

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

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства



СВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе и
молодежной политике

М.А. Арсланова

«31» марта 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

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

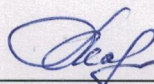
Разработчик (и):

доктор с.-х. наук, профессор кафедры технологии хранения и переработки
продуктов животноводства _____ И.Н. Миколайчик

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

Завкафедрой,

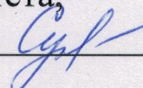
доктор биол. наук, профессор



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 дисциплины формирование необходимых теоретических знаний, формирование научного мышления и приобретение навыков в решении профессиональных задач, ознакомление с основными правилами и принципами по производству и хранению, стандартизации и сертификации продуктов питания функционального и специализированного назначения.

Задачи освоения дисциплины:

- ознакомиться с принципами, методами и способами производства продуктов питания функционального и специализированного назначения;
- освоить принципы, методы и способы хранения продуктов питания функционального и специализированного назначения;
- освоить основы стандартизации и сертификации продуктов питания функционального и специализированного назначения.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1 Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» Б1.В.10 входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений основной образовательной программы направления 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

2.2 Для успешного освоения дисциплины обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам профессионального цикла в объеме программы бакалавриата. Программа курса также строится на предпосылке, что обучающиеся владеют основными приемами сбора, анализа и оценки информации, базовыми знаниями.

2.3 Результаты обучения по дисциплине «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения», «Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья», «Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья».

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 формируемых компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ИД-1 _{ПК-1} Повышает эффективность использования сырьевых ресурсов, внедряет прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы, методы и способы производства и хранения продуктов питания функционального и специализированного назначения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основам стандартизации и сертификации продуктов питания функционального и специализированного назначения.

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	50	10
в т.ч. лекции	18	4
практические занятия (включая семинары)	32	6
Самостоятельная работа	22	58
Промежуточная аттестация (зачет)	1 семестр	4/1 курс
Общая трудоемкость дисциплины	72/2 ЗЕ	72/2 ЗЕ

4.2 Содержание дисциплины

Наименование раздела учебной дисциплины/укрупненные темы раздела	Основные вопросы темы	Трудоемкость раздела и ее 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 Классификация продуктов питания функционального и специализированного назначения.		14	6	4	4	18	2	2	14	ПК-1
	1 Питание как основа жизни человека		+		+				+	
	2 Классификация пищевых продуктов		+	+	+		+	+	+	
	3 Значение продуктов из растительного и животного сырья в питании человека		+	+	+				+	
	3 Функциональные ингредиенты		+		+				+	
4 Принципы создания функциональных и специализированных продуктов питания		+		+		+		+		
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1				устный опрос, вопросы к зачету				
2 Основы технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения.		26	4	16	6	20	2	4	14	
	1 Продукты пищевые специализированные и функциональные. Информация об отличительных признаках и эффективности		+		+		+			
	2 Российское и международное законодательство в области продуктов здорового питания (функциональные и специализированные пищевые продукты)		+		+				+	
3 Основы технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения				+	+			+	+	ПК-1
Форма контроля		устный опрос, доклады с презентацией, вопросы к				устный опрос, доклады с презентацией, вопросы к				

		зачету				зачету				
3 Хранение продуктов питания функционального и специализированного назначения.		20	4	12	4	15	-	-	15	
	1 Факторы, обеспечивающие качество сельскохозяйственной продукции		+	+	+				+	ПК-1
	2 Теоретические основы хранения сельскохозяйственной продукции		+	+	+				+	
	3 Хранение продуктов питания		+	+	+				+	
	4 Товарные потери		+	+	+				+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2				вопросы к зачету				
4 Основы стандартизации и сертификации продуктов питания функционального и специализированного назначения		12	4	-	8	15	-	-	15	
	1 Правовые основы стандартизации сельскохозяйственной продукции		+		+				+	ПК-1
	2 Государственный контроль и надзор за соблюдением требований нормативной документации		+		+				+	
	3 Применение международных и национальных стандартов на территории РФ		+		+				+	
Форма контроля		вопросы к зачету				вопросы к зачету				
Промежуточная аттестация		зачет				зачет				ПК-1
Аудиторных и СРС		72	18	32	22	68	4	6	58	
Зачет		-				4				
Всего часов		72				72				

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 «Введение в профессиональную деятельность» в интерактивной форме проводится около 36% аудиторных часов.

Номер темы	Используемые в учебном процессе интерактивные и активные образовательные технологии				Всего
	лекции		практические занятия		
	форма	часы	форма	часы	
1	лекция-презентация	4			4
2	лекция-презентация	4	доклады с презентацией	2	6
3	лекция-презентация	4			4
4	лекция-презентация	4			4
Итого в часах (% к общему количеству аудиторных часов)					18 (36,0%)

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) перечень основной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Миколайчик И.Н., Морозова Л.А., Ильтяков А.В., Прянишников В.В. Технологические основы переработки мяса: учебное пособие. – Курган: изд-во Курганской ГСХА, 2016. – 365 с. (20 экз.)
2. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства. Теория и практика: Учебное пособие [Электронный ресурс] / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарева. – Изд-во: ГИОРД, 2015. – 320 с.
<https://znanium.com/catalog/document?id=186559>

б) перечень дополнительной литературы

- 2 Биохимия молока и мяса: учебник [Электронный ресурс] / В.В. Рогожин. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 456 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/328426>
- 3 Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник [Электронный ресурс] / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова. – под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 143 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/548511>
- 4 Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник [Электронный ресурс] / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова. – под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 143 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/548511>
- 5 Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие [Электронный ресурс] / Л.А. Маюрникова, Б.П. Суханов, В.М. Позняковский. – Изд-во Гиорд, 2016. – 448 с. <https://znanium.com/catalog/document?id=337821>

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

- 2 Миколайчик И.Н. Введение в профессиональную деятельность: учебно-методическое пособие по изучению дисциплины (очная форма обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2020 (рукопись)
- 3 Миколайчик И.Н. Введение в профессиональную деятельность: учебно-методическое пособие по изучению дисциплины (заочная форма обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2020 (рукопись)
- 2 Миколайчик И.Н. Введение в профессиональную деятельность: методические указания для самостоятельной работы студентов (для студентов очной и заочной формы обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2020 (рукопись)

г) перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

www.eLIBRARY.RU – научная электронная библиотека eLIBRARY.RU;
<http://tululu.ru> – большая бесплатная библиотека – мечта любого книголюбца;
<http://knigonosha.net> – книгонаша, бесплатная библиотека;
<http://www.foodprom.ru> – пищевая промышленность;
<http://meatind.ru> – мясная индустрия;
<http://www.meat-milk.ru/meat> – мясной ряд
<http://www.meatbranch.com/> – мясные технологии.

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
Здание зооинженерного корпуса Аудитория № 102 «Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа»	Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 100. Технические средства обучения: проектор, копи-устройство, компьютер в сборе, документ-камера, колонки. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.
Здание зооинженерного корпуса Аудитория № 207 «Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации»	Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 30. Технические средства обучения: проектор, стационарный экран для проектора.
Здание главного корпуса Кабинет №216 «Помещение для самостоятельной работы обучающихся, читальный зал библиотеки»	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

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» 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 «Введение в профессиональную деятельность» 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.

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. Именно 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. Доклады имеют целью способствовать углубленному изучению отдельных вопросов,

совершенствования навыков самостоятельной работы студентов, устного изложения мыслей по определенной проблеме.

Практические и семинарские занятия являются действенным средством усвоения курса дисциплины «Введение в профессиональную деятельность». 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 зачету.

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

Миколайчик И.Н. Введение в профессиональную деятельность: учебно-методическое пособие по изучению дисциплины (очная форма обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2020. (рукопись)

Миколайчик И.Н. Введение в профессиональную деятельность: учебно-методическое пособие по изучению дисциплины (заочная форма обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 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 с презентацией. 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 с презентацией, составление графиков, таблиц, схем;
- участие в работе семинаров, студенческих научных конференций, олимпиад;
- подготовка к зачету непосредственно перед ним.

Образовательной программой 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения предусмотрена одна промежуточная аттестации по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» в виде устного зачета. Зачет – заключительная форма проверки знаний студентов по изучаемому курсу. Он позволяет обобщить полученные знания, углубить и систематизировать их. Готовясь к зачету, студент должен еще раз просмотреть материалы

лекционных, практических и семинарских занятий, повторить ключевые термины и определения. Для успешного повторения изученного материала можно использовать схемы и таблицы, позволяющие систематизировать данные.

За неделю до проведения зачета преподаватель сообщает студентам вопросы к зачету, вынесенные для прохождения промежуточной аттестации.

Для организации самостоятельной работы студентов по освоению дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» преподавателем разработаны следующие методические материалы:

Миколайчик И.Н. Введение в профессиональную деятельность: методические указания для самостоятельной работы студентов (для студентов очной и заочной формы обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 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

приложение 1 к рабочей программе дисциплины

ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

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

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

Квалификация – Магистр

1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» основной образовательной программы 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

1.2 В ходе освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» используются следующие виды контроля: текущий контроль и промежуточная аттестация (1 семестр – очная форма обучения; 1 курс – заочная форма обучения).

1.4 Формой промежуточной аттестации по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» является зачет.

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

Контролируемые темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства**		
		текущий контроль		промежуточная аттестация
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1 Классификация продуктов питания функционального и специализированного назначения	ПК-1	устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1	устный опрос, вопросы к зачету	зачет
2 Основы технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения	ПК-1	устный опрос, доклады с презентацией, вопросы к зачету	устный опрос, доклады с презентацией, вопросы к зачету	
3 Хранение продуктов питания функционального и специализированного назначения	ПК-1	устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2	вопросы к зачету	
4 Основы стандартизации и сертификации продуктов питания функционального и специализированного назначения	ПК-1	вопросы к зачету	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 «Введение в профессиональную деятельность» не проводится.

3.2 Оценочные средства для текущего контроля

3.2.1 Устный опрос (темы №1-3)

Текущий контроль по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» проводится в форме устного опроса во время проведения практического занятия с целью оценки знаний, умений и навыков обучающихся.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-9.

Тема 1 Классификация продуктов питания функционального и специализированного назначения

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. В чем особенности структуры питания населения России?
2. Что понимается под государственной политикой в области здорового питания населения?
3. Какова роль функциональных продуктов в реализации государственной политики в области здорового питания?
4. Как можно классифицировать пищевые продукты?
5. Каковы основные принципы разработки функциональных продуктов питания?
6. По каким критериям выбирают продукты для обогащения их состава функциональными компонентами?
7. От чего зависит пищевая ценность мяса? Чем определяется биологическая полноценность мяса?
8. Охарактеризуйте особенности мяса различных видов животных.
9. В чем заключается значимость молока и молочных продуктов в питании человека?
10. Каковы особенности аминокислотного состава белков молока?

Тема 2 Основы технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Назовите основные группы функциональных ингредиентов и расскажите об эффектах их физиологического воздействия.
2. По каким показателям оценивают пищевые компоненты, используемые при производстве функциональных молочных и мясных продуктов?

3. Какова роль заквасок в производстве ферментированных молочных продуктов?
4. Какие пребиотики наиболее широко применяют в молочной отрасли?
5. Какими способами обогащают молочные продукты полиненасыщенными жирными кислотами?
6. Какими способами обогащают молочные продукты минеральными веществами?
7. Приведите примеры применения пробиотических микроорганизмов в мясной отрасли.
8. Назовите основные группы пребиотиков и их пищевые источники.
9. Какие пребиотики наиболее широко применяют в мясной отрасли?
10. Составьте общую технологическую схему производства функциональных кисломолочных напитков.

Тема 3 Хранение продуктов питания функционального и специализированного назначения

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Как классифицируется сельскохозяйственная продукция по срокам хранения?
- 2 Вредители сельскохозяйственной продукции и меры борьбы с ними.
- 3 Перечислите пищевые продукты, не стойкие к увлажнению (гигроскопичные).
- 4 Назовите меры борьбы с усушкой при хранении замороженных пищевых продуктов (на примере замороженного мяса).
- 5 Перечислите физические методы консервирования пищевых продуктов.
- 6 Цель консервирования пищевых продуктов низкими температурами.
- 7 Режимы пастеризации и стерилизации пищевых продуктов.
- 8 Приведите примеры скоропортящихся продуктов. Особенности их транспортирования, приемки и хранения.

Ожидаемые результаты: В результате освоения указанных тем дисциплины обучающийся должен:

знать:

- принципы, методы и способы производства и хранения продуктов питания функционального и специализированного назначения;

уметь:

- ориентироваться в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения;

владеть:

- основам стандартизации и сертификации продуктов питания функционального и специализированного назначения.

Критерии оценки устного опроса:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников;

- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий;

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, несвязно излагает его, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Компетенция ПК-1 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо» или «отлично».

3.2.2 Коллоквиумы

Текущий контроль по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» проводится в форме коллоквиума с целью контроля учебного материала тем дисциплины, организованного как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.

Коллоквиум № 1 (по теме 1)

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-1.

Перечень вопросов для проведения коллоквиума:

1. В чем особенности структуры питания населения России?
2. Что понимается под государственной политикой в области здорового питания населения?
3. Каковы цели и задачи государственной политики в области здорового питания?
4. Какова роль функциональных продуктов в реализации государственной политики в области здорового питания?
5. Как можно классифицировать пищевые продукты?
6. Каковы основные принципы разработки функциональных продуктов питания?
7. По каким критериям выбирают продукты для обогащения их состава функциональными компонентами?

8. От чего зависит пищевая ценность мяса? Чем определяется биологическая полноценность мяса?
9. Охарактеризуйте особенности мяса различных видов животных.
10. В чем сущность медико-биологической оценки обогащенных продуктов?
11. Каковы основные технологические приемы введения функциональных ингредиентов в продукты питания?
12. Что такое физиологически функциональные ингредиенты?
13. Перечислите основные требования, предъявляемые к функциональным ингредиентам.
14. Назовите основные группы функциональных ингредиентов расскажите об эффектах их физиологического воздействия.
15. По каким показателям оценивают качество молочного сырья?
16. По каким показателям оценивают пищевые компоненты, используемые при производстве функциональных молочных и мясных продуктов?
17. В чем заключается значимость молока и молочных продуктов в питании человека?
18. Каковы особенности аминокислотного состава белков молока?
19. Каковы особенности состава молочного жира и его роль в организме человека?
20. Обосновать роль лактозы в организме человека.
21. Какие минеральные вещества входят в состав молока и какова их роль в организме человека?
22. В чем заключается значимость хлеба и хлебобулочных изделий в питании человека? Какова суточная норма потребления хлеба и хлебобулочных изделий?

Ожидаемые результаты: Обучающиеся должны:

знать:

- принципы, методы и способы производства и хранения продуктов питания функционального и специализированного назначения;

уметь:

- ориентироваться в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения;

владеть:

- основам стандартизации и сертификации продуктов питания функционального и специализированного назначения.

Коллоквиум № 2 (по теме 3)

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-1

Перечень вопросов для проведения коллоквиума:

- 1 Назовите химические процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении, и укажите группы пищевых продуктов, для которых

- характерны эти процессы.
- 2 Назовите биохимические процессы, снижающие количество пищевых продуктов при хранении, и пищевые продукты, для которых они характерны.
 - 3 Назовите пищевые продукты, не стойкие к увлажнению (гигроскопичные).
 - 4 Назовите меры борьбы с усушкой при хранении замороженных пищевых продуктов (на примере замороженного мяса).
 - 5 Формы связи влаги в пищевых продуктах и их характеристика. Понятие активности воды.
 - 6 Назовите пищевые продукты, не стойкие к потере ароматических веществ при хранении.
 - 7 Особо скоропортящиеся продукты (примеры). Особенности их транспортирования, приемки и хранения.
 - 8 Вредители пищевых продуктов и меры борьбы с ними.
 - 9 Санитарные требования к складским помещениям для хранения продовольственных товаров.
 - 10 Срок хранения, срок годности, срок реализации продовольственных товаров. Понятия.
 - 11 Температурные условия для различных групп пищевых продуктов.
 - 12 Относительная влажность воздуха. Равновесное влагосодержание продукта. Точка росы. Понятия.
 - 13 Относительная влажность воздуха при хранении различных групп пищевых продуктов.
 - 14 Циркуляция, вентиляция и её виды при хранении пищевых продуктов. Правила вентиляции.
 - 15 Правила товарного соседства. Назовите пищевые продукты, не стойкие к восприятию постороннего запаха.
 - 16 Виды складов для продовольственных товаров. Холодильные склады.
 - 17 Что называют скоропортящимися пищевыми продуктами? Особо скоропортящимися продуктами?

Ожидаемые результаты: Обучающиеся должны:

знать:

- принципы, методы и способы производства и хранения продуктов питания функционального и специализированного назначения;

уметь:

- ориентироваться в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения;

владеть:

- основам стандартизации и сертификации продуктов питания функционального и специализированного назначения.

Критерии оценки коллоквиумов:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников;

- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий;

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, несвязно излагает его, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Компетенция ПК-1 считается сформированной, если по результатам коллоквиума обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо» или «отлично».

3.3 Оценочные средства для контроля самостоятельной работы

3.3.1 Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» не предусмотрены учебным планом

3.3.2 Контрольные работы/расчетно-графические работы по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» не предусмотрены учебным планом.

3.3.3 Презентационные проекты по темам дисциплины

Контроль самостоятельной работы студентов по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» проводится в форме докладов, обучающихся с целью контроля усвоения учебного материала отдельных тем дисциплины.

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

Тема 2 Основы технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-1.

Тематика докладов:

- 1 Технология производства варено-копченых колбас с пищевыми волокнами.
- 2 Технология производства полукопченых колбас с пищевыми волокнами.
- 3 Технология производства сырокопченых колбас с пищевыми волокнами.
- 4 Технология производства вареных колбасных изделий с минеральными веществами.
- 5 Технология производства варено-копченых колбас с минеральными веществами.
- 6 Технология производства полукопченых колбас с минеральными веществами.
- 7 Технология производства сырокопченых колбас с минеральными веществами.
- 8 Технология производства рубленых полуфабрикатов функциональной направленности.
- 9 Технология производства замороженных тестовых полуфабрикатов функциональной направленности.

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

Ожидаемые результаты: Обучающиеся должны:

знать:

- принципы, методы и способы производства и хранения продуктов питания функционального и специализированного назначения;

уметь:

- ориентироваться в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения;

владеть:

- основам стандартизации и сертификации продуктов питания функционального и специализированного назначения.

Шкала оценивания доклада с презентацией

Оценка	Критерии
«Отлично»	Знает: принципы, методы и способы производства и хранения продуктов питания функционального и специализированного назначения. Умеет: ориентироваться в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения. Владеет: основам стандартизации и сертификации продуктов питания функционального и специализированного назначения.
«Хорошо»	Знает не в полном объеме: принципы, методы и способы производства и хранения продуктов питания функционального и специализированного назначения. Умеет не в полном объеме: ориентироваться в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения.

	Владеет не в полном объеме: основам стандартизации и сертификации продуктов питания функционального и специализированного назначения.
«Удовлетворительно»	Знает: некоторые принципы, методы и способы производства и хранения продуктов питания функционального и специализированного назначения. Умеет: ориентироваться в некоторых технологиях производства продуктов питания функционального и специализированного назначения. Владеет: некоторыми основами стандартизации и сертификации продуктов питания функционального и специализированного назначения.
«Неудовлетворительно»	Не знает: принципы, методы и способы производства и хранения продуктов питания функционального и специализированного назначения. Не умеет: ориентироваться в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения. Не владеет: основам стандартизации и сертификации продуктов питания функционального и специализированного назначения.

Компетенция ПК-1 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо» или «отлично».

3.4 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» проводится в виде зачета с целью определения уровня знаний и умений обучающихся.

Образовательной программой 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения предусмотрено проведение зачета по соответствующим разделам данной дисциплины. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточной аттестации (зачета) 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-1.

Перечень вопросов для промежуточной аттестации (зачета)

1. В чем особенности структуры питания населения России?
2. Что понимается под государственной политикой в области здорового питания населения?
3. Каковы цели и задачи государственной политики в области здорового питания?
4. Какова роль функциональных продуктов в реализации государственной политики в области здорового питания?
5. Как можно классифицировать пищевые продукты?

6. Каковы основные принципы разработки функциональных продуктов питания?
7. По каким критериям выбирают продукты для обогащения их состава функциональными компонентами?
8. От чего зависит пищевая ценность мяса? Чем определяется биологическая полноценность мяса?
9. Охарактеризуйте особенности мяса различных видов животных.
10. В чем сущность медико-биологической оценки обогащенных продуктов?
11. Каковы основные технологические приемы введения функциональных ингредиентов в продукты питания?
12. Что такое физиологически функциональные ингредиенты?
13. Перечислите основные требования, предъявляемые к функциональным ингредиентам.
14. Назовите основные группы функциональных ингредиентов расскажите об эффектах их физиологического воздействия.
15. По каким показателям оценивают качество молочного сырья
16. По каким показателям оценивают пищевые компоненты, используемые при производстве функциональных молочных и мясных продуктов?
17. В чем заключается значимость молока и молочных продуктов в питании человека?
18. Каковы особенности аминокислотного состава белков молока?
19. Каковы особенности состава молочного жира и его роль в организме человека?
20. Обосновать роль лактозы в организме человека.
21. Какие минеральные вещества входят в состав молока и какова их роль в организме человека
22. В чем заключается значимость хлеба и хлебобулочных изделий в питании человека? Какова суточная норма потребления хлеба и хлебобулочных изделий?
23. Назовите химические процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении, и укажите группы пищевых продуктов, для которых характерны эти процессы.
24. Назовите биохимические процессы, снижающие количество пищевых продуктов при хранении, и пищевые продукты, для которых они характерны.
25. Назовите пищевые продукты, не стойкие к увлажнению (гигроскопичные).
26. Назовите меры борьбы с усушкой при хранении замороженных пищевых продуктов (на примере замороженного мяса).
27. Формы связи влаги в пищевых продуктах и их характеристика. Понятие активности воды.
28. Назовите пищевые продукты, не стойкие к потере ароматических веществ при хранении.

29. Особо скоропортящиеся продукты (примеры). Особенности их транспортирования, приемки и хранения.
30. Вредители пищевых продуктов и меры борьбы с ними.
31. Санитарные требования к складским помещениям для хранения продовольственных товаров.
32. Срок хранения, срок годности, срок реализации продовольственных товаров. Понятия.
33. Температурные условия для различных групп пищевых продуктов.
34. Относительная влажность воздуха. Равновесное влагосодержание продукта. Точка росы. Понятия.
35. Относительная влажность воздуха при хранении различных групп пищевых продуктов.
36. Циркуляция, вентиляция и её виды при хранении пищевых продуктов. Правила вентиляции.
37. Правила товарного соседства. Назовите пищевые продукты, не стойкие к восприятию постороннего запаха.
38. Виды складов для продовольственных товаров. Холодильные склады.
39. Что называют скоропортящимися пищевыми продуктами? Особо скоропортящимися продуктами?

Ожидаемые результаты: В результате освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» обучающиеся должны:

знать:

- принципы, методы и способы производства и хранения продуктов питания функционального и специализированного назначения;

уметь:

- ориентироваться в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения;

владеть:

- основам стандартизации и сертификации продуктов питания функционального и специализированного назначения.

4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций

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:

Шкала оценивания промежуточной аттестации в форме зачета

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
Зачтено	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, хорошо ориентируется и знает: принципы, методы и способы производства и хранения продуктов питания функционального и специализированного назначения. Умеет: ориентироваться в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения. Владеет: основам стандартизации и сертификации продуктов питания функционального и специализированного назначения.	Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)
Не зачтено	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки. Не отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, не знает: принципы, методы и способы производства и хранения продуктов питания функционального и специализированного назначения. Не умеет: ориентироваться в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения. Не владеет: основам стандартизации и сертификации продуктов питания функционального и специализированного назначения.	Компетенция не сформирована

Компетенция ПК-1 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 «Введение в профессиональную деятельность» проводится в виде устного зачета с целью определения уровня знаний, умений и навыков обучающихся.

Образовательной программой 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения 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, предложенные преподавателем. 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, а также достаточно свободно отвечать на дополнительные вопросы, используя в ответе материал разнообразных литературных источников;

Полнота ответа обучающегося определяется показателями оценивания планируемых результатов обучения.

**Лист регистрации изменений (дополнений) в рабочую программу
дисциплины
«Введение в профессиональную деятельность»**

в составе ОПОП 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых
продуктов функционального и специализированного назначения
на 20__-20__ учебный год
(код и наименование ОПОП)

Преподаватель

_____ /Ф.И.О./

Изменения утверждены на заседании кафедры « ____ » _____ 20__ г.
(протокол № ____)

Заведующий кафедрой _____ И.О. Фамилия



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

Лист согласования

Внутренний документ "О внедрении бально-рейтинговой системы контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся в (№ 02.01-249/02-П от 19.09.2023)"
Ответственный: Есембекова Алия Ураловна

Дата начала: 19.09.2023 11:55 Дата окончания: 19.09.2023 13:22

Согласовано

Должность	ФИО	Виза	Комментарии	Дата
Документовед	Нохрина Ольга Владимировна	Согласовано		19.09.2023 11:57
Начальник управления	Григоренко Ирина Владимировна	Согласовано		19.09.2023 13:22