

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 29.07.2024 14:00:31

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

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 сахаро-бараночных изделий

Основы производства мучных кондитерских изделий

Основные сведения о технологии кондитерских изделий группы сахаристых

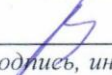
Основные сведения о технологии макаронного производства

МИНОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

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

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

« 18 » 06 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)

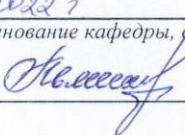
Зав. кафедрой _____  Пьяникова Э.А.

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.

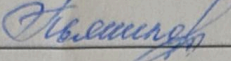
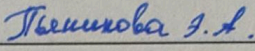
Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной 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» 032024г., на заседании кафедры ТТч ИТ протокол №13 от 27.03.2024г..

(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 _____

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

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		<p>обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения</p>	<p>и профессионального роста, распределять их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием их актуальности и определением необходимых ресурсов</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): приемами оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач</p>
		<p>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</p>	<p>Знать: инструменты непрерывного образования</p> <p>Уметь: планировать свою жизнедеятельность на период обучения в образовательной организации</p> <p>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</p>
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	<p>УК-9.1 Демонстрирует толерантное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах</p>	<p>Знать: особенности людей с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>Уметь: быть готовым к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): способностью толерантно относиться к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в соци-</p>

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 (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

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

4.1 Содержание дисциплины

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

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	Введение. Основная образовательная программа по специальности и организация учебного процесса	Предмет, цели и задачи дисциплины. Формы учебных занятий
2	Квалификационная характеристика выпускника	Квалификация выпускника – технолога. Профессиональные требования к выпускнику.
3	Основы информационной культуры	Библиография. Библиографические ссылки и описания
4	Современные тенденции в развитии отрасли пищевой промышленности	Пищевая промышленность России в настоящее время. Хлебопекарная промышленность. Кондитерская промышленность. Макаaronная промышленность
5	Основные понятия в области пищевых производств	Понятие технология. Понятие технологическая схема.
6	Нормативно-техническая документация на пищевые продукты.	Правовые основы стандартизации. Понятие «качество продукции». Показатели качества продукции
7	Основы технологии хлебобулочных изделий	Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Характеристика сырья. Технологическая схема производства хлеба
8	Основные сведения о производстве сахаро-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 сахаробараночных 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

C – собеседование, Co – сообщение, T – 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 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	<p>УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности</p>	<p>Знать: - свою роль в команде и особенности поведения других членов команды;</p> <p>Уметь: - определять свою роль в команде и учитывать особенности поведения других членов команды для достижения заданного результата;</p> <p>Владеть (или</p>	<p>Знать: - свою роль в команде и особенности поведения других членов команды;</p> <p>- возможные последствия личных действий для достижения заданного результата;</p> <p>Уметь: - определять свою роль в команде и учитывать особенности поведения других членов команды для дости-</p>	<p>Знать: - свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;</p> <p>- особенности поведения других членов команды;</p> <p>- возможные последствия личных действий для достижения заданного результата;</p> <p>Уметь: - определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;</p> <p>- учитывать особенности</p>

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	<p>УК-9.1 Демонстрирует толерантное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах</p> <p>УК-9.2 Учитывает индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов</p>	<p>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.</p>	<p>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-</p>	<p>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.</p>

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	<i>Вопросы собеседования БТЗ</i>	1-7 1-8	Согласно табл. 7.2
2	Квалификационная характеристика выпускника	УК-3	лекции, самостоятельная работа студентов	<i>Вопросы собеседования</i>	1-5	Согласно табл. 7.2
3	Основы информационной культуры	УК-9	лекции, самостоятельная работа студентов	<i>Вопросы собеседования</i>	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 сахаро-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 аттестации обучающихся

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, изготавливаемые 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 G_v (л) для замеса; 2 - Задаются температурой теста, исходя из того предположения, что после замеса (на входе в шнековую камеру) она должна быть примерно $40\text{ }^{\circ}\text{C}$; 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 касетной 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 немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

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

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

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

Операционная система Windows 7 Libre office Microsoft Office 2016 Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015 г. С ООО «АйТи46», лицензи-

онный договор №K0000000117 от 21.12.2015 г. С ООО «СМСКанал»
Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506.

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

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

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

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

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

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

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу

дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			


МИНОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета
государственного управления и
международных отношений.

(наименование ф-та полностью)

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

« 01 » 05 2016 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)

Курс – 2016

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 № 01 «03» 03 2022 г.
(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 Темникова Г. 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 № 1/3
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Темникова Г. А.

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

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		<p>обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения</p>	<p>и профессионального роста, распределять их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием их актуальности и определением необходимых ресурсов</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): приемами оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач</p>
		<p>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</p>	<p>Знать: инструменты непрерывного образования</p> <p>Уметь: планировать свою жизнедеятельность на период обучения в образовательной организации</p> <p>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</p>
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	<p>УК-9.1 Демонстрирует толерантное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах</p>	<p>Знать: особенности людей с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>Уметь: быть готовым к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): способностью толерантно относиться к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в соци-</p>

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 (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

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

4.1 Содержание дисциплины

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

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	Введение. Основная образовательная программа по специальности и организация учебного процесса	Предмет, цели и задачи дисциплины. Формы учебных занятий
2	Квалификационная характеристика выпускника	Квалификация выпускника – технолога. Профессиональные требования к выпускнику.
3	Основы информационной культуры	Библиография. Библиографические ссылки и описания
4	Современные тенденции в развитии отрасли пищевой промышленности	Пищевая промышленность России в настоящее время. Хлебопекарная промышленность. Кондитерская промышленность. Макаaronная промышленность
5	Основные понятия в области пищевых производств	Понятие технология. Понятие технологическая схема.
6	Нормативно-техническая документация на пищевые продукты.	Правовые основы стандартизации. Понятие «качество продукции». Показатели качества продукции
7	Основы технологии хлебобулочных изделий	Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Характеристика сырья. Технологическая схема производства хлеба
8	Основные сведения о производстве сахаро-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 сахаробулочных 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 сахаробараночных 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
	<p>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,</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>- 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</p>

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	<p>УК-9.1 Демонстрирует толерантное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах</p> <p>УК-9.2 Учитывает индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессио-</p>	<p>Знать: - общие особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p> <p>Уметь: - быть готовым к сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах.</p> <p>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.</p>	<p>Знать: - общие особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p> <p>Уметь: - быть готовым к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах.</p> <p>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;</p> <p>- способностью учитывать индивидуальные особенности лиц с ограни-</p>	<p>Знать: - общие и индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p> <p>Уметь: - выявлять (конкретные) индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья;</p> <p>- быть готовым к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах.</p> <p>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;</p> <p>- способностью учитывать индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессио-</p>

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	<i>Вопросы собеседования БТЗ</i>	1-7 1-8	Согласно табл. 7.2
2	Квалификационная характеристика выпускника	УК-3	лекции, самостоятельная работа студентов	<i>Вопросы собеседования</i>	1-5	Согласно табл. 7.2

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

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, изготавливаемые 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 G_v (л) для замеса;
- 2 - Задаются температурой теста, исходя из того предположения, что после замеса (на входе в шнековую камеру) она должна быть примерно $40\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- 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 касетной 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.prilib.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 лекций, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с 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 №K0000000117 от 21.12.2015 г. С ООО «СМСКанал»
Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506.

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

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

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

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

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в

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

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