеть: навыками обеспечивать создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p>
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<p>УК-6.1 Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания</p>	<p>Знать: основные ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания</p> <p>Уметь: оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания</p> <p>Владеть: навыками оптимально использовать свои ресурсы и их пределы для успешного выполнения порученного задания</p>

<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-6.2 Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	<i>Знать:</i> приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям <i>Уметь:</i> определять приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям <i>Владеть:</i> способами совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
		УК-6.3 Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда	<i>Знать:</i> инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда <i>Уметь:</i> выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда <i>Владеть:</i> навыками использования инструментов непрерывного образования

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, соотношенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно методическое обеспечение для их реализации	ОПК-6.1 Осуществляет разработку научно методического обеспечения образовательных программ в сфере профессиональной деятельности	<i>Знать:</i> научно методического обеспечения образовательных программ в сфере профессиональной деятельности <i>Уметь:</i> осуществляет Разработку научно методического обеспечения образовательных программ в сфере профессиональной деятельности <i>Владеть:</i> навыками Разработки научно методического обеспечения
		ОПК-6.2 Осуществляет проектирование образовательных программ в сфере профессиональной деятельности	<i>Знать:</i> способы проектирования образовательных программ в сфере профессиональной деятельности <i>Уметь:</i> осуществлять проектирование образовательных программ в сфере профессиональной деятельности <i>Владеть:</i> навыками проектирования образовательных программ в сфере профессиональной деятельности
		ОПК-6.3 Использует основы общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач	<i>Знать:</i> основы общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач <i>Уметь:</i> использовать основы общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач <i>Владеть:</i> навыками решения задач

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, соотношенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			профессиональной деятельности

2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Научно-методическое обеспечение подготовки кадров на предприятиях пищевой промышленности» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы - программы магистратуры 19.04.03. Продукты питания животного происхождения, направленность «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения». Дисциплина изучается на 2 курсе.

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 3 зачетные единицы (з.е.), 108 академических часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	12,1
в том числе:	
лекции	6
лабораторные занятия	0
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	91,9
Контроль (подготовка к экзамену)	4
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

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	Нормативно-законодательная база пищевой промышленности	Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Технический регламент таможенного союза ТР/ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Технический регламент таможенного союза ТР/ТС 029/2011 «О безопасности пищевой продукции» Нормативные и законодательные акты, устанавливающие требования к пищевой продукции, сырью, а также процессам производства. Закон «О ветеринарии». СанПиН 2.3.2.1324-03 и МУК 4.2.1847-04 (сроки годности) Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) от 3 октября 2011 г. N 01/12592-1-32 «Об объектах и видах деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе»
2	Основные понятия принципы и методика проектирования пищевых предприятий. Обоснование инвестиций	Определение мощности проектируемого производства. Выбор технологии производства. Эскизная технологическая схема. Расчет материальных и тепловых балансов по стадиям производства. Выбор площадки строительства. Задание на проектирование и исходные материалы.
3	Разработка проектной документации	Проект. Общая пояснительная записка. Разработка ситуационного и генерального планов. Общие принципы анализа, расчета и выбора (разработки) технологического оборудования. Разработка принципиальной технологической схемы. Архитектурно-строительные решения и компоновка производства. Рабочая документация.
4	Общестроительное проектирование предприятий молочной и мясоперерабатывающей промышленности	Общестроительное проектирование предприятий молочной и мясоперерабатывающей промышленности. Архитектурно-строительное проектирование. Генеральный план. Вспомогательные здания и помещения. Строительные нормы и правила.
5	Сантехнические устройства предприятий отрасли. Энергетическая и экономическая части при проектировании	Пароснабжение. Электроснабжение. Холодоснабжение. Составление сметы. Техничко-экономические показатели. Определение нормативной численности основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих. Автоматизированные системы управления технологическими процессами. Определение амортизационных отчислений, себестоимости выпускаемой продукции и прибыли. Сроки окупаемости капитальных вложений. Капитальные вложения.
6	Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами некоторых продуктов животного происхождения	Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами: мяса и другого пищевого мясного сырья; мяса птицы; консервов, колбас и других видов готовых мясных изделий; молока, полученного от крупного и мелкого рогатого скота, и молочных продуктов; продукции из рыбы, ракообразных, моллюсков, других объектов промысла и продуктов их переработки; пищевого яйца.

Таблица 4.1.3 – Содержание дисциплины и его 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	Нормативно-законодательная база пищевой промышленности.	1	-	1	У-1-3 МУ-1-3	9 С,Т	УК-5 УК-6 ОПК-6
2	Основные понятия принципы и методика проектирования пищевых предприятий. Обоснование инвестиций.	1	-	2	У-1-3 МУ-1-3	9 С	УК-5 УК-6 ОПК-6
3	Разработка проектной документации.	1	-	-	У-1-3 МУ-1-3	10 Р	УК-5 УК-6 ОПК-6
4	Общестроительное проектирование предприятий молочной и мясоперерабатывающей промышленности.	1	-	-	У-1-3 МУ-1-3	10 С,Т	УК-5 УК-6 ОПК-6
5	Сантехнические устройства предприятий отрасли. Энергетическая и экономическая части при проектировании.	1	-	-	У-1-3 МУ-1-3	11 С	УК-5 УК-6 ОПК-6
6	Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами некоторых продуктов животного происхождения.	1	-	3	У-1-3 МУ-1-3	11 С	УК-5 УК-6 ОПК-6

С – собеседование, Т - тестирование, Р - защита (проверка) рефератов

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.2 – Практические занятия

№	Наименование практического (семинарского) занятия	Объем, час.
1	2	3
1	Практическое занятие №1 Технологический расчет отдельных производств предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Расчет сырья и готовой продукции	2

2	Практическое занятие №2 Технологический расчет отдельных производств предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Расчет вспомогательных материалов и тары. Выбор и расчет технологического оборудования.	2
3	Практическое занятие №3 Технологический расчет отдельных производств предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Расчет рабочей силы. Расчет площадей. Расчет расхода воды, пара, холода, воздуха, электроэнергии и газа на технологические цели.	2
Итого		6

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3.1 - Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.
1	2	3	4
1	Нормативно-законодательная база пищевой промышленности	1-3 неделя	10
2	Основные понятия принципы и методика проектирования пищевых предприятий. Обоснование инвестиций.	4-6 неделя	15
3	Разработка проектной документации.	8-9 неделя	17
4	Общестроительное проектирование предприятий молочной и мясоперерабатывающей промышленности.	10-12 неделя	17
5	Сантехнические устройства предприятий отрасли. Энергетическая и экономическая части при проектировании.	13-15 неделя	17
6	Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами некоторых продуктов животного происхождения.	16-18 неделя	15,9
Итого			91,9

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 дисциплине организуется:

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 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; заданий для самостоятельной работы;
 - тем рефератов и докладов;
 - вопросов к зачету, экзамену;
 - методических указаний к выполнению лабораторных и практических 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 компетентного 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 со специалистами пищевых предприятий г. Курска и Курской области.

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	Лекция 1 Нормативно-законодательная база пищевой промышленности	Лекция-визуализация	1
2	Лекция 2 Основные понятия принципы и методика проектирования пищевых предприятий. Обоснование инвестиций	Лекция-визуализация	1
3	Практическое занятие №1 Технологический расчет отдельных производств предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Расчет сырья и готовой продукции.	Выполнение творческих заданий, 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

Таблица 7.1 - Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Философские вопросы естественных и технических наук	Научно методическое обеспечение подготовки кадров для предприятий пищевой промышленности
УК-6 Способен Определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Научно-методическое обеспечение подготовки кадров для предприятий пищевой промышленности Теоретические и практические аспекты подготовки руководителей пищевых производств		
ОПК-6 Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	Учебная технологическая практика	Научно-методическое обеспечение подготовки кадров для предприятий пищевой промышленности Теоретические и практические аспекты подготовки руководителей пищевых производств Учебная технологическая практика	

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 и/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-5/ начальный	УК-5.1 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии	<p>Знать: как анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития</p> <p>Уметь: анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития</p> <p>Владеть: навыками анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития</p>	<p>Знать: как анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития;</p> <p>обосновывать актуальность их использования</p> <p>Уметь: анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития;</p> <p>обосновывать актуальность их использования</p> <p>Владеть: навыками анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития;</p> <p>обосновывать актуальность их использования</p>	<p>Знать: как анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития;</p> <p>обосновывать актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии</p> <p>Уметь: анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывать актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии</p> <p>Владеть: навыками анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в</p>
--------------------	--	---	--	--

Код компетенции и/этап (указывает ся 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-5.2 Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп	<p>Знать: как выстраивать социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания</p> <p>Уметь: выстраивать социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания</p> <p>Владеть: навыками выстраивать социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания</p>	<p>Знать: как выстраивать социальное профессиональное взаимодействие с учетом деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп</p> <p>Уметь: выстраивать социальное профессиональное взаимодействие с учетом деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп</p> <p>Владеть: навыками выстраивать социальное профессиональное взаимодействие с учетом деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп</p>	<p>Знать: как выстраивать социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп</p> <p>Уметь: выстраивать социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп</p> <p>Владеть: навыками выстраивать социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп</p>

	<p>УК-5.3</p> <p>Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p>	<p>Знать: как обеспечивать создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач на пороговом уровне</p> <p>Уметь: обеспечивать создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач на пороговом уровне</p> <p>Владеть: навыками обеспечивать создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач на пороговом уровне</p>	<p>Знать: как обеспечивать создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач на продвинутом уровне</p> <p>Уметь: обеспечивать создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач на продвинутом уровне</p> <p>Владеть: навыками обеспечивать создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач на продвинутом уровне</p>	<p>Знать: как обеспечивать создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач на высоком уровне</p> <p>Уметь: обеспечивать создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач на высоком уровне</p> <p>Владеть: навыками обеспечивать создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач на высоком уровне</p>
<p>УК-6 / основной, завершающий</p>	<p>УК-6.1 Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для</p>	<p>Знать: - фрагментарно знает основные ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их</p>	<p>Знать: - сформированные, но содержащие отдельные пробелы основных ресурсов и их</p>	<p>Знать: - глубокие знания основных ресурсов и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их</p>

Код компетенции и/этап (указывает ся название этапа из п.7.1)	Показатели оце- нивания компе- тенций (индика- торы достиже- ния компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворитель- но»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	успешного выпол- нения порученно- го задания УК-6.2 Определя- ет приоритеты- профессиональн ого роста и спосо- бы совершенство- вания собственной деятельности на основе самооцен- ки по выбранным критериям УК-6.3 Выстраи- вает гибкую про- фессиональн ую траекторию, ис- пользуя инстру- менты непрерыв- ного образования, с учетом накоп- ленного опыта профессиональн ой деятельности и динамично изме- няющихся требо- ваний рынка труда	использует для успешного выпол- нения порученного задания; - фрагментарно знает современными при- оритеты профессио- нального о роста и способы совершен- ствования собствен- ной деятельности на ос- нове самооценки по выбранным крите- риям: - фрагментарно зна- ет инструменты не- прерывного образо- вания. Уметь: - испытывает затруднения при оценивании своих ресурсов и их пре- делы (личностные, ситуативные, вре- менные); - испытывает затруднения при определении прио- ритетов профессио- нальног о роста и способы совершен- ствования соб- ственной деятельности;	пределы (лич- ностные, ситуа- тивные, времен- ные), оптимально их использует для успешного выпол- нения порученно- го задания; - сформированные е, но содержащие от- дельные пробелы знаний приорите- тов профессио- нального роста и способы совершенствова- ния собственной деятельности на основе самооценки по выбранным крите- риям; - инструменты не- прерывного обра- зования, с учетом накопленного опыта профессио- нальн ой деятель- ности Уметь: - способен оценивать свои ресурсы и их пре- делы (личностные,	использует для успешного выпол- нения порученно- го задания; - глубокие знания приорите- тов профессио- нальн ого роста и способы совер- шенствования собственной дея- тельности на ос- нове самооценки по выбранным критериям; - глубокие знания инструмен- ты непрерывного образования, с учетом накоплен- ного опыта про- фессиональн ой деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда. Уметь: - способен самостоятельно оценивает свои ресурсы и их пре- делы (личностные, ситуативные, вре- менные), опти- мально их

Код компетенции и/этап (указывает ся 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
		<p>- выстраивает гибкую профессиональную траекторию.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): элементарными навыками использования инструментов непрерывного образования; - элементарными способами совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям; - элементарными навыками использования инструментов непрерывного образования.</p>	<p>ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания;</p> <p>- способен определять приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям;</p> <p>- выстраивать гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p> <p>- основными способами совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям;</p> <p>- основными</p>	<p>использует для успешного выполнения порученного задания</p> <p>- способен самостоятельно определять приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям - самостоятельно выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p>

Код компетенции и/этап (указывает ся название этапа из п.7.1)	Показатели оце- нивания компе- тенций (индика- торы достиже- ния компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворитель- но»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			способами совер- шенства ния собственной дея- тельности на ос- нове самооценки по выбранным крите- риям; - основными навыками исполь- зования инстру- ментов непрерыв- ного образования.	- уверенно владеет навыками оптимально ис- пользовать свои ресурсы и их пре- делы для успеш- ного выполнения порученного зада- ния; - уверенно владеет способами совершенства ния собственной деятельности на основе самооцен- ки по выбранным критериям; - уверенно владеет навыками использования ин- струментов непре- рывного образова- ния.
ОПК-6 / начальный, основной, за- вершающ ий	ОПК-6.1 Осу- ществляет разра- ботку научно- методического обеспечения обра- зовательных про- грамм в сфере професси- ональн ой деятель- ности ОПК-6.2 Осу- ществляет проек- тирование	Знать: - фрагментарно зна- ет научно методического обеспечения образо- вательных программ в сфере професси- ональной деятельно- сти; - фрагментарно зна- ет способы проектирования об- разовательных про- грамм в сфере	Знать: - сформир- ованные, но содержащие от- дельные пробелы научно- методического обеспечения обра- зовательных про- грамм в сфере професси- ональн	Знать: - глубокие знания научно- методического обеспечения обра- зовательных про- грамм в сфере професси- ональн ой деятель- ности; - глубокие знания способов проектирования образовательных

Код компетенции и/этап (указывает 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
	образовательных программ в сфере профессиональной деятельности ОПК-6.3 Использует основы общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач	<p>профессиональной деятельности;</p> <p>- фрагментарно знает общетеоретические дисциплины в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь:</p> <p>- испытывает затруднения при разработке научно-методического обеспечения образовательных программ в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>- испытывает затруднения при осуществлении проектирования образовательных программ в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>- испытывает затруднения при использовании основных общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач.</p> <p>Владеть (или</p>	<p>ой деятельности;</p> <p>- сформированные, но содержащие отдельные пробелы знаний способности проектирования образовательных программ в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>- основы общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь:</p> <p>- способен осуществлять разработку научно-методического обеспечения образовательных программ в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>- способен осуществлять проектирование образовательных программ в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>- использовать основы</p>	<p>программ в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>- глубокие знания основ общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач.</p> <p>Уметь:</p> <p>- способен самостоятельно осуществляет разработку научно-методического обеспечения образовательных программ в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>- способен осуществлять проектирование образовательных программ в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>- самостоятельно использовать основы общетеоретических-</p>

Код компетенции и/этап (указывает ся 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
		Иметь опыт деятельности): элементарными навыками разработки научно методического обеспечения; - элементарными навыками проектирования образовательных программ в сфере профессиональной деятельности; - элементарными навыками решения задач профессиональной деятельности.	общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности. Владеть (или иметь опыт деятельности): - основными навыками разработки научно методического обеспечения; - основными навыками проектирования образовательных программ в сфере профессиональной деятельности; - основными навыками решения задач профессиональной деятельности.	ких дисциплин в сфере профессиональной деятельности, объеме, необходимом для решения педагогических задач. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - уверенно владеет навыками разработки научно методического обеспечения; - уверенно владеет навыками проектирования образовательных программ в сфере профессиональной деятельности; - уверенно владеет навыками решения задач профессиональной деятельности.

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 7.3.1 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Нормативно-	УК-5	Лекция,	Собеседование	1-7	Согласно

	законодательная база пищевой промышленности	УК-6 ОПК-6	СРС, практическая работа	Контрольные вопросы к практ 1	1-5	табл.7.4
2	Разработка проектной документации.	УК-5 УК-6 ОПК-6	Лекция, СРС, практическая работа	Собеседование	1-6	Согласно табл.7.4
				Контрольные вопросы к практ 2	1-4	
3	Общестроительное проектирование предприятий молочной и мясоперерабатывающей промышленности.	УК-5 УК-6 ОПК-6	Лекция, СРС, практическая работа	Реферат	1-6	Согласно табл.7.4
				Контрольные вопросы к практ 3	1-4	
4	Основные понятия принципы и методика проектирования пищевых предприятий. Обоснование инвестиций.	УК-5 УК-6 ОПК-6	Лекция, СРС	Собеседование	1-5	Согласно табл.7.4
5	Сантехнические устройства предприятий отрасли. Энергетическая и экономическая части при проектировании.	УК-5 УК-6 ОПК-6	Лекция, СРС	Собеседование	1-5	Согласно табл.7.4
6	Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами некоторых продуктов животного происхождения.	УК-5 УК-6 ОПК-6	Лекция, СРС	Собеседование	1-5	Согласно табл.7.4

Примеры типовых контрольных заданий для текущего контроля

Вопросы собеседования по разделу Раздел (тема) дисциплины: Тема 1. Нормативно-законодательная база пищевой промышленности

1. Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
2. Технический регламент таможенного союза ТР/ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
3. Технический регламент таможенного союза ТР/ТС 029/2011 «О безопасности пищевой продукции»

4. Нормативные и законодательные акты, устанавливающие требования к пищевой продукции, сырью, а также процессам производства.
5. Закон «О ветеринарии». СанПиН 2.3.2.1324-03 и МУК 4.2.1847-04 (сроки годности)
6. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) от 3 октября 2011 г. N 01/12592-1-32 «Об объектах и видах деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе»

Реферат

1. Проект. Общая пояснительная записка.
2. Разработка ситуационного и генерального планов.
3. Общие принципы анализа, расчета и выбора (разработки) технологического оборудования.
4. Разработка принципиальной технологической схемы.
5. Архитектурно-строительные решения и компоновка производства.

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 зачёта. 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 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.

Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме: Держаться в карантине животные, перемещаемые через Таможенную границу Таможенного союза или по территории Таможенного союза должны не менее дней

Задание в открытой форме:

1 Как расшифровываются СНиП?

Вариант 1: Строительные нормы и правила

Вариант 2: Строительные нормативы и порядки

Вариант 3: Строительные неполадки и производства

Вариант 4: Строительные нормы и производство

2 Стандарты комиссии Codex Alimentarius, технические нормы и правила представляют собой рекомендации государственным органам, позволяющим им вести торговлю продуктами

Вариант 1: Все ответы верны

Вариант 2: Безопасными

Вариант 3: Надлежащим образом маркированными

Вариант 4: Приготовленными и упакованными в гигиенических условиях

3 Сколько должны держаться в карантине животные, перемещаемые через Таможенную границу Таможенного союза или по территории Таможенного союза?

Вариант 1: Не менее 21 дня

Вариант 2: Не менее 14 дней

Вариант 3: Не меньше месяца

Вариант 4: Не более 35 дней

Задание на установление правильной последовательности.

Определить правильную последовательность определения себестоимости готового продукта в молочной промышленности по следующим статьям калькуляции:

- Дополнительная заработная плата производственных рабочих.
- Отчисление на социальное страхование.
- Расходы на подготовку и освоение производства.
- Расходы на содержание и эксплуатацию оборудования.
- Цеховые расходы.
- Транспортно-заготовительные расходы.
- Вспомогательные материалы, тара и упаковка (на технологические цели).
- Топливо и энергия на технологические цели (электроэнергия, вода, холод и пар).
- Основная заработная плата производственных рабочих.
- Сырье и основные материалы (за вычетом возвратных отходов).

Задание на установление соответствия:

Для хранения молока предусматриваются емкости из расчета от суточного поступления: а) 100 %, б) 60 %, в) 80 %

для гормолзаводов %; молочноконсервных заводов, сухого обезжиренного молока %. сыродельных заводов %

Компетентностно-ориентированная задача:

Рассчитать потребность в сырье для производства сметаны с массовой долей жира 15%, расфасованной в стаканчики из полистирола по 0,2 кг. Провести продуктовый расчет сметаны, нежирного творога.

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 02.016–2015 «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 7.4.1 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическое занятие №1 Технологический расчет отдельных производств предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Расчет сырья и готовой продукции	4	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	8	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №2 Технологический расчет отдельных производств предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Расчет вспомогательных материалов и тары. Выбор и расчет технологического оборудования.	4	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	8	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №3 Технологический расчет отдельных производств предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Расчет рабочей силы. Расчет площадей. Расчет расхода воды, пара, холода, воздуха, электроэнергии и газа на технологические цели.	4	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	8	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
СРС	6		12	
Итого	18		36	
Посещение занятий	0		14	
Зачет	0		60	
Итого	18		110	

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

Максимальное количество баллов за тестирование - 60 баллов.

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

8.1 Основная учебная литература

1. Просеков, А. Ю. Фундаментальные основы технологии продуктов питания: учебник/ А. Ю. Просеков; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 498 с.: ил., схем. табл.– URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574116> – (дата обращения: 17.12.2021). – Ре-

жим доступа: по подписке.–Текст: электронный.

2. Трубина, И. А. Технология производства функциональных продуктов питания: учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2020. – 102 с.: ил., табл., схем. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=614032> (дата обращения: 17.12.2021). – Режим доступа: по подписке. –Текст: электронный.

3 Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева; науч. ред. Л. В. Голубева; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 97 с.: табл., схем. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482045> (дата обращения: 17.12.2021). – Режим доступа: по подписке.–Текст: электронный.

8.2 Дополнительная учебная литература

4. Современные технологии продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова, Е. Е. Попова; науч. ред. А. Н. Пономарев; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 65 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482090> (дата обращения: 17.12.2021). – Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

5. Пономарев, А. Н. Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли: лабораторный практикум: учебное пособие / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова; науч. ред. А. Н. Пономарев; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 61 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561371> (дата обращения: 17.12.2021). – Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

6 Пономарев, А. Н. Технология продуктов животного происхождения (Технология сыра и продуктов из вторичного молочного сырья). Лабораторный практикум: учебное пособие / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 137 с.–

URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482022> (дата обращения: 17.12.2021). – Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

7 Закревский, В. В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище: практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору / В. В. Закревский; Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Санкт-Петербургская государственная медицинская академия им. И. И. Мечникова. - СПб.: ГИОРД, 2004. - 280 с.

8.3 Перечень методических указаний

1 Нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты : методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов всех формы обучения направления 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. Г. Беляев.- Курск : ЮЗГУ, 2017. - 43 с. - Текст: электронный.

2 Нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты : методические указания по выполнению лабораторных работ для студентов направления 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» заочной формы обучения / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. Г. Беляев. - Курск: ЮЗГУ, 2017. - 28 с. - Текст : электронный.

3 Нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты : методические указания по выполнению практических работ для студентов направления 19.04.03 «Продукты питания животного про-

исхождения» заочной формы обучения / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. Г. Беляев. - Курск: ЮЗГУ, 2017. - 35 с. - Текст: электронный.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Отраслевые научно-технические журналы в библиотеке университета

Пищевая промышленность

Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology)

Товаровед продовольственных товаров. Комплект

Национальные стандарты

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. <http://www.consultant.ru> - Официальный сайт компании «Консультант Плюс».
2. <http://www.garant.ru/> - Официальный сайт компании «Гарант».
3. <http://biblioclub.ru> - Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»
4. <http://rosпотребнадзор.ru/region/about.php> - официальный сайт управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
5. http://46.rosпотребнадзор.ru/federal_service - официальный сайт управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Курской области (Роспотребнадзор).
6. <http://www.foodprom.ru/> - Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность»

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 являются лекции, практические и лабораторные занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации на лабораторное занятие и указания на самостоятельную работу.

Практические и лабораторные занятия завершают изучение наиболее важных тем учебной дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

Практические и лабораторное занятие начинается со вступительного слова преподавателя, формулирующего цель занятия и характеризующего его основную проблематику. В каждой работе предусмотрены два типа заданий, одни задания студент выполняет самостоятельно, другие - совместно с преподавателем.

По окончании работы студент делает вывод, в котором отражает достигнутые цели. В целях контроля подготовленности студентов и привития им навыков краткого письменного изложения своих мыслей преподаватель в ходе практических и лабораторных занятий может осуществлять текущий контроль знаний в виде тестовых заданий.

При подготовке к практическому и лабораторному занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия, выставляя в рабочий журнал текущие оценки. Студент имеет право ознакомиться с ними. Самостоятельная работа студента выполняется с начала изучения дисциплины. Обучающиеся самостоятельно изучают вопросы, вынесенные на самостоятельную подготовку, изучают учебники, дополнительную литературу, при необходимости консультируются с преподавателем. Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины - 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-140624-192234

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

Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/1471024МБ/16 OGb/сумка/проектор inFocus 1N24+, экран Моноблок 21,5" SAMSUNG DP300A2A-T01

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

№ изм.	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изм.	замен.	аннул.	новых			