Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Емельянов Иван Павлович
Должность: декан МТФ
Дата подписания: 03.09.2026 12:15:24
Уникальный программный ключ:
bd504ef43b4086c45cd8210436c3dad295d08a8697ed632cc54ab852a9c86121

Аннотация к рабочей программе дисциплины «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 основных обязанностей технолога пищевых производств;
- изучение требований к будущему технологу пищевых производств;
- изучение основ организации производства мясной и молочной продукции;
- изучение ассортимента мясной и молочной продукции;
- изучение основ технологии производства мясной и молочной продукции.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

УК-3.1 - определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;

УК-3.2 - при реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды;

УК-3.3 - анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата;

УК-6.1 - использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;

УК-6.2 - определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения;

УК-6.3 - использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;

УК-9.1 - демонстрирует толерантное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах;

УК-9.2 - учитывает индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов.

Разделы дисциплины

Введение.
Основная образовательная программа по специальности и организация учебного процесса
Квалификационная характеристика выпускника
Основы информационной культуры
Современные тенденции в развитии отрасли пищевой промышленности
Основные понятия в области пищевых производств
Нормативно-техническая документация на пищевые продукты.
Основы технологии хлебобулочных изделий
Основные сведения о производстве сухаро-бараночных изделий
Основы производства мучных кондитерских изделий
Основные сведения о технологии кондитерских изделий группы сахаристых
Основные сведения о технологии макаронного производства

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета
государственного управления и международных отношений.
(наименование ф-та полностью)
_____ И.В. Минакова
(подпись, инициалы, фамилия)
«01» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания»
наименование направленности (профиля, специализации)

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

Курск – 2022

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета (протокол № 7 «28» 02 2022 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров протокол №2 « 01 » 03 2022
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

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

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 02 2023 г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, протокол №11 от 16.02.2023
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э. А

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 03 2024 г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, от 27.03.2024, пр №13
(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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «31» 03 2025 г., на заседании кафедры ТПиБП протокол №13 от 31.03.2025.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Э.А. Тенишева

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №11 «29» 06 2026 г., на заседании кафедры ТПиБП от 25.06.2026 г. протокол №18.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Э.А. Тенишева

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №_«__»___20_г., на заседании кафедры_____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №_«__»___20_г., на заседании кафедры_____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

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

1.1 Цель дисциплины

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 основной профессиональной образовательной программы

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	***Знать:*** свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели ***Уметь:*** определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** способностью определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели
		УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды	***Знать:*** особенности поведения других членов команды ***Уметь:*** учитывать особенности поведения других членов команды

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
			Владеть (*или* ***Иметь опыт деятельности):*** способностью при реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды
		УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата	***Знать:*** возможные последствия личных действий для достижения заданного результата ***Уметь:*** планировать свои действия для достижения заданного результата ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** способностью критически анализировать возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	***Знать:*** инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов ***Уметь:*** определять необходимые инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** способностью применять инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
		УК-6.2 Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с	***Знать:*** способы самоанализа и самооценки собственных сил и возможностей; стратегии личностного развития ***Уметь:*** определять задачи саморазвития

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
		обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения	и профессионального роста, распределять их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием их актуальности и определением необходимых ресурсов ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** приемами оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных зада
		УК-6.3 Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	***Знать:*** инструменты непрерывного образования ***Уметь:*** планировать свою жизнедеятельность на период обучения в образовательной организации ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** инструментами непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 Демонстрирует толерантное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах	***Знать:*** особенности людей с ограниченными возможностями здоровья ***Уметь:*** быть готовым к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** способностью толерантно относиться к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в соци-

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
			альной и профессиональной сферах
		УК-9.2 Учитывает индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов	***Знать:*** индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья ***Уметь:*** выявлять (конкретные) индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** способностью учитывать индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» входит в обязательную часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока 1 «Дисциплины (модули») основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания». Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 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 3 зачетные единицы (з.е.), 108 часов

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	72
в том числе:	
лекции	54
лабораторные занятия	0
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	35,9
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всегоАттКР)	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	Введение. Основная образовательная программа по специальности и организация учебного процесса	Предмет, цели и задачи дисциплины. Формы учебных занятий
2	Квалификационная характеристика выпускника	Квалификация выпускника – технолога. Профессиональные требования к выпускнику.
3	Основы информационной культуры	Библиография. Библиографические ссылки и описания
4	Современные тенденции в развитии отрасли пищевой промышленности	Пищевая промышленность России в настоящее время. Хлебопекарная промышленность. Кондитерская промышленность. Макаронная промышленность
5	Основные понятия в области пищевых производств	Понятие технология. Понятие технологическая схема.
6	Нормативно-техническая документация на пищевые продукты.	Правовые основы стандартизации. Понятие «качество продукции». Показатели качества продукции
7	Основы технологии хлебобулочных изделий	Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Характеристика сырья. Технологическая схема производства хлеба
8	Основные сведения о производстве сухаро-бараночных изделий	Ассортимент бараночных изделий. Особенности производства сдобных сухарей. Ржаные и ржано-пшеничные сухари

9	Основы производства мучных кондитерских изделий	Ассортимент мучных кондитерских изделий. Особенности технологии (на примере бисквита).
10	Основные сведения о технологии кондитерских изделий группы сахаристых	Ассортимент и классификация. Технологическая схема производства карамели
11	Основные сведения о технологии макаронного производства	Ассортимент макаронных изделий. Технологическая схема производства

Таблица 4.1.2 - Содержание дисциплины и ее методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (*по неделям семестра*)	Компетенции
		лек., час.	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Введение. Основная образовательная программа по специальности и организация учебного процесса	4	-	-	У-1, МУ-1, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (1-2 недели)	УК-3
2	Квалификационная характеристика выпускника	4	-	-	У-2, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (3-4 недели)	УК-3
3	Основы информационной культуры	4	-	-	У-1, У-2, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (5-6 недели)	УК-9
4	Современные тенденции в развитии отрасли пищевой промышленности	6	-	-	У-2, МУ-1, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (7-8 недели)	УК-6
5	Основные понятия в области пищевых производств	5	-	-	У-2, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (9-10 недели)	УК-6
6	Нормативно-техническая документация на пищевые продукты.	7	-	-	У-2, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (11-12 недели)	УК-6
7	Основы технологии хлебобулочных изделий	5	-	1	У-2, МУ-1, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (13-14 недели)	УК-6
8	Основные сведения о производстве сухаробараночных изделий	5	-	-	У-2, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (15 неделя)	УК-6
9	Основы производства мучных кондитерских изделий	6	-	2	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (16 неделя)	УК-6
10	Основные сведения о технологии кондитерских изделий группы сахаристых	5	-	3, 4	У-2, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (17 неделя)	УК-6
11	Основные сведения о технологии макаронного производства	5	5	-	У-2, МУ-1, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (18 неделя)	УК-6

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

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические работы

Таблица 4.2.1 - Практические работы

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Объем, час.
1	2	4
1	Влияние продолжительности брожения теста на показатели качества получаемого хлеба	4
2	Исследование технологии приготовления печенья	4
3	Влияние продолжительности и температуры уваривания карамельного сиропа на показатели качества получаемой карамельной массы	4
4	Анализ продуктов переработки плодов и ягод	4
5	Анализ пищевых жиров и масел	2
Итого		18

4.2.2 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	Введение. Основная образовательная программа по специальности и организация учебного процесса	1-2 недели	3
2	Квалификационная характеристика выпускника	3-4 недели	3
3	Основы информационной культуры	5-6 недели	3
4	Современные тенденции в развитии отрасли пищевой промышленности	7-8 недели	5
5	Основные понятия в области пищевых производств	9-10 недели	3
6	Нормативно-техническая документация на пищевые продукты.	11-12 недели	3
7	Основы технологии хлебобулочных изделий	13-14 недели	3
8	Основные сведения о производстве сухарно-бараночных изделий	15 неделя	3
9	Основы производства мучных кондитерских изделий	16 неделя	3,9
10	Основные сведения о технологии кондитерских изделий группы сахаристых	17 неделя	3
11	Основные сведения о технологии макаронного производства	18 неделя	3
Итого			35,9

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

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

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

библиотекой университета:

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

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

кафедрой:

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

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

• путем разработки:

– методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

– заданий для самостоятельной работы;

– тем рефератов и докладов;

– вопросов к зачету;

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

типографией университета:

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

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

6 Образовательные технологии. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся. В рамках

дисциплины предусмотрены встречи с экспертами и специалистами Комитета по труду и занятости населения Курской области.

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

№	Наименование раздела (лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
1	Лекция 10. Основные сведения о технологии кондитерских изделий группы сахаристых	Лекция-визуализация	2
2	Влияние продолжительности и температуры уваривания карамельного сиропа на показатели качества получаемой карамельной массы	Лабораторная работа. Мультимедийная презентация. Учебная дискуссия	4
Итого:			6

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и содержание компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры.	Управление проектами в области производства продуктов питания	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры.	Управление проектами в области производства продуктов питания Учебная технологическая практика	Управление проектами в области производства продуктов питания
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры. Основы инклюзивного образования		

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

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

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

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

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

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции / этап *(указывается название этапа из п.7.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-3 / начальный	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели УК-3.2 При реализации своей роли в ко-	***Знать:*** - свою роль в команде и особенности поведения других членов команды; ***Уметь:*** - определять свою роль в команде и учитывать особенности поведения других членов команды для достижения за-	***Знать:*** - свою роль в команде и особенности поведения других членов команды; - возможные последствия личных действий для достижения заданного результата; ***Уметь:*** - определять свою роль в команде и учитывать особен-	***Знать:*** - свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; - особенности поведения других членов команды; - возможные последствия личных действий для достижения заданного результата; ***Уметь:*** - определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для

Код компетенции / этап *(указывается название этапа из п.7.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	манде учитывает особенности поведения других членов команды УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата	данного результата; ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** - способностью определять свою роль в команде и учитывать особенности поведения других членов команды.	ности поведения других членов команды для достижения заданного результата; - планировать свои действия для достижения заданного результата; ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** - способностью определять свою роль в команде и учитывать особенности поведения других членов команды; - способностью анализировать возможные последствия личных действий.	достижения поставленной цели; - учитывать особенности поведения других членов команды; - планировать свои действия для достижения заданного результата; ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** - способностью определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели - способностью при реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; - способностью критически анализировать возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.
УК-6 / начальный	УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставлен-	***Знать:*** - инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов; - инструменты повышения своего образования. ***Уметь:*** - определять необходимые ин-	***Знать:*** - инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов; - определять задачи саморазвития и профессионального роста; - инструменты непрерывного обра-	***Знать:*** - инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов; - определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием их актуальности и определением необходимых ресурсов;

Код компетенции / этап *(указывается название этапа из п.7.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	ных целей УК-6.2 Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения УК-6.3 Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей,	струменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов; - применять инструменты повышения своего образования. ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** - способностью - применять инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей; - приемами оценки и самооценки степени повышения своего образования.	зования. ***Уметь:*** - определять необходимые инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов; - определять задачи саморазвития и профессионального роста; - применять инструменты непрерывного образования. ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** - способностью - применять инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей; - приемами оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач.	- инструменты непрерывного образования. ***Уметь:*** - определять необходимые инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов; - определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием их актуальности и определением необходимых ресурсов; - планировать свою жизнедеятельность на период обучения в образовательной организации. ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** - способностью применять инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей; - приемами оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач; - инструментами непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной

Код компетенции / этап *(указывается название этапа из п.7.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда			перспективы развития деятельности и требований рынка.
УК-9 / начальный, основной, завершающий	УК-9.1 Демонстрирует толерантное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах УК-9.2 Учитывает индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессио-	***Знать:*** - общие особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья. ***Уметь:*** - быть готовым к сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах. ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** - способностью толерантно относиться к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах.	***Знать:*** - общие особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья. ***Уметь:*** - быть готовым к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах. ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** - способностью толерантно относиться к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах; - способностью учитывать индивидуальные особенности лиц с огра-	***Знать:*** - общие и индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья. ***Уметь:*** - выявлять (конкретные) индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья; - быть готовым к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах. ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** - способностью толерантно относиться к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах; - способностью учитывать индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессио-

Код компетенции / этап *(указывается название этапа из п.7.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	нальных контактов		ниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов.	нальных контактов.

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение. Основная образовательная программа по специальности и организация учебного процесса	УК-3	лекции, самостоятельная работа студентов	*Вопросы собеседования* *БТЗ*	1-7 1-8	Согласно табл. 7.2
2	Квалификационная характеристика выпускника	УК-3	лекции, самостоятельная работа студентов	*Вопросы собеседования*	1-5	Согласно табл. 7.2

3	Основы информационной культуры	УК-9	лекции, самостоятельная работа студентов	*Вопросы собеседования*	1-4	Согласно табл. 7.2
4	Современные тенденции в развитии отрасли пищевой промышленности	УК-6	лекции, самостоятельная работа студентов	*контрольные вопросы к практической работе №1* *БТЗ*	1-6 1-18	Согласно табл. 7.2
5	Основные понятия в области пищевых производств	УК-6	лекции, самостоятельная работа студентов	*Вопросы собеседования* *БТЗ*	1-5 1-15	Согласно табл. 7.2
6	Нормативно-техническая документация на пищевые продукты.	УК-6	лекции, самостоятельная работа студентов	*Вопросы собеседования* *БТЗ*	1-4 1-15	Согласно табл. 7.2
7	Основы технологии хлебобулочных изделий	УК-6	лекции, лабораторная работа, самостоятельная работа студентов	*контрольные вопросы к практической работе №2* *БТЗ*	1-5 1-13	Согласно табл. 7.2
8	Основные сведения о производстве сухаро-бараночных изделий	УК-6	лекции, самостоятельная работа студентов	*Вопросы собеседования* *БТЗ*	1-5 1-15	Согласно табл. 7.2
9	Основы производства мучных кондитерских изделий	УК-6	лекции, лабораторная работа, самостоятельная работа студентов	*контрольные вопросы к лабораторной работе №2* *БТЗ*	1-5 1-15	Согласно табл. 7.2
10	Основные сведения о технологии кондитерских изделий группы сахаристых	УК-6	лекции, лабораторная работа, самостоятельная работа студентов	*Вопросы собеседования, контрольные вопросы к практической работе №3* *№4* *№5*	1-5 1-6 1-5 1-4	Согласно табл. 7.2
11	Основные сведения о технологии макаронного производства	УК-6	лекции, лабораторная работа, самостоятельная работа студентов	*Вопросы собеседования* *БТЗ*	1-5 1-16	Согласно табл. 7.2

БТЗ – банк вопросов и заданий в тестовой форме.

Примеры типовых контрольных заданий для проведения
текущего контроля успеваемости

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

1. Что такое макаронные изделия?
2. Назовите сырье, из которого производят макаронные изделия?
3. По каким признакам классифицируют макаронные изделия?
4. Что понимают под сортом макаронных изделий?

Темы рефератов

1. Обязанности технолога макаронного производства.
2. Обязанности технолога хлебопекарного производства.
3. Обязанности технолога кондитерского производства.
4. Периодические издания хлебопекарной отрасли, имеющиеся в библиотечном фонде ВУЗа. Законспектировать одну из статей.
5. Периодические издания кондитерской отрасли, имеющиеся в библиотечном фонде ВУЗа. Законспектировать одну из статей.
6. Периодические издания макаронной промышленности, имеющиеся в библиотечном фонде ВУЗа. Законспектировать одну из статей.

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

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

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

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

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

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

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

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

Примеры типовых заданий для проведения
промежуточной аттестацииобучающихся

Задание в закрытой форме:

_____ представляет собой кондитерское изделие мелких размеров, в основном округлой формы, с блестящей гладкой или с сахарной поверхностью.

Задание в открытой форме:

_____- изделия, изготовляемые из очень сдобного теста с большим содержанием жира, яйцепродуктов, сахара и различных наполнителей (изюм, орехи, цукаты).

а) кексы и ромовая баба;

б) торты;

в) пирожные.

Задание на установление правильной последовательности

Установите правильную последовательность. Составление и расчет рецептуры ведут в следующей последовательности:

1 - По заданной влажности теста и известной влажности муки (по данным лабораторных анализов), рассчитывают необходимое количество воды Gв (л) для замеса; 2 - Задаются температурой теста, исходя из того предположения, что после замеса (на входе в шнековую камеру) она должна быть примерно 40 °С; 3 - Задаются влажностью теста.

Задание на установление соответствия:

В зависимости от тех или иных факторов выбирают определенный тип замеса. К каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Факторы	Тип замеса
1) При использовании муки с низким содержанием клейковины желательно применять…	А) твердый замес
2) При использовании муки с липкой, тянущейся клейковиной желательно применять…	Б) мягкий замес
3) При производстве коротких изделий и макарон с использованием кассетной сушки, используют…	В) твердый или средний замес
4) При производстве длинных изделий с использованием подвесной сушки, для придания сырым изделиям большей пластичности применяют…	Г) средний или мягкий замес

Компетентностно-ориентированная задача:

Укажите период начала применения пищевых добавок:… Как вы думаете (с точки зрения будущего технолога), с чем было связано введение пищевых добавок в пищевые продукты?

а) конец XIX в;

б) конец XX в;

в) начало XX в.

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

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

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

– положение П 02.016 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

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

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Лабораторная работа №1. Влияние продолжительности брожения теста на показатели качества получаемого хлеба	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №2. Исследование технологии приготовления печенья	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №3. Влияние продолжительности и температуры уваривания карамельного сиропа на показатели качества получаемой карамельной массы	3	Выполнил, но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №4. Анализ продуктов переработки плодов и ягод	3	Выполнил, но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №5. Анализ пищевых жиров и масел	2		4	
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

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

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

– задание в закрытой форме –2 балла,
– задание в открытой форме – 2 балла,
– задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
– задание на установление соответствия – 2 балла,
– решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. История науки и техники : учебное пособие / Н.Е. Руденко, Е.В. Кулаев, С.А. Овсянников, С.П. Горбачев ; Ставропольский государственный аграрный университет. - Изд. 2-е, доп. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. - 60 с. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438675 (дата обращения: 03.09.2021). – Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

2. Муртазина, С. А. История науки и техники : учебное пособие / С. А. Муртазина, А. И. Салимова, Р. Р. Яманова. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2018. — 140 с. — URL: https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=94980 (дата обращения: 03.09.2021). – Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

3. Смирнов, В. Н. История науки и техники. Хронология : учебное пособие / В. Н. Смирнов. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 150 с. — URL: https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=83653 (дата обращения: 03.09.2021). – Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

8.2 Дополнительная учебная литература

4. История науки и техники : конспект лекций / А. В. Бабайцев [и др.]. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 173, [1] с. – Текст : непосредственный.

5. Системное развитие техники пищевых технологий : учебное пособие / под ред. В. А. Панфилова. - М. : КолосС, 2010. - 762 с. – Текст : непосредственный.

6. Хуршудян, С. А. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России : учебное пособие для студентов, магистров и аспирантов / С.А. Хуршудян, Ц. Р. Зайчик. - М. : ДеЛипринт, 2009. - 204 с. – Текст : непосредственный.

8.3 Перечень методических указаний

1. Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры : методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. Е. Ковалева. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 35 с. - Текст : электронный.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Презентации

Плакаты

Отраслевые научно-технические журналы в библиотеке университета

Пищевая промышленность

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

Национальные стандарты

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

Электронно-библиотечные системы:

6. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - http://www.biblioclub.ru
7. Научная электронная библиотека eLibrary - http://elibrary.ru
8. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - http://www.prlib.ru
9. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - http://изб.рф/
10. Электронная библиотека ЮЗГУ - http://library.kstu.kursk.ru

Современные профессиональные базы данных:

7. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ) - http://www.diss.rsl.ru
8. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - http://polpred.com
9. БД периодики «East View» - http://www.dlib.estview.com/
10. База данных Questel Orbit - http://www.questel.com
11. База данных Web of Science - http://www.apps.webofknowledge.com
12. База данных Scopus - http://www.scopus.com/

Информационные справочные системы:

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

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

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

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

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

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

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

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

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, промежуточный контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, 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 немыслима 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 соответст-

вующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному усвоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» с целью усвоения и закрепления компетенций.

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

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

Операционная система Windows 7 Libre office Microsoft Office 2016 Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015 г. С ООО «АйТи46», лицензионный договор №К0000000117 от 21.12.2015 г. С ООО «СМСКанал» Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506.

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

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

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

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

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в

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

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

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

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	заменен-ных	аннулирован-ных	новых			

М И Н О Б Р Н А У К И РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета
государственного управления и международных отношений.
(наименование ф-та полностью)
_____ И.В. Минакова
(подпись, инициалы, фамилия)
«18» 06 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания»
наименование направленности (профиля, специализации)

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

Курск – 2021

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки (специальности) 19.03.03 Продукты питания животного происхождения на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 «25» 06 2021г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров протокол №17 «07» 06 2021

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Разработчик программы

к.х.н., доцент _____ Ковалева А.Е.

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

/Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 2022 г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, протокол №12 от 01.03.2022 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 02 2023 г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, протокол №11 от 16.02.2023 г.

(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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №9«27»03 2024г., на заседании кафедры ТПиП протокол №13 от 27.03.2024г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Пьянкова Г.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №9«31»03 2025г., на заседании кафедры ТПиП протокол №13 от 31.03.2025.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Пьянкова Г.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №12«29»06 2026., на заседании кафедры ТПиП от 25.06.2026г протокол №18.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Г.А. Пьянкова

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №_«__»___20_г., на заседании кафедры_____.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

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

1.1 Цель дисциплины

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 основной профессиональной образовательной программы

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	***Знать:*** свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели ***Уметь:*** определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** способностью определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели
		УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды	***Знать:*** особенности поведения других членов команды ***Уметь:*** учитывать особенности поведения других членов команды

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
			Владеть (*или* ***Иметь опыт деятельности):*** способностью при реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды
		УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата	***Знать:*** возможные последствия личных действий для достижения заданного результата ***Уметь:*** планировать свои действия для достижения заданного результата ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** способностью критически анализировать возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	***Знать:*** инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов ***Уметь:*** определять необходимые инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** способностью применять инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
		УК-6.2 Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с	***Знать:*** способы самоанализа и самооценки собственных сил и возможностей; стратегии личностного развития ***Уметь:*** определять задачи саморазвития

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
		обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения	и профессионального роста, распределять их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием их актуальности и определением необходимых ресурсов ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** приемами оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных зада
		УК-6.3 Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	***Знать:*** инструменты непрерывного образования ***Уметь:*** планировать свою жизнедеятельность на период обучения в образовательной организации ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** инструментами непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 Демонстрирует толерантное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах	***Знать:*** особенности людей с ограниченными возможностями здоровья ***Уметь:*** быть готовым к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** способностью толерантно относиться к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в соци-

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
			альной и профессиональной сферах
		УК-9.2 Учитывает индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов	***Знать:*** индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья ***Уметь:*** выявлять (конкретные) индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** способностью учитывать индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули») основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания». Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 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 3 зачетные единицы (з.е.), 108 часов

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	8
в том числе:	
лекции	4
лабораторные занятия	4
практические занятия	0
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	99,9
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всегоАттКР)	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	Введение. Основная образовательная программа по специальности и организация учебного процесса	Предмет, цели и задачи дисциплины. Формы учебных занятий
2	Квалификационная характеристика выпускника	Квалификация выпускника – технолога. Профессиональные требования к выпускнику.
3	Основы информационной культуры	Библиография. Библиографические ссылки и описания
4	Современные тенденции в развитии отрасли пищевой промышленности	Пищевая промышленность России в настоящее время. Хлебопекарная промышленность. Кондитерская промышленность. Макаронная промышленность
5	Основные понятия в области пищевых производств	Понятие технология. Понятие технологическая схема.
6	Нормативно-техническая документация на пищевые продукты.	Правовые основы стандартизации. Понятие «качество продукции». Показатели качества продукции
7	Основы технологии хлебобулочных изделий	Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Характеристика сырья. Технологическая схема производства хлеба
8	Основные сведения о производстве сухаро-бараночных изделий	Ассортимент бараночных изделий. Особенности производства сдобных сухарей. Ржаные и ржано-пшеничные сухари

9	Основы производства мучных кондитерских изделий	Ассортимент мучных кондитерских изделий. Особенности технологии (на примере бисквита).
10	Основные сведения о технологии кондитерских изделий группы сахаристых	Ассортимент и классификация. Технологическая схема производства карамели
11	Основные сведения о технологии макаронного производства	Ассортимент макаронных изделий. Технологическая схема производства

Таблица 4.1.2 - Содержание дисциплины и ее методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (*по неделям семестра*)	Компетенции
		лек., час.	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Введение. Основная образовательная программа по специальности и организация учебного процесса	0,2	-	-	У-1, МУ-1, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (1-2 недели)	УК-3
2	Квалификационная характеристика выпускника	0,2	-	-	У-2, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (3-4 недели)	УК-3
3	Основы информационной культуры	0,3	-	-	У-1, У-2, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (5-6 недели)	УК-9
4	Современные тенденции в развитии отрасли пищевой промышленности	0,5	2	-	У-2, МУ-1, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (7-8 недели)	УК-6
5	Основные понятия в области пищевых производств	0,3	-	-	У-2, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (9-10 недели)	УК-6
6	Нормативно-техническая документация на пищевые продукты.	-	-	-	У-2, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (11-12 недели)	УК-6
7	Основы технологии хлебобулочных изделий	0,5	3	-	У-2, МУ-1, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (13-14 недели)	УК-6
8	Основные сведения о производстве сухаробараночных изделий	0,5	-	-	У-2, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (15 неделя)	УК-6
9	Основы производства мучных кондитерских изделий	0,5	4	-	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (16 неделя)	УК-6
10	Основные сведения о технологии кондитерских изделий группы сахаристых	0,5	-	-	У-2, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (17 неделя)	УК-6
11	Основные сведения о технологии макаронного производства	0,5	5	-	У-2, МУ-1, МУ-2	*С, Со, Т, СРС* (18 неделя)	УК-6

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

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Лабораторные работы

Таблица 4.2.1 - Лабораторные работы

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

4.2.2 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 - Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.
1	2	3	4
1	Сбор материалов к реферату по технологической линии производства пищевого продукта	3 неделя	17
2	Сбор материалов к реферату по упаковке пищевого продукта	5 неделя	17
3	Подготовка к дискуссии о значимости своей будущей профессии технолога	10 неделя	17
4	Сбор материалов к реферату по технологическому оборудованию, применяемому в производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (на выбор)	12 неделя	17
5	Сбор материалов к реферату по дизайну упаковки пищевого продукта	15 неделя	17
6	Сбор материалов к реферату по утилизации отходов пищевого производства	18 неделя	14,9
Итого			99,9

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

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

внутреннего распорядка работников.

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

библиотекой университета:

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

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

кафедрой:

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

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

• путем разработки:

– методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

– заданий для самостоятельной работы;

– тем рефератов и докладов;

– вопросов к зачету;

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

типографией университета:

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

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

6 Образовательные технологии. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

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

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

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

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и содержание компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры.	Управление проектами в области производства продуктов питания	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры.	Управление проектами в области производства продуктов питания	Учебная технологическая практика
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры. Основы инклюзивного образования		

**Этапы для РПД всех форм обучения определяются <u>по учебному плану заочной формы обучения</u> 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

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции / этап *(указывается название этапа из п.7.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-3 / начальный	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности	***Знать:*** - свою роль в команде и особенности поведения других членов команды; ***Уметь:*** - определять свою роль в команде и учитывать особенности поведения других членов команды для достижения заданного результата; ***Владеть*** *(или*	***Знать:*** - свою роль в команде и особенности поведения других членов команды; - возможные последствия личных действий для достижения заданного результата; ***Уметь:*** - определять свою роль в команде и учитывать особенности поведения других членов команды для дости-	***Знать:*** - свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; - особенности поведения других членов команды; - возможные последствия личных действий для достижения заданного результата; ***Уметь:*** - определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; - учитывать особенности

Код компетенции / этап *(указывается название этапа из п.7.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	поведения других членов команды УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата	***Иметь опыт деятельности):*** - способностью определять свою роль в команде и учитывать особенности поведения других членов команды.	жения заданного результата; - планировать свои действия для достижения заданного результата; ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** - способностью определять свою роль в команде и учитывать особенности поведения других членов команды; - способностью анализировать возможные последствия личных действий.	поведения других членов команды; - планировать свои действия для достижения заданного результата; ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** - способностью определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели - способностью при реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; - способностью критически анализировать возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.
УК-6 / начальный	УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей УК-6.2 Определяет	***Знать:*** - инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов; - инструменты повышения своего образования. ***Уметь:*** - определять необходимые инструменты и методы управления временем при	***Знать:*** - инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов; - определять задачи саморазвития и профессионального роста; - инструменты непрерывного образования. ***Уметь:*** - определять необ-	***Знать:*** - инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов; - определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием их актуальности и определением необходимых ресурсов; - инструменты непрерывного образования. ***Уметь:***

Код компетенции / этап *(указывается название этапа из п.7.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения УК-6.3 Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития	выполнении конкретных задач и проектов; - применять инструменты повышения своего образования. ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** - способностью - применять инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей; - приемами оценки и самооценки степени повышения своего образования.	ходимые инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов; - определять задачи саморазвития и профессионального роста; - применять инструменты непрерывного образования. ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** - способностью - применять инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей; - приемами оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач.	- определять необходимые инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов; - определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием их актуальности и определением необходимых ресурсов; - планировать свою жизнедеятельность на период обучения в образовательной организации. ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** - способностью применять инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей; - приемами оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач; - инструментами непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка.

Код компетенции / этап *(указывается название этапа из п.7.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	деятельности и требований рынка труда			
УК-9 / начальный, основной, завершающий	УК-9.1 Демонстрирует толерантное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах УК-9.2 Учитывает индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов	***Знать:*** - общие особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья. ***Уметь:*** - быть готовым к сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах. ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** - способностью толерантно относиться к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах.	***Знать:*** - общие особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья. ***Уметь:*** - быть готовым к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах. ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** - способностью толерантно относиться к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах; - способностью учитывать индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществ-	***Знать:*** - общие и индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья. ***Уметь:*** - выявлять (конкретные) индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья; - быть готовым к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах. ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** - способностью толерантно относиться к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах; - способностью учитывать индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов.

Код компетенции / этап *(указывается название этапа из п.7.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			лении социальных и профессиональных контактов.	

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение. Основная образовательная программа по специальности и организация учебного процесса	УК-3	лекции, самостоятельная работа студентов	*Вопросы собеседования* *БТЗ*	1-7 1-8	Согласно табл. 7.2
2	Квалификационная характеристика выпускника	УК-3	лекции, самостоятельная работа студентов	*Вопросы собеседования*	1-5	Согласно табл. 7.2
3	Основы информационной культуры	УК-9	лекции, самостоятельная работа студентов	*Вопросы собеседования*	1-4	Согласно табл. 7.2

4	Современные тенденции в развитии отрасли пищевой промышленности	УК-6	лекции, лабораторная работа, самостоятельная работа студентов	*контрольные вопросы к практической работе №1* *БТЗ*	1-6 1-18	Согласно табл. 7.2
5	Основные понятия в области пищевых производств	УК-6	лекции, самостоятельная работа студентов	*Вопросы собеседования* *БТЗ*	1-5 1-15	Согласно табл. 7.2
6	Нормативно-техническая документация на пищевые продукты.	УК-6	лекции, самостоятельная работа студентов	*Вопросы собеседования* *БТЗ*	1-4 1-15	Согласно табл. 7.2
7	Основы технологии хлебобулочных изделий	УК-6	лекции, лабораторная работа, самостоятельная работа студентов	*контрольные вопросы к практической работе №2* *БТЗ*	1-5 1-13	Согласно табл. 7.2
8	Основные сведения о производстве сухаро-бараночных изделий	УК-6	лекции, самостоятельная работа студентов	*Вопросы собеседования* *БТЗ*	1-5 1-15	Согласно табл. 7.2
9	Основы производства мучных кондитерских изделий	УК-6	лекции, лабораторная работа, самостоятельная работа студентов	*контрольные вопросы к практической работе №3* *БТЗ*	1-5 1-15	Согласно табл. 7.2
10	Основные сведения о технологии кондитерских изделий группы сахаристых	УК-6	лекции, самостоятельная работа студентов	*Вопросы собеседования*	1-5	Согласно табл. 7.2
11	Основные сведения о технологии макаронного производства	УК-6	лекции, лабораторная работа, самостоятельная работа студентов	*Вопросы собеседования, контрольные вопросы к практической работе №4*	1-5 1-5	Согласно табл. 7.2

БТЗ – банк вопросов и заданий в тестовой форме.

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

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

1. Что такое макаронные изделия?
2. Назовите сырье, из которого производят макаронные изделия?
3. По каким признакам классифицируют макаронные изделия?
4. Что понимают под сортом макаронных изделий?

Темы рефератов

1. Обязанности технолога макаронного производства.
2. Обязанности технолога хлебопекарного производства.
3. Обязанности технолога кондитерского производства.
4. Периодические издания хлебопекарной отрасли, имеющиеся в библиотечном фонде ВУЗа. Законспектировать одну из статей.
5. Периодические издания кондитерской отрасли, имеющиеся в библиотечном фонде ВУЗа. Законспектировать одну из статей.
6. Периодические издания макаронной промышленности, имеющиеся в библиотечном фонде ВУЗа. Законспектировать одну из статей.

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

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

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

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

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

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

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

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

Примеры типовых заданий для проведения
промежуточной аттестацииобучающихся

Задание в закрытой форме:

_____ представляет собой кондитерское изделие мелких размеров, в основном округлой формы, с блестящей гладкой или с сахарной поверхностью.

Задание в открытой форме:

_____- изделия, изготовляемые из очень сдобного теста с большим содержанием жира, яйцепродуктов, сахара и различных наполнителей (изюм, орехи, цукаты).

а) кексы и ромовая баба;

б) торты;

в) пирожные.

Задание на установление правильной последовательности

Установите правильную последовательность. Составление и расчет рецептуры ведут в следующей последовательности:

1 - По заданной влажности теста и известной влажности муки (по данным лабораторных анализов), рассчитывают необходимое количество воды Gв (л) для замеса; 2 - Задаются температурой теста, исходя из того предположения, что после замеса (на входе в шнековую камеру) она должна быть примерно 40 °С; 3 - Задаются влажностью теста.

Задание на установление соответствия:

В зависимости от тех или иных факторов выбирают определенный тип замеса. К каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Факторы	Тип замеса
1) При использовании муки с низким содержанием клейковины желательно применять…	А) твердый замес
2) При использовании муки с липкой, тянущейся клейковиной желательно применять…	Б) мягкий замес
3) При производстве коротких изделий и макарон с использованием кассетной сушки, используют…	В) твердый или средний замес
4) При производстве длинных изделий с использованием подвесной сушки, для придания сырым изделиям большей пластичности применяют…	Г) средний или мягкий замес

Компетентностно-ориентированная задача:

Укажите период начала применения пищевых добавок:… Как вы думаете (с точки зрения будущего технолога), с чем было связано введение пищевых добавок в пищевые продукты?

а) конец XIX в;

б) конец XX в;

в) начало XX в.

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

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

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,

характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

– положение П 02.016 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

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

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическая работа №1. Общая характеристика ВУЗа и его роль в жизни студента	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №2. Роль пищевых производств региона	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №3. Особенности функционирования и роль хлебозаводов	0	Не выполнил и «не защитил»	5	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №4. Особенности функционирования кондитерского предприятия и роль в нем технолога	0	Не выполнил и «не защитил»	5	Выполнил и «защитил»
СРС	0		18	
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	
Зачет	0		60	
Итого	0		110	

Для промежуточной аттестации 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 литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

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

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

8.2 Дополнительная учебная литература

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

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

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

8.3 Перечень методических указаний

1. Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры : методические указания по выполнению практических работ для студентов направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» заочной формы обучения / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. Е. Ковалева. - Электрон. текстовые дан. (841 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 28 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

2. Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры : методические указания по самостоятельной работе для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. Е. Ковалева. - Электрон. текстовые дан. (474 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 30 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Презентации

Плакаты

Отраслевые научно-технические журналы в библиотеке университета

Пищевая промышленность

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

Национальные стандарты

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

Электронно-библиотечные системы:

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

Современные профессиональные базы данных:

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

Информационные справочные системы:

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

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

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

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

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

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты могут гото-

вить рефераты по отдельным темам дисциплины, выступать на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

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

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

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, промежуточный контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, 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 немыслима 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 №К0000000117 от 21.12.2015 г. С ООО «СМСКанал» Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506.

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

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

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

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

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

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

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения

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

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	заменен-ных	аннулирован-ных	новых			