

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе и
молодежной политике

М.А. Арсланова

«31» марта 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

**ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ДИЕТИЧЕСКОГО И ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО
НАЗНАЧЕНИЯ**

Направление подготовки – 19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность программы (профиль) – Высокотехнологичные
производства пищевых продуктов функционального и специализированного
назначения

Квалификация – Магистр

Лесниково
2022

Разработчик (и):

кандидат с.-х. наук, доцент кафедры технологии хранения
и переработки продуктов животноводства  М.Н. Ткаченко

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры технологии хранения и
переработки продуктов животноводства «24» марта 2022 г. (протокол №8)

Завкафедрой,

доктор биол. наук, профессор  Л.А. Морозова

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии
«28» марта 2022 г. (протокол №6)

Председатель методической комиссии факультета,

кандидат с.-х. наук, доцент  Н.А. Субботина

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование у студентов навыков управления инновационными процессами в области производства высокотехнологичных продуктов питания функционального назначения.

В рамках освоения дисциплины «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения» обучающиеся готовятся к решению следующих задач:

Задачи освоения дисциплины:

- изучение основных нормативно-правовых документов в области создания и производства функциональных продуктов питания, системы менеджмента новой пищевой продукции;
- освоение классификации продуктов функционального питания;
- освоение основных принципов и механизмов функционирования системы менеджмента функциональных продуктов питания;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству новых пищевых продуктов здорового питания; изучение условий производства конкурентоспособной продукции высокого качества при низкой себестоимости в условиях постоянного повышения уровня автоматизации и внедрения систем программного управления процессами производства;
- анализ опыта применения высокоэффективных энергоресурсосберегающих технологий; анализ возможностей обеспечения производственных процессов высокотехнологичным оборудованием, подчиненным концепции модульности, что позволяет с помощью частичной модернизации долгое время соответствовать требованиям современного производства.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1 Дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы направления подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

2.2 Для успешного освоения дисциплины обучающийся должен иметь базовую подготовку должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения», «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения», формирующих следующие компетенции: ПК-1, ПК-8.

2.3 Результаты обучения по дисциплине «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения» необходимы для выполнения выпускной квалификационной работы.

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

Планируемые результаты обучения по дисциплине – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Компетенция	Индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-8. Способен разрабатывать технологии производства продуктов функционального и специализированного назначения на основе молекулярной биологии	ИД-1 _{ПК-8} Разрабатывает технологии производства продуктов функционального и специализированного назначения на основе молекулярной биологии	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – теоретические основы жизнедеятельности микроорганизмов, используемых в производстве специализированных продуктов питания; – способы биотехнологической обработки сырья при производстве специализированных продуктов питания; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности культур микроорганизмов и ферментных препаратов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии пищевых продуктов; – осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; – подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве специализированных продуктов питания; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке пищевых продуктов – навыками проектирования рецептур и технологических схем производства продуктов питания с заданными химическим составом и функциональными свойствами.

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего	72	12
в т.ч. лекции	26	4
практические занятия	46	8
Самостоятельная работа	36	92
Промежуточная аттестация: экзамен	4 семестр	4/3 курс
Общая трудоемкость дисциплины	108/3 ЗЕ	108/3 ЗЕ

4.2 Содержание дисциплины

Наименование раздела учебной дисциплины/ укрупненные темы раздела	Основные вопросы темы	Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.								Коды формируемых компетенций
		очная форма обучения				заочная форма обучения				
		всего	лекция	ПЗ	СРС	всего	лекция	ПЗ	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3 семестр						3 курс				
1 Современное высокотехнологичное производство продуктов питания		12	2	4	6	12	2	-	10	ПК-8
	1 Современное высокотехнологичное производство продуктов питания		+	-	+		+	-	+	
	2 Классификация продуктов функционального направления		+	-	+		+	-	+	
	3 Требования, предъявляемые к продуктам диетического и лечебно-профилактического действия		+	+	+		+	-	+	
	4 Требования к качеству сырья, развитие сырьевой базы для создания специализированных продуктов в РФ.		+	+	+		+	-	+	
Форма контроля		вопросы к коллоквиуму №1				вопросы к зачету				
2 Высокотехнологичные производства зерно-мучных и плодоовощных продуктов		16	4	8	4	16	2	-	14	ПК-8
	Высокотехнологичные производства зерно-мучных продуктов.		+	-	+		+	-	+	
	Высокотехнологичные производства хлебобулочных изделий.		+	-	+		+	-	+	
	Производство хлебобулочных изделий из замороженного теста.		+	+	+		+	-	+	
	Ускоренные способы приготовления теста.		+	+	+		+	-	+	
	Технологии хлебобулочных изделий с растительными добавками.			-	+	+		-	-	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к				вопросы к зачету				

		коллоквиуму №1								
3 Высокотехнологичные производства плодоовощных продуктов	Высокотехнологичные производства плодоовощных продуктов.	12	4	4	4	14	-	-	14	ПК-8
	Замороженные овощи, плоды, ягоды.		+	+	+		-	-	+	
	Влияние условий замораживания на качество готовой продукции.		+	+	+		-	-	+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1				вопросы к зачету				
4 Высокотехнологичные производства вкусовых продуктов питания		18	4	8	6	14	-	2	12	ПК-8
	Высокотехнологичные производства вкусовых продуктов питания.		+	-	+		-	+	+	
	Создание напитков с применением CO ₂ -экстрактов пряных трав.		+	+	+		-	+	+	
	Производство и использование CO ₂ -экстрактов пряных трав в пищевой промышленности		+	+	+		-	+	+	
Форма контроля		устный опрос, коллоквиум №1				вопросы к зачету				
5 Высокотехнологичные производства молочных продуктов		18	4	8	6	14	-	2	12	ПК-8
	Высокотехнологичные производства молочных продуктов.		+	+	+		-	+	+	
	Использование мембранных технологий при производстве творога и сыра.		+	+	+		-	+	+	
	Производство молочных продуктов специализированного назначения.		+	+	+		-	+	+	
Форма контроля		устный опрос, доклады с презентацией, вопросы к коллоквиуму №2				вопросы к зачету				
6 Высокотехнологичные производства жировых продуктов		16	4	6	6	18	-	2	16	ПК-8
	Высокотехнологичные производства жировых продуктов.		+	+	+		-	+	+	
	Использование новых высокотехнологичных производств растительных масел		+	+	+		-	+	+	

	(новые технологии в рафинации и очистке).									
	Производство спредов и специальных жиров с использованием метода переэтерификации.		+	+	+		-	+	+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2				вопросы к зачету				
7 Высокотехнологичные производства рыбных продуктов питания		16	4	8	4	16	-	2	14	ПК-8
	Высокотехнологичные производства рыбных продуктов питания.		+	+	+		-	+	+	
	Использование гидробионтов в качестве компонентов при создании функциональных продуктов питания.		+	+	+		-	+	+	
Форма контроля		устный опрос, коллоквиум №2				вопросы к зачету				
Промежуточная аттестация		зачет				зачет				ПК-8
Аудиторных и СРС		108	26	46	36	104	4	8	92	
Экзамен		-				4				
Всего часов		108				104				

5 Образовательные технологии

С целью обеспечения развития у обучающегося навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательной деятельности активных и интерактивных форм проведения занятий (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, анализ и разбор конкретных ситуаций, имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых Академией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В целом по дисциплине «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения» в интерактивной форме проводится 36,1% аудиторных часов.

Номер темы	Используемые в учебном процессе интерактивные и активные образовательные технологии				Всего
	лекции		практические занятия		
	форма	часы	форма	часы	
1	лекция-презентация	2			2
2	лекция-презентация	4			4
3	лекция-презентация	4			4
4	лекция-презентация	4			4
5	лекция-презентация	4			4
6	лекция-презентация	4			4
7	лекция-презентация	4			4
Итого в часах (% к общему количеству аудиторных часов)					26 (36,1%)

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) перечень основной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1 Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока : учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — . - ISBN 978-5-16-016957-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1415044>

2 Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока [Электронный ресурс] / С. А. Бредихин, Ю. В. Космодемьянский, В. Н. Юрин. - Москва : Колос, 2001. - 400 с.: ил. - ISBN 5-10-003442-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/470607>

3 Нестеренко, А. А. Биотехнология в пищевой промышленности: монография / А. А. Нестеренко, Н. В. Кенийз. - Германия : Palmarium Academic Publishing, 2018. - 200 с. - ISBN 978-620-2-38094-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1072484>

4 Юрьев, В. В. Практика вскармливания детей первого года жизни : учебное пособие / В. В. Юрьев, Е. И. Алешина. - Санкт-Петербург : Питер, 2008. - 176 с. - ISBN 978-5-388-00147-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1736444>.

б) перечень дополнительной литературы

5 Берновский, Ю. Н. Стандарты и качество продукции : учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. — М. : ФОРУМ : ИНФРАМ, 2018. — 256 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-91134-838-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/959903>

6 Диетология : руководство для врачей / под ред. А. Ю. Барановского. - 5-е изд. - Санкт-Петербург : Питер, 2018. - 1104 с. - ISBN 978-5-496-02276-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1733944>

в) перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы--- обучающихся по дисциплине

7 Ткаченко М.Н. Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения: учебно-методическое пособие по выполнению практических занятий (очная форма обучения) – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2020 (рукопись).

8 Ткаченко М.Н. Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения: учебно-методическое пособие по выполнению практических занятий (заочная форма обучения) – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2020 (рукопись).

9 Ткаченко М.Н. Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения: учебно-методические указания по самостоятельной работе студентов (очная и заочная форма обучения). – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2020 (рукопись)

г) перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

<http://www.fsvps.ru> – россельхознадзор

http://www.fao.org/index_ru.htm. – продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций.

<http://www.who.int/ru> – Всемирная организация здравоохранения

<http://elibrary.ru> – научная электронная библиотека

д) перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Microsoft windows Professional 7 № 46891279 от 12.05.2010

Microsoft office 2007 лицензия № 44414519 от 19.08.2008

Kaspersky Endpoint Security лицензия №1752-170320-061629-233-81 от 21.03.2017

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, аудитория № 102, здание зооинженерного корпуса	Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 100. Технические средства обучения: проектор, копия-устройство, компьютер в сборе, документ-камера, колонки. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитория № 215, здание зооинженерного корпуса	Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 25. Технические средства обучения: проектор, системный блок, стационарный экран для проектора Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, компьютерный класс», аудитория № 100а, здание зооинженерного корпуса	Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 15 Технические средства обучения: компьютеры в сборе. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10, 2. Microsoft Office Professional Plus 2013
Помещение для самостоятельной работы обучающихся, читальный зал библиотеки», кабинет 216, здание главного корпуса	Оборудование: специализированная мебель, компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLYBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии. Специальная учебная, учебно-методическая и научная литература Технические средства обучения: компьютеры в сборе. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.

8 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (Приложение 1)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения» представлен в Приложении 1.

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Планирование и организация времени, необходимого на освоение дисциплины (модуля), предусматривается ФГОС и учебным планом дисциплины. Объем часов и виды учебной работы по формам обучения распределены в рабочей программе дисциплины в п.4.2.

9.1 Учебно-методическое обеспечение аудиторных занятий

По дисциплине «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения» образовательной программой предусмотрено проведение следующих занятий: лекции, практические занятия, индивидуальные и групповые консультации, самостоятельная работа обучающихся.

Лекции предусматривают преимущественно передачу учебной информации преподавателем обучающимся. Занятия лекционного типа включают в себя лекции вводные, установочные (по заочной форме обучения), ординарные, обзорные, заключительные.

На лекциях используются следующие интерактивные и активные формы и методы обучения: презентации, лекции с элементами беседы и дискуссии.

Конспектирование лекций – сложный вид аудиторной вузовской работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Это принесет больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Имен-

но такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Практические занятия проводятся для углубленного изучения студентами определенных тем, закрепления и проверки полученных знаний, овладения навыками самостоятельной работы по изучению материала, обработке, проведению расчетов, систематизации и анализу данных, предложенных для изучения на занятии. Подготовка к занятию начинается ознакомлением с его планом по соответствующей теме и отведенным на него временем, перечнем рекомендованной литературы. Планы семинарских занятий предполагают подготовку студентами докладов и сообщений. Доклады или сообщения имеют целью способствовать углубленному изучению отдельных вопросов, совершенствования навыков самостоятельной работы студентов, устного изложения мыслей по определенной проблеме. Кроме того, по отдельным темам курса студенты готовят презентационные проекты.

Практические и семинарские занятия являются действенным средством усвоения курса дисциплины «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения». Поэтому студенты, получившие на занятии неудовлетворительную оценку, а также пропустившие его по любой причине, обязаны отработать возникшие задолженности. По итогам занятий, результатам сдачи коллоквиумов, студент получает допуск к экзамену.

Для организации работы по подготовке студентов к практическим занятиям преподавателем разработаны следующие методические материалы:

1 Ткаченко М.Н. Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения: учебно-методическое пособие по выполнению практических занятий (очная форма обучения) – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2020 (рукопись).

2 Ткаченко М.Н. Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения: учебно-методическое пособие по выполнению практических занятий (заочная форма обучения) – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2020 (рукопись).

9.2 Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа является более продуктивной и эффективной, если правильно используются консультации. Консультация – одна из форм учебной работы. Она предназначена для оказания помощи студентам в решении вопросов, которые могут возникнуть в процессе самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студентов включает в себя подготовку докладов, презентационных проектов. При самостоятельной работе большое внимание нужно уделять работе с первоисточниками, учебной и дополнительной литературой.

Самостоятельная работа студентов обычно складывается из нескольких составляющих:

- работа с текстами: учебниками, нормативными материалами, дополнительной литературой, в том числе материалами интернета, а также проработка конспектов лекций;
- написание докладов, рефератов, составление графиков, таблиц, схем;
- участие в работе семинаров, студенческих научных конференций, олимпиад;
- подготовка к зачету и непосредственно перед ним.

Образовательной программой 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения предусмотрена одна промежуточная аттестация по дисциплине «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения» в виде зачета. Зачет – заключительная форма проверки знаний студентов по изучаемому курсу. Он позволяет обобщить полученные знания, углубить и систематизировать их. Готовясь к экзамену, студент должен еще раз просмотреть материалы лекционных, лабораторных и семинарских занятий, повторить ключевые термины и определения по различным темам дисциплины. Для успешного повторения изученного материала можно использовать схемы и таблицы, позволяющие систематизировать данные.

За неделю до проведения экзамена преподаватель сообщает студентам вопросы, вынесенные для прохождения промежуточной аттестации.

Для организации самостоятельной работы студентов по освоению дисциплины «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения» преподавателем разработаны следующие методические материалы:

Ткаченко М.Н. Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения: учебно-методические указания по самостоятельной работе студентов (очная и заочная форма обучения). – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2020 (рукопись)

10 Лист изменений в рабочей программе

Обязательной составляющей частью рабочей программы является лист обновления рабочей программы дисциплины, который расположен в конце рабочей программы (Приложение 2).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная
академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРО- ДУКТОВ ДИЕТИЧЕСКОГО И ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Направление подготовки - 19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность образовательной программы (магистерская программа) -
Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального
и специализированного назначения

Квалификация – Магистр

Лесниково
2022

1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения» основной образовательной программы направления подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

1.2 В ходе освоения дисциплины «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения» используются следующие виды контроля: текущий контроль и промежуточная аттестация (итоговый контроль по данной дисциплине, предусмотренный учебным планом: на очной форме обучения – в 3 семестре, на заочной форме обучения – на 3 курсе).

1.3 Formой промежуточной аттестации по дисциплине «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения» является зачет.

2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

Контролируемые разделы, темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства		
		текущий контроль		промежуточная аттестация
		очная форма	заочная форма	
1 Современное высокотехнологичное производство продуктов питания	ПК-8	вопросы к коллоквиуму №1	вопросы к зачету	зачет
2 Высокотехнологичные производства зерно-мучных и плодоовощных продуктов	ПК-8	устный опрос, вопросы к коллоквиуму № 1	вопросы к зачету	
3 Высокотехнологичные производства плодоовощных продуктов	ПК-8	устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1	вопросы к зачету	
4 Высокотехнологичные производства вкусовых продуктов питания	ПК-8	устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1	вопросы к зачету	
5 Высокотехнологичные производства молочных продуктов	ПК-8	устный опрос, доклады с презентацией, вопросы к коллоквиуму №2	вопросы к зачету	
6 Высокотехнологичные производства жировых продуктов	ПК-8	устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2	вопросы к зачету	
7 Высокотехнологичные производства рыбных продуктов питания	ПК-8	устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2	вопросы к зачету	

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

(необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы)

3.1 Оценочные средства для входного контроля

Входной контроль по дисциплине «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения» не проводится.

3.2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

3.2.1 Устный опрос (темы № 2, 3, 4; 5, 6, 7)

Текущий контроль по дисциплине «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения» проводится в форме устного опроса во время проведения лабораторного занятия с целью оценки знаний, умений и навыков обучающихся.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-8

Тема 2 Высокотехнологичные производства зерно-мучных и плодоовощных продуктов

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Высокотехнологичные производства зерно-мучных продуктов.
- 2 Высокотехнологичные производства хлебобулочных изделий.
- 3 Производство хлебобулочных изделий из замороженного теста.
- 4 Ускоренные способы приготовления теста.
- 5 Технологии хлебобулочных изделий с растительными добавками..

Тема 3 Высокотехнологичные производства плодоовощных продуктов

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Высокотехнологичные производства плодоовощных продуктов.
- 2 Замороженные овощи, плоды, ягоды.
- 3 Влияние условий замораживания на качество готовой продукции.

Тема 4 Высокотехнологичные производства вкусовых продуктов питания

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Высокотехнологичные производства вкусовых продуктов питания.
- 2 Создание напитков с применением CO₂-экстрактов пряных трав.
- 3 Производство и использование CO₂-экстрактов пряных трав в пищевой промышленности

Тема 5 Высокотехнологичные производства молочных продуктов

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Высокотехнологичные производства молочных продуктов.
- 2 Использование мембранных технологий при производстве творога и сыра.
- 3 Производство молочных продуктов специализированного назначения.

Тема 6 Высокотехнологичные производства жировых продуктов

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Назовите высокотехнологичные производства жировых продуктов.
- 2 Использование новых высокотехнологичных производств растительных масел (новые технологии в рафинации и очистке).
- 3 Производство спредов с использованием метода переэтерификации.
- 4 Производство специальных жиров с использованием метода переэтерификации.

Тема 7 Высокотехнологичные производства рыбных продуктов питания

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Высокотехнологичные производства рыбных продуктов питания.
- 2 Что такое гидробионты?
- 3 Пути использования рыб в качестве компонентов при производстве продуктов питания функциональной направленности
- 4 Использование гидробионтов в качестве компонентов при создании функциональных продуктов питания.

Ожидаемый результат: В результате освоения указанных тем дисциплины обучающийся должен:

знать:

- теоретические основы жизнедеятельности микроорганизмов, используемых в производстве специализированных продуктов питания;
- способы биотехнологической обработки сырья при производстве специализированных продуктов питания; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности культур микроорганизмов и ферментных препаратов;

уметь:

- подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии пищевых продуктов;
- осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;
- подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов.

владеть:

- навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве специализированных продуктов питания; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке пищевых продуктов
- навыками проектирования рецептур и технологических схем производства продуктов питания с заданными химическим составом и функциональными свойствами.

Критерии оценки:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если: он глубоко и прочно усвоил программный материал, последовательно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников;
- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос;

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки;

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки.

Компетенция ПК-8 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

3.2.2 Коллоквиумы

Текущий контроль по дисциплине «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения» проводится в форме коллоквиумов с целью контроля усвоения учебного материала отдельных тем и разделов дисциплины, организованных как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-8

Коллоквиум № 1 (по темам 2-4)

Перечень вопросов для проведения коллоквиума:

1. Высокотехнологичные производства зерно-мучных продуктов.
2. Высокотехнологичные производства хлебобулочных изделий.
3. Производство хлебобулочных изделий из замороженного теста.
4. Ускоренные способы приготовления теста.
5. Технологии хлебобулочных изделий с растительными добавками.
6. Высокотехнологичные производства плодоовощных продуктов.
7. Замороженные овощи, плоды, ягоды.
8. Влияние условий замораживания на качество готовой продукции.
9. Высокотехнологичные производства вкусовых продуктов питания.
10. Создание напитков с применением CO₂-экстрактов пряных трав.
11. Производство и использование CO₂-экстрактов пряных трав в пищевой промышленности

Коллоквиум № 2 (по темам 6-8)

Перечень вопросов для проведения коллоквиума:

1. Высокотехнологичные производства молочных продуктов.
2. Использование мембранных технологий при производстве творога и сыра.
3. Производство молочных продуктов специализированного назначения.
4. Высокотехнологичные производства жировых продуктов.
5. Использование новых высокотехнологичных производств растительных масел (новые технологии в рафинации и очистке).
6. Производство спредов и специальных
7. жиров с использованием метода переэтерификации.
8. Высокотехнологичные производства рыбных продуктов питания.
9. Использование гидробионтов в качестве компонентов при создании функциональных продуктов питания.

Ожидаемый результат: обучающийся должен **знать:**

- теоретические основы жизнедеятельности микроорганизмов, используемых в производстве специализированных продуктов питания;
- способы биотехнологической обработки сырья при производстве специализированных продуктов питания; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности культур микроорганизмов и ферментных препаратов;

уметь:

- подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии пищевых продуктов;
- осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;
- подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов.

владеть:

- навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве специализированных продуктов питания; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке пищевых продуктов
- навыками проектирования рецептур и технологических схем производства продуктов питания с заданным химическим составом и функциональными свойствами.

Критерии оценки:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если: он глубоко и прочно усвоил программный материал, последовательно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников;

- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос;

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки;

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки.

Компетенция ПК-8 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

3.3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

3.3.1 Курсовые работы (проекты) по дисциплине, предусмотренные учебным планом. Не предусмотрены.

3.3.2 Контрольные работы/ расчетно-графические работы, предусмотренные учебным планом. Не предусмотрены.

3.3.3. Презентационные проекты по темам дисциплины

Контроль самостоятельной работы студентов по дисциплине «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения» проводится в форме презентационных проектов обучающихся с целью контроля усвоения учебного материала отдельных тем дисциплины.

При подготовке к занятиям обучающиеся должны представить доклады с презентациями продолжительностью 7-10 минут. Темы докладов выбираются обучающимися самостоятельно из предложенного ниже списка.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством ПК-8

Тематика докладов:

- 1 Разработка технологии производства экструдированных продуктов питания функционального назначения;
- 2 - Разработка технологии производства функциональных продуктов питания на зерновой основе;
- 3 - Разработка технологии производства функциональных жировых продуктов;
- 4 - Разработка технологии производства функциональных продуктов питания с использованием плодов и овощей;
- 5 - Технологические основы производства функциональных пищевых продуктов;
- 6 - Характеристика и оценка качества продуктов, используемых при формировании рациона питания;
- 7 - Особенности применения растительного сырья для производства продуктов функционального назначения;
- 8 - Характеристика местного растительного сырья, используемого для производства функциональных продуктов питания;
- 9 - Разработка функциональных пищевых продуктов с целью профилактики различных алиментарно-зависимых заболеваний (йоддефицит, селенодефицит, витаминная недостаточность и т.д.)

Форма отчетности: доклад с презентацией, представленный на занятии по дисциплине или студенческом научно-исследовательском кружке кафедры.

В результате самостоятельной подготовки презентационного проекта по теме дисциплины обучающийся должен:

знать:

- теоретические основы жизнедеятельности микроорганизмов, используемых в производстве специализированных продуктов питания;
- способы биотехнологической обработки сырья при производстве специализированных продуктов питания; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности культур микроорганизмов и ферментных препаратов;

уметь:

- подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии пищевых продуктов;
- осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;
- подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов.

владеть:

- навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве специализированных продуктов питания; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке пищевых продуктов
- навыками проектирования рецептур и технологических схем производства продуктов питания с заданными химическим составом и функциональными свойствами.

Шкала оценивания доклада с презентацией

Оценка	Критерии
«Отлично»	<p>Знает – теоретические основы жизнедеятельности микроорганизмов, используемых в производстве специализированных продуктов питания; способы биотехнологической обработки сырья при производстве специализированных продуктов питания; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности культур микроорганизмов и ферментных препаратов;</p> <p>Умеет – подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии пищевых продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов.</p> <p>Владеет навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве специализированных продуктов питания; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке пищевых продуктов; навыками проектирования рецептур и технологических схем производства продуктов питания с заданными химическим составом и функциональными свойствами.</p>
«Хорошо»	<p>Знает не в полном объеме – теоретические основы жизнедеятельности микроорганизмов, используемых в производстве специализированных продуктов питания; способы биотехнологической обработки сырья при производстве специализированных продуктов питания; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности культур микроорганизмов и ферментных препаратов;</p> <p>Умеет не в полном объеме – подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии пищевых продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов.</p> <p>Владеет не в полном объеме навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве специализированных продуктов питания; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке пищевых продуктов; навыками проектирования рецептур и технологических схем производства продуктов питания с заданными химическим составом и функциональными свойствами.</p>
«Удовлетворительно»	<p>Знает некоторые – теоретические основы жизнедеятельности микроорганизмов, используемых в производстве специализированных продуктов питания; способы биотехнологической обработки сырья при производстве специализированных продуктов питания; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности культур микроорганизмов и ферментных препаратов;</p> <p>Умеет – подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии пищевых продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов.</p> <p>Владеет некоторыми навыками совершенствования биотехнологических</p>

	процессов в производстве специализированных продуктов питания; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке пищевых продуктов; навыками проектирования рецептур и технологических схем производства продуктов питания с заданными химическим составом и функциональными свойствами.
«Неудовлетворительно»	<p>Не знает – теоретические основы жизнедеятельности микроорганизмов, используемых в производстве специализированных продуктов питания; способы биотехнологической обработки сырья при производстве специализированных продуктов питания; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности культур микроорганизмов и ферментных препаратов;</p> <p>Не умеет – подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии пищевых продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов.</p> <p>Не владеет навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве специализированных продуктов питания; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке пищевых продуктов; навыками проектирования рецептур и технологических схем производства продуктов питания с заданными химическим составом и функциональными свойствами.</p>

Компетенция ПК-8 считается сформированной, если по результатам доклада с презентацией обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо» или «отлично».

3.4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация по дисциплине «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения» проводится в виде экзамена с целью определения уровня знаний и умений обучающихся.

Образовательной программой 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» предусмотрена одна промежуточная аттестация по соответствующим разделам и темам данной дисциплины. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточной аттестации осуществляется в период лекционных и практических занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся пользуются конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-8

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЗАЧЕТА)

12. Высокотехнологичные производства зерно-мучных продуктов.
13. Высокотехнологичные производства хлебобулочных изделий.
14. Производство хлебобулочных изделий из замороженного теста.

15. Ускоренные способы приготовления теста.
16. Технологии хлебобулочных изделий с растительными добавками.
17. Высокотехнологичные производства плодоовощных продуктов.
18. Замороженные овощи, плоды, ягоды.
19. Влияние условий замораживания на качество готовой продукции.
20. Высокотехнологичные производства вкусовых продуктов питания.
21. Создание напитков с применением СО₂-экстрактов пряных трав.
22. Производство и использование СО₂-экстрактов пряных трав в пищевой промышленности

Коллоквиум № 2 (по темам 6-8)

Перечень вопросов для проведения коллоквиума:

10. Высокотехнологичные производства молочных продуктов.
11. Использование мембранных технологий при производстве творога и сыра.
12. Производство молочных продуктов специализированного назначения.
13. Высокотехнологичные производства жировых продуктов.
14. Использование новых высокотехнологичных производств растительных масел (новые технологии в рафинации и очистке).
15. Производство спредов и специальных
16. жиров с использованием метода переэтерификации.
17. Высокотехнологичные производства рыбных продуктов питания.
18. Использование гидробионтов в качестве компонентов при создании функциональных продуктов питания.

Ожидаемый результат: в результате освоения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов» обучающийся должен:

знать:

- теоретические основы жизнедеятельности микроорганизмов, используемых в производстве специализированных продуктов питания;
- способы биотехнологической обработки сырья при производстве специализированных продуктов питания; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности культур микроорганизмов и ферментных препаратов;

уметь:

- подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии пищевых продуктов;
- осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;
- подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов.

владеть:

- навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве специализированных продуктов питания; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке пищевых продуктов
- навыками проектирования рецептур и технологических схем производства продуктов питания с заданным химическим составом и функциональными свойствами.

Итогом промежуточной аттестации является однозначное решение: если обучающийся получил оценку «зачтено», то компетенция ПК-8 сформирована, если «не зачтено», то не сформирована.

4 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИ- РОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Оценка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттестации студентов. Шкала для оценивания уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины представлена ниже:

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
Зачтено	<p>Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, хорошо ориентируется и знает - теоретические основы жизнедеятельности микроорганизмов, используемых в производстве специализированных продуктов питания; способы биотехнологической обработки сырья при производстве специализированных продуктов питания; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности культур микроорганизмов и ферментных препаратов;</p> <p>Умеет подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии пищевых продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов.</p> <p>Владеет навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве специализированных продуктов питания; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке пищевых продуктов; навыками проектирования рецептур и технологических схем производства продуктов питания с заданными химическим составом и функциональными свойствами.</p>	Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)

Не зачтено	<p>Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает теоретические основы жизнедеятельности микроорганизмов, используемых в производстве специализированных продуктов питания; способы биотехнологической обработки сырья при производстве специализированных продуктов питания; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности культур микроорганизмов и ферментных препаратов;</p> <p>Не умеет подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии пищевых продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов.</p> <p>Не владеет навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве специализированных продуктов питания; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке пищевых продуктов; навыками проектирования рецептур и технологических схем производства продуктов питания с заданными химическим составом и функциональными свойствами.</p>	Компетенция не сформирована
------------	---	-----------------------------

Компетенция ПК-8 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «зачтено».

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ,

определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация по дисциплине «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения» проводится в виде письменного экзамена с целью определения уровня знаний, умений и навыков обучающихся.

Образовательной программой 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» предусмотрена одна промежуточная аттестация по соответствующим темам дисциплины, представленным в рабочей программе. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточной аттестации осуществляется в период лекционных и практических занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы студентов. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся пользуются конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Оценка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттестации студентов.

Во время зачета обучающийся должен дать развернутый ответ на вопросы, изложенные в билете. Преподаватель вправе задавать дополнительные вопросы по всему изучаемому курсу.

Во время ответа обучающийся должен продемонстрировать твердые знания изученного материала по всем темам дисциплины, умение тесно увязывать теорию

с практикой, свободно справляться с предложенными практическими задачами, решать их без помощи и подсказок преподавателя, а также достаточно свободно отвечать на дополнительные вопросы, используя в ответе материал разнообразных литературных источников;

Полнота ответа обучающегося определяется показателями оценивания планируемых результатов обучения.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«КУРГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(КГУ)

ПРИКАЗ

19.09.2023

№

02.01-249/02-Л

Курган

О внедрении бально-рейтинговой системы контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся в Лесниковском филиале

В соответствии с приказом «О создании филиалов федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» и о внесении изменений в устав федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» от 22.12.2022 № 1292 и Положения о бально-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся, утвержденного решением Ученого совета ФГБОУ ВО «КГУ» от 01.07.2023 г. (Протокол №8)

ПРИКАЗЫВАЮ:

Для реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры очной и очно-заочной формам обучения в Лесниковском филиале ФГБОУ ВО «Курганский государственный университет» внедрить реализацию бально-рейтинговой системы для контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся филиала с 01.09.2023.

Первый проректор

Т.Р. Змызгова