

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 15.02.2024 16:48:25

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Б1.В.ОД.16 «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры»

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

Задачи изучения дисциплины

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

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-22 - способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий;

ПК-24 - способность организовывать работу структурного подразделения.

Разделы дисциплины

Введение. Профессия, которую я выбрал.

Анализ профессиональной деятельности.

Понятие техносферы. Профессия инженер.

Виды инженерной деятельности.

Мясные и молочные продукты специализированного назначения.

Высшее техническое образование в России.

Основы технологии пищевых производств.

Общие представления о процессах пищевых производств.

Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе мясных и молочных продуктов.

Технологическое оборудование пищевых производств.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

государственного управления

(наименование ф-та полностью)

и международных отношений

И.В. Минакова

(подпись, инициалы, фамилия)

« 31 » 08 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры

(наименование дисциплины)

направление подготовки (специальность) 19.03.03

(цифры согласно ФГОС)

Продукты питания животного происхождения

и наименование направления подготовки (специальности)

Технология производства мясных и молочных продуктов

наименования в профиля, специализации или магистерской программы

форма обучения очная

(очная, очно-заочная, заочная)

Курск – 2017

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № 5 « 30 » января 2017 г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров «31» августа 2017 г., протокол №1.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

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

Разработчик программы
доцент, к.х.н. А.Е. Ковалева

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

Согласовано:
Директор научной библиотеки В.Г. Макаровская

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «26» 03 2018 г. на заседании кафедры ТТч ЭТ, протокол №9 от 25.06.2018

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав кафедрой Пьяникова Э.А.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «29» 03 2019 г. на заседании кафедры ТТчЭТ, протокол №7 от 19.06.2019

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав кафедрой Пьяникова Э.А.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «29» 06 2020 г. на заседании кафедры ТТчЭТ, протокол №7 от 19.06.2020

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав кафедрой Пьяникова Э.А.

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

1.1 Цель дисциплины

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

1.2 Задачи дисциплины

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

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

Обучающиеся должны знать:

- основы организации комплексной подготовки производства на предприятии, методику составления и анализа сметы затрат на технологическую подготовку производства;

- современные методы управления персоналом предприятия (организации);

уметь:

- принимать экономически обоснованные инженерно-технические, организационные и управленческие решения;

- разрабатывать организационно-техническую документацию;

владеть:

- основами системного анализа прикладной области;

- навыками реализации и контроля результатов управленческого решения по экономическим критериям.

У обучающихся формируются следующие **компетенции:**

способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);

способность организовывать работу структурного подразделения (ПК-24)

2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы

«Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» представляет дисциплину с индексом Б1.В.ОД.16 вариативной части учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, изучаемую на 1 курсе в 1 семестре.

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

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

Таблица 3.1 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	36,2 36,1
в том числе:	
лекции	18
лабораторные занятия	0
практические занятия	18
экзамен	не предусмотрен
зачет	0,2
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
расчетно-графическая (контрольная) работа	не предусмотрена
Аудиторная работа (всего):	36
в том числе:	
лекции	18
лабораторные занятия	0
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	36 35,9 ①
Контроль/экс (подготовка к экзамену)	0

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

4.1 Содержание дисциплины

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

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	Введение. Профессия, которую я выбрал	Выбор профессии. Краткое описание профессии - технолог пищевой промышленности. Профессия инженер технолог
2	Анализ профессиональной деятельности	Классификация профессий. Профессиональная пригодность, профориентация и профессиональный отбор. Этапы профессионального становления личности
3	Понятие техносферы. Профессия инженер	Место инженерной деятельности в техносфере. Профессия инженера в исторической перспективе
4	Виды инженерной деятельности	Виды инженерной деятельности. Содержание видов профессиональной деятельности
5	Мясные и молочные продукты	Виды специализированных пищевых продуктов.

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

4.1 Содержание дисциплины

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

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	Введение. Профессия, которую я выбрал	Выбор профессии. Краткое описание профессии - технолог пищевой промышленности. Профессия инженер технолог
2	Анализ профессиональной деятельности	Классификация профессий. Профессиональная пригодность, профориентация и профессиональный отбор. Этапы профессионального становления личности
3	Понятие техносферы. Профессия инженер	Место инженерной деятельности в техносфере. Профессия инженера в исторической перспективе
4	Виды инженерной деятельности	Виды инженерной деятельности. Содержание видов профессиональной деятельности
5	Мясные и молочные продукты	Виды специализированных пищевых продуктов.

	специализированного назначения	Мясные продукты для детей. Мясные полуфабрикаты для детского питания. Мясные консервы для питания дошкольников. Ассортимент молочных продуктов специального назначения
6	Высшее техническое образование в России	История высшего технического образования. Организация высшей школы. Современное состояние высшего технического образования и типы программ инженерной подготовки
7	Основы технологии пищевых производств	Краткая характеристика пищевых производств. Характеристика продовольственного сырья и продуктов
8	Общие представления о процессах пищевых производств	Краткая характеристика процессов пищевых производств. Общие представления о технологии пищевых продуктов
9	Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе мясных и молочных продуктов	Состав продукта. Ингредиенты, которые не указывают на упаковке. Информация об ингредиентах, которая указывается обязательно. Е-стандарты.
10	Технологическое оборудование пищевых производств	Классификация и основные требования к технологическому оборудованию. Эволюция оборудования для тепловых процессов. Эволюция оборудования для массообменных процессов

Таблица 4.1.2 - Содержание дисциплины и ее методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час.	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Введение. Профессия, которую я выбрал	2	-	1	У-1, МУ-1, МУ-2	С, Со, Т, СРС (1-2 недели)	ПК-22
2	Анализ профессиональной деятельности	1	-	-	У-2, МУ-2	С, Со, Т, СРС (3-4 недели)	ПК-22
3	Понятие техносферы. Профессия инженер	1	-	-	У-1, У-2, МУ-2	С, Со, Т, СРС (5-6 недели)	ПК-22
4	Виды инженерной деятельности	2	-	2	У-2, МУ-1, МУ-2	С, Со, Т, СРС (7-8 недели)	ПК-24
5	Мясные и молочные продукты специализированного назначения	3	-	-	У-2, МУ-2	С, Со, Т, СРС (9-10 недели)	ПК-22
6	Высшее техническое образование в России	3	-	-	У-2, МУ-2	С, Со, Т, СРС (11-12 недели)	ПК-24
7	Основы технологии пищевых производств	2	-	3	У-2, МУ-1, МУ-2	С, Со, Т, СРС (13-14 недели)	ПК-24
8	Общие представления о процессах пищевых производств	2	-	-	У-2, МУ-2	С, Со, Т, СРС (15-16 недели)	ПК-24
9	Запрещенные и разрешенные ингредиенты в	1	-	4	У-1, У-2, МУ-1, МУ-	С, Со, Т, СРС (17 неделя)	ПК-22

	составе мясных и молочных продуктов				2		
10	Технологическое оборудование пищевых производств	1	-	-	У-2, МУ-2	С, Со, Т, СРС (18неделя)	ПК-22

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

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

Таблица 4.2.1 - Практические занятия

№ п/п	Наименование практического (семинарского) занятия	Объем, час.
1	2	4
1	Планирование и развитие профессиональной карьеры	2
2	Определение свежести и натуральности молока	2
3	Определение процентного содержания жира, сухого обезжиренного остатка (СОМО) и плотности в пробах молока	4
4	Изучение методов определения массовой доли лактозы и минеральных веществ	4
5	Определение содержания в мясе свободной и связанной воды	2
6	Анализ технологической схемы производства пищевых животных жиров на примере действующего предприятия	4
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	Подготовка к дискуссии о значимости своей будущей профессии технолога	1 - 3 недели	6
2	Сбор материалов к реферату о специализированных мясных и молочных продуктах	4 - 5 недели	6
3	Сбор материалов к реферату по технологической линии производства пищевого продукта (колбасные изделия, молочная продукция и др.) продукта	6 - 10 недели	8
4	Сбор материалов к реферату по дизайну упаковки пищевого продукта	11-12 недели	4
5	Сбор материалов к реферату по утилизации отходов производства мясных продуктов	13-15 недели	8
6	Сбор материалов к реферату по утилизации отходов производства молочных продуктов	16-18 недели	4 3,9
Итого			36 35,9

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

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной ра-боты обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов

дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

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

библиотекой университета:

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

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

кафедрой:

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

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

- путем разработки:

- методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

- заданий для самостоятельной работы;

- тем рефератов и докладов;

- вопросов к зачету;

- методических указаний к выполнению практических работ и

т.д. *типографией университета:*

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

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

6 Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС и Приказа Министерства образования и науки РФ от 5 апреля 2017 г. №301 по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с экспертами и специалистами Комитета по труду и занятости населения Курской области. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 22,2 процента от аудиторных занятий согласно УП.

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

№	Наименование раздела (лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные техно-	Объем, час.
---	--	---	-------------

		ЛОГИИ	
1	2	3	4
1	Мясные и молочные продукты специализированного назначения	Лекция-визуализация	2
2	Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе мясных и молочных продуктов	Лекция-визуализация	2
3	Определение свежести и натуральности молока	Практическое занятие. Мультимедийная презентация. Учебная дискуссия	2
4	Определение процентного содержания жира, сухого обезжиренного остатка (СОМО) и плотности в пробах молока	Практическое занятие. Учебная дискуссия	2
Итого:			8

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Код и содержание компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22)	Безопасность жизнедеятельности Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	Экономика и управление производством Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности Психология и управление коллективом	
способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24)	Общая технология отрасли Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	Введение в технологию пищевого производства	

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

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

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

- при наличии дисциплин, изучающихся в разных семестрах, – распределить их по этапам в зависимости от № семестра изучения (начальный этап соответствует более раннему семестру, основной и завершающий – более поздним семестрам);

- при наличии дисциплин, изучающихся в одном семестре, – все дисциплины указать для всех этапов.

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

Код компетенции / этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-22 / начальный	<p>1. Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п. 1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимися знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производственные особенности предприятия; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить организационные решения; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью принимать организационные решения 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы организации комплексной подготовки производства на предприятии; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить экономически обоснованные инженерно-технические, организационные и управленческие решения; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью принимать найденные решения на практике. 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в полной мере специфику организации комплексной подготовки производства на предприятии; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить и принимать экономически обоснованные инженерно-технические, организационные и управленческие решения; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью оперативно принимать управленческие решения с учетом производственных условий.
ПК-24 / начальный	<p>1. Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН,</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специфику работы структурного подразделения; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сплачивать коллектив 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы управления персоналом; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - управлять коллективом; <p>Владеть:</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методику составления и анализа сметы затрат на технологическую подготовку производства; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные методы управления персоналом предприятия (организа-
1	2	3	4	5
	умений, навыков от общего объема ЗУН,	ления;	Уметь:	товку производства;
		Уметь:	- управлять коллективом;	- современные методы управления персоналом предприятия (организа-
		- сплачивать коллектив	Владеть:	

	<p>установленных в п. 1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимися знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>достижения единой цели;</p> <p>Владеть:</p> <p>- способностью нацеливать коллектив на единый результат</p>	<p>-способностью руководить коллективом</p>	<p>ции);</p> <p>Уметь:</p> <p>- разрабатывать организационно-техническую документацию;</p> <p>Владеть:</p> <p>- способностью организовывать работу структурного подразделения.</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 образовательной программы

Таблица 6.3.1 – Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение. Профессия, которую я выбрал	ПК-22	лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов	C, Со, Т	1-3 1,2 1-5	Согласно табл. 7.2
2	Анализ профессиональной деятельности	ПК-22	лекции, самостоятельная работа студентов	C, Со, Т	1-6 1,2 1-5	Согласно табл. 7.2
3	Понятие сферы. Профессия инженер	ПК-22	лекции, самостоятельная работа студентов	C, Со, Т	1-5 1-3 1-5	Согласно табл. 7.2
4	Виды инженерной деятельности	ПК-24	лекции, практические занятия, самостоятельная работа сту-	C, Со, Т	1-4 1-3 1-5	Согласно табл. 7.2

			дентов			
5	Мясные и молочные продукты специализированного назначения	ПК-22	лекции, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>Co</i> , <i>T</i>	1-6 1,2 1-5	Согласно табл. 7.2
6	Высшее техническое образование в России	ПК-24	лекции, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>Co</i> , <i>T</i>	1-5 1,2 1-5	Согласно табл. 7.2
7	Основы технологии пищевых производств	ПК-24	лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>Co</i> , <i>T</i>	1-4 1-3 1-5	Согласно табл. 7.2
8	Общие представления о процессах пищевых производств	ПК-24	лекции, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>Co</i> , <i>T</i>	1-3 1-6 1-5	Согласно табл. 7.2
9	Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе мясных и молочных продуктов	ПК-22	лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>Co</i> , <i>T</i>	1-5 1,2 1-5	Согласно табл. 7.2
10	Технологическое оборудование пищевых производств	ПК-22	лекции, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>Co</i> , <i>T</i>	1-4 1-6 1-5	Согласно табл. 7.2

Примеры типовых контрольных заданий для текущего контроля
Тест по разделу (теме) 5. «Основные понятия в области пищевых производств»

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

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

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

г) дрожжи, жиры.

3. По каким признакам классифицируют сырье.

а) по консистенции;

б) целевому назначению;

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

г) преобладанию какого-либо химического вещества.

Вопросы собеседования по разделу: «Мясные и молочные продукты специализированного назначения»

1. Что такое специализированные пищевые продукты?
2. Назовите основные виды специализированных пищевых продуктов?
3. Каковы требования к производству мясных продуктов для детей?
4. Каковы особенности производства мясных полуфабрикатов для детей?
5. Каковы особенности производства мясных консервов для дошкольников?
6. Ассортимент молочных продуктов специального назначения.

Полностью оценочные средства представлены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

Типовые задания для промежуточной аттестации

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

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

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

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ), - на установление правильной последовательности,
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

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

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

ности компетенций.

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

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

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

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

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Лабораторная работа №1. Планирование и развитие профессиональной карьеры	1	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №2. Определение свежести и натуральности молока	1	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №3. Определение процентного содержания жира, сухого обезжиренного остатка (СОМО) и плотности в пробах молока	1	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №4. Изучение методов определения массовой доли лактозы и минеральных веществ	1	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №5. Определение содержания в мясе свободной и связанной воды	1	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №6. Анализ технологической схемы производства пищевых животных жиров на примере действующего предприятия	1	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
СРС	18		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

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

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,

- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
 - задание на установление соответствия – 2 балла,
 - решение задачи – 6 баллов.
- Максимальное количество баллов за тестирование – 36 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. Спичак, В. В. Развитие сахарной промышленности в России [Текст] / В. В. Спичак, М.И. Егорова, В. Б. Остроумов. - Курск : Российский НИИ сахарной промышленности, 2010. - 215 с.
2. Системное развитие техники пищевых технологий [Текст] : учебное пособие / под ред. В. А. Панфилова. - М. : КолосС, 2010. - 762 с.

8.2 Дополнительная учебная литература

1. Донченко, Л. В. История основных пищевых продуктов (введение в специальность) [Текст] : учебное пособие / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - М. : ДеЛи принт, 2002. - 304 с.
2. Пищевая промышленность [Текст] : учебник для студ. вуз. / под ред. А. П. Нечаева. - СПб. : ГИОРД, 2001. - 592 с.
3. Хуршудян, С. А. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России [Текст] : учебное пособие для студентов, магистров и аспирантов / С. А. Хуршудян, Ц. Р. Зайчик. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 204 с.
4. Пряхина, А. В. Оценка развития пищевой промышленности в стране и регионе [Текст] / А. В. Пряхина. – М.: Дашков и Ко, 2011. - 460 с.

8.3 Перечень методических указаний

1. Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению практических работ для студентов направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. А.Е. Ковалева. Курск, 2017. – 34 с.
2. Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. А.Е. Ковалева. Курск, 2017. - 31 с.

8.4 Другие учебно-методические материалы

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

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Ин-

тернет», 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.prilib.ru>
4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.рф/>
5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

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

Информационные справочные системы:

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

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

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

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические 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.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты могут готовить рефераты по отдельным темам дисциплины, выступать на занятиях с доклада-

ми. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограни- ченными возможностями здоровья

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

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

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

менено на устное собеседование по вопросам.

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

13 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу

ДИСЦИПЛИНЫ

Номер изменения	Номера страниц			Всего страниц	Дата	Основание для изме- нения и подпись лица, проводившего измене- ния
	изме- ненных	замененных	аннули- рованных			
1	4	-	-	-	25.06.18	Учеб. план проф. №9 от 26.03.18 И.И.И. Семенов
2	6	-	-	-	25.06.18	Учеб. план. проф. №9 от 26.03.18 И.И.И. Семенов