

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»



УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета технологии и
товароведения

Высоцкая Е.А.

« 22 » июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.0.18 Основы профессиональной деятельности

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел»

Квалификация выпускника – бакалавр

Факультет – технологии и товароведения

Кафедра Технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств,
механизации сельского хозяйства и безопасности жизнедеятельности

Разработчики рабочей программы:

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Королькова Надежда Валентиновна,
старший преподаватель Панина Евгения Владимировна

Воронеж – 2021 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министра науки и высшего образования Российской Федерации № 1041 от 17 августа 2020 г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации сельского хозяйства и безопасности жизнедеятельности (протокол №10 от 09 июня 2021 г.)

Заведующий кафедрой



Высоцкая Е.А.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 10 от 22 июня 2021 г.).

Председатель методической комиссии



(Колобаева А.А.)

Рецензент рабочей программы

Главный инженер ООО «Евдаково» Петрюченко А.Н.

1. Общая характеристика дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Цель дисциплины – является стимулирование интереса к выбранной профессии, формирования у студентов мировоззрения, способствующего осознанному отношению к учебным занятиям, а также к современным способам получения профессиональных знаний

Получение представлений о социальной значимости своей будущей профессии и роли технолога в процессе разработки новых пищевых продуктов, об общей структуре отрасли, состоянии, тенденции ее развития, опыте зарубежных стран, о сырьевых ресурсах отрасли; изучение принципов построения технологических схем; понимание требований стандартов к качеству выпускаемой продукции, путей совершенствования существующих технологий, обеспечивающих рациональное использование ресурсов отрасли; формирование представлений об области, объектах, видах и задачах профессиональной деятельности бакалавра, его основной образовательной программе (ООП) в университете, условиях и результатах ее освоения, а также об основах информационной культуры

1.2. Задачи дисциплины

- пониманию значения роли специалистов масложировой промышленности в современной экономической ситуации;
- пониманию социальной значимости выбранной профессии.
- изучение основных направлений будущей профессиональной деятельности, раскрывающих сущность ее области, объектов, видов и задач;
- формирование необходимых для успешного освоения ООП знаний и мотиваций;
- получение первичных навыков работы с различными источниками информации, сбора, анализа, и обобщения необходимых сведений и данных;
- ознакомление с нормативной базой университета;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного освоения различных технологий производства продуктов питания на основе сырья растительного происхождения.

1.3. Предмет дисциплины

Предметом изучения дисциплины являются основные положения основ профессиональной деятельности в масложировой отрасли.

1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина Б1.0.18 Основы профессиональной деятельности относится к Блок 1. Дисциплины (модули), Обязательная часть, части образовательной программы.

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина Б1.0.18 Основы профессиональной деятельности связана со следующими дисциплинами учебного плана:

- Б1.О.28 Технологии отрасли;
- Б1.В.01 Основы инжиниринга пищевой и перерабатывающей промышленности сельскохозяйственного производства;
- Б1.В.18 Инжиниринг технологических процессов переработки масел и жиров;

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	3.9.	Основы производства пищевых продуктов из растительного сырья
		У.11.	Осуществлять выбор технологии и организацию технологического процесса для производства пищевых продуктов
		Н. 10.	Принципы организации технологического процесса в условиях предприятий пищевой отрасли
Тип задач профессиональной деятельности – <u>производственно-технологический.</u>			

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

3.1. Очная форма обучения

Показатели	Семестр	Всего
	2	
Общая трудоёмкость дисциплины, з.е. / ч	4/144	4/144
Общая контактная работа, ч	102.15	102.15
Общая самостоятельная работа (по учебному плану), ч	41.85	41.85
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	102	102
лекции	42	42
практические занятия	60	60
из них в форме практической подготовки		
лабораторные работы		
из них в форме практической подготовки		
индивидуальные консультации при выполнении курсового проекта		
индивидуальные консультации при выполнении курсовой работы		
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	33	33
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,15	0,15
Групповые консультации		
курсовая работа		
курсовой проект		
зачет	0,15	0,15
Зачет с оценкой		
экзамен		

Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (часы)	8,85	8,85
выполнение курсового проекта		
выполнение курсовой работы		
подготовка к зачету	8,85	8,85
подготовка к экзамену		
Форма промежуточной аттестации (зачёт (зачет с оценкой), экзамен, защита курсового проекта (работы))	зачёт	зачёт

3.2. Заочная форма обучения

Показатели	Курс	Всего
	1	
Общая трудоёмкость дисциплины, з.е. / ч	4/144	4/144
Общая контактная работа, ч	16.15	16.15
Общая самостоятельная работа (по учебному плану), ч	127.85	127.85
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)		
лекции	6	6
практические занятия	10	10
из них в форме практической подготовки		
лабораторные работы		
из них в форме практической подготовки		
индивидуальные консультации при выполнении курсового проекта		
индивидуальные консультации при выполнении курсовой работы		
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	119	119
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,15	0,15
Групповые консультации		
курсовая работа		
курсовой проект		
зачет	0,15	0,15
Зачет с оценкой		
экзамен		
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (часы)	8,85	8,85
выполнение курсового проекта		
выполнение курсовой работы		
подготовка к зачету	8,85	8,85
подготовка к экзамену		
Форма промежуточной аттестации (зачёт (зачет с оценкой), экзамен, защита курсового проекта (работы))	зачёт	зачёт

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

Раздел 1. Основная образовательная программа бакалавра

Тема 1.1. Университет в системе высшего профессионального образования России История университета, его структура. Система высшего образования (ВО) России. Уровни и основные образовательные программы (ООП) ВО.

Тема 1.2. Организация учебного процесса в университете Федеральные государственные стандарты (ФГОС) ВО и ООП университета. Компетентностно-ориентированные ООП. Структура ООП: учебный план и график учебного процесса, учебные циклы и разделы ООП, виды учебной работы обучающегося и их трудоемкость (зачетные единицы и академические часы). Условия и аттестация результатов освоения ООП в университете. Научно-исследовательская работа обучающихся.

Раздел 2. Основы профессиональной деятельности

Тема 2.1. Общая характеристика профессиональной деятельности бакалавра Область профессиональной деятельности бакалавра техники и технологии пищевых производств. Краткий исторический обзор развития технологической науки и ее современное состояние. Научно-исследовательские институты. Объекты технологической науки. Этические и социальные аспекты применения современных технологий.

Тема 2.2. Объекты профессиональной деятельности бакалавра Специфика и особенности, технологическая характеристика сырья растительного происхождения как объекта профессиональной деятельности бакалавра. Пищевые ингредиенты и добавки. Процессы производства. Виды основополагающих нормативных документов, регламентирующих деятельность технолога, как объект профессиональной деятельности бакалавра. Понятие «качество и безопасность пищевой продукции из сырья растительного происхождения» как объекты профессиональной деятельности бакалавра.

Тема 2.3. Виды профессиональной деятельности бакалавра Производственно-технологическая деятельность. Организационно- управленческая деятельность. Научно-исследовательская деятельность. Проектная деятельность.

Раздел 3. Основы информационной структуры

Значение научной информации. Роль библиотек. Методы работы с книгой. Справочный аппарат библиотеки. Электронный каталог.

4.2. Распределение контактной и самостоятельной работы при подготовке к занятиям по подразделам

4.2.1. Очная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Основная образовательная программа бакалавра	14		22	10
Тема 1.1. Университет в системе высшего профессионального образования России История университета, его структура. Система высшего образования (ВО) России. Уровни и основные образовательные программы (ООП) ВО	6		10	5
Тема 1.2. Организация учебного процесса в университете Федеральные государственные стандарты (ФГОС) ВО и ООП университета. Компетентностно-ориентированные ООП. Структура ООП: учебный план и график учебного	8		12	5

процесса, учебные циклы и разделы ООП, виды учебной работы обучающегося и их трудоемкость (зачетные единицы и академические часы). Условия и аттестация результатов освоения ООП в университете. Научно-исследовательская работа обучающихся				
Раздел 2. Основы профессиональной деятельности	24		30	16,5
Тема 2.1. Общая характеристика профессиональной деятельности бакалавра Область профессиональной деятельности бакалавра техники и технологии пищевых производств. Краткий исторический обзор развития технологической науки и ее современное состояние. Научно-исследовательские институты. Объекты технологической науки. Этические и социальные аспекты применения современных технологий.	8		10	6
Тема 2.2. Объекты профессиональной деятельности бакалавра Специфика и особенности, технологическая характеристика сырья растительного происхождения как объекта профессиональной деятельности бакалавра. Пищевые ингредиенты и добавки. Процессы производства. Виды основополагающих нормативных документов, регламентирующих деятельность технолога, как объект профессиональной деятельности бакалавра. Понятие «качество и безопасность пищевой продукции из сырья растительного происхождения» как объекты профессиональной деятельности бакалавра.	8		10	5
Тема 2.3. Виды профессиональной деятельности бакалавра Производственно-технологическая деятельность. Организационно-управленческая деятельность. Научно-исследовательская деятельность. Проектная деятельность.	8		10	5,5
Раздел 3. Основы информационной структуры	4		8	6,5
Значение научной информации. Роль библиотек. Методы работы с книгой. Справочный аппарат библиотеки. Электронный каталог.	4		8	6,5
Всего	36		60	33

4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Основная образовательная программа бакалавра	2		4	35
Тема 1.1. Университет в системе высшего профессионального образования России История университета, его структура. Система высшего образования (ВО) России. Уровни и основные образовательные программы (ООП) ВО	1		2	22,5
Тема 1.2. Организация учебного процесса в университете Федеральные государственные стандарты (ФГОС) ВО и	1		2	12,5

ООП университета. Компетентностно-ориентированные ООП. Структура ООП: учебный план и график учебного процесса, учебные циклы и разделы ООП, виды учебной работы обучающегося и их трудоемкость (зачетные единицы и академические часы). Условия и аттестация результатов освоения ООП в университете. Научно-исследовательская работа обучающихся				
Раздел 2. Основы профессиональной деятельности	4		6	52,5
Тема 2.1. Общая характеристика профессиональной деятельности бакалавра Область профессиональной деятельности бакалавра техники и технологии пищевых производств. Краткий исторический обзор развития технологической науки и ее современное состояние. Научно-исследовательские институты. Объекты технологической науки. Этические и социальные аспекты применения современных технологий.	1		2	17
Тема 2.2. Объекты профессиональной деятельности бакалавра Специфика и особенности, технологическая характеристика сырья растительного происхождения как объекта профессиональной деятельности бакалавра. Пищевые ингредиенты и добавки. Процессы производства. Виды основополагающих нормативных документов, регламентирующих деятельность технолога, как объект профессиональной деятельности бакалавра. Понятие «качество и безопасность пищевой продукции из сырья растительного происхождения» как объекты профессиональной деятельности бакалавра.	1		2	17
Тема 2.3. Виды профессиональной деятельности бакалавра Производственно-технологическая деятельность. Организационно-управленческая деятельность. Научно-исследовательская деятельность. Проектная деятельность.	2		2	18,5
Раздел 3. Основы информационной структуры				31,5
Значение научной информации. Роль библиотек. Методы работы с книгой. Справочный аппарат библиотеки. Электронный каталог.				31,5
Всего	6		10	119

4.3. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			очная	заочная
Раздел 1. Основная образовательная программа бакалавра				
1	Университет в системе высшего профессионального образования России История университета, его	Учебное пособие по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»	5	22,5

	<p>структура. Система высшего образования (ВО) России. Уровни и основные образовательные программы (ООП) ВО</p>	<p>всех форм обучения [Электронный ресурс] .— Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2017 .— 78 с. — Книга из коллекции Кабардино-Балкарский ГАУ - Технологии пищевых производств .— <URL:https://e.lanbook.com/book/137678> .— <URL:https://e.lanbook.com/img/cover/book/137678.jpg>.</p> <p>Технология отрасли (Производство растительных масел) : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 655600 "Пр-во продуктов питания из раст. сырья" по специальности 260401 - "Технология жиров, эфирных масел и парфюмер.-космет. продуктов" / Л. А. Мхитарьянц [и др.] ; под ред. Е. П. Корненой .— СПб. : ГИОРД, 2009 .— 349 с. : ил .— 90-летнему юбилею Куб. гос. технол. ун-та посвящ .— Библиогр.: с. 347-348 .— ISBN 978-5-98879-111-9.</p>		
2	<p>Организация учебного процесса в университете Федеральные государственные стандарты (ФГОС) ВО и ООП университета. Компетентностно-ориентированные ООП. Структура ООП: учебный план и график учебного процесса, учебные циклы и разделы ООП, виды учебной работы обучающегося и их трудоемкость (зачетные единицы и академические часы). Условия и аттестация результатов освоения ООП в университете. Научно-исследовательская работа обучающихся</p>	<p>Четвертаков, И.М. Психология и социология труда : [учеб. пособие] / И.М. Четвертаков ; [Воронеж. гос. аграр. ун-т] .— Воронеж : ВГАУ, 2007 .— 96 с. — Библиогр.: с. 93.</p> <p>Основы профессиональной деятельности Методические указания для практических занятий и организации самостоятельной работы обучающихся факультета технологии и товароведения очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья профиль (направленность) Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел: методич. указания / Е.В. Панина, Н.В. Королькова, О.А. Котик, А.А. Колобаева, И.А. Сорокина, С.В. Бутова, Н.В. Ломакин; Воронеж. гос. аграр. ун-т .— Воронеж : ВГАУ, 2022 .— 141 с.</p> <p>Основы информационной культуры : учебно-методическое пособие /</p>	5	12,5

		Воронеж. гос. аграр. ун-т, Науч. б-ка ; [сост.: Е.Ю. Малаханова, Л.Л. Мешкова, Т.П. Семенова ; ред. О.Ф. Зайцева] .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2013 .— 35 с., [4] л. цв. ил. — Библиогр.: с. 34. <URL:http://catalog.vsau.ru/elib/books/b89649.pdf>.		
Итого по разделу 1			10	35
Раздел 2. Основы профессиональной деятельности				
1	Общая характеристика профессиональной деятельности бакалавра Область профессиональной деятельности бакалавра техники и технологии пищевых производств. Краткий исторический обзор развития технологической науки и ее современное состояние. Научно-исследовательские институты. Объекты технологической науки. Этические и социальные аспекты применения современных технологий.	Калашникова, С. В. История производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции : учеб. пособие / С. В. Калашникова, В. И. Манжесов, И. В. Максимов ; Воронеж. гос. аграр. ун-т .— Воронеж : ВГАУ, 2011 .— 207 с. : ил .— Библиогр.: с. 205-206 .— <URL:http://catalog.vsau.ru/elib/books/b65116.pdf>. Лобосова, Л. А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья (теория и практика) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Лобосова Л. А. — Воронеж : ВГУИТ, 2020 .— 159 с. — Книга из коллекции ВГУИТ - Технологии пищевых производств .— ISBN 978-5-00032-454-7 .— <URL:https://e.lanbook.com/book/171013> .— <URL:https://e.lanbook.com/img/cover/book/171013.jpg>.	6	17
2	Объекты профессиональной деятельности бакалавра Специфика и особенности, технологическая характеристика сырья растительного происхождения как объекта профессиональной деятельности бакалавра. Пищевые ингредиенты и добавки. Процессы производства. Виды основополагающих нормативных документов, регламентирующих деятельность технолога, как	Учебное пособие по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения [Электронный ресурс] .— Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2017 .— 78 с. — Книга из коллекции Кабардино-Балкарский ГАУ - Технологии пищевых производств .— <URL:https://e.lanbook.com/book/137678> .— <URL:https://e.lanbook.com/img/cover/book/137678.jpg>.	5	17

	<p>объект профессиональной деятельности бакалавра. Понятие «качество и безопасность пищевой продукции из сырья растительного происхождения» как объекты профессиональной деятельности бакалавра.</p>	<p>Теоретические и практические аспекты формирования качества продуктов переработки растительного сырья [Электронный ресурс] / Голубцова Ю. В. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 179 с. — Книга из коллекции КемГУ - Технологии пищевых производств. — ISBN 979-5-89289-107-2. — <URL:https://e.lanbook.com/book/102701> . — <URL:https://e.lanbook.com/img/cover/book/102701.jpg>.</p> <p>Основы профессиональной деятельности Методические указания для практических занятий и организации самостоятельной работы обучающихся факультета технологии и товароведения очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья профиль (направленность) Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел: методич. указания / Е.В. Панина, Н.В. Королькова, О.А. Котик, А.А. Колобаева, И.А. Сорокина, С.В. Бутова, Н.В. Ломакин; Воронеж. гос. аграр. ун-т. — Воронеж : ВГАУ, 2022. — 141 с.</p> <p>Бобренева, И. В. Функциональные продукты питания и их разработка [Электронный ресурс] : монография / Бобренева И. В. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 368 с. — Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств. — ISBN 978-5-8114-3558-6. — <URL:https://e.lanbook.com/book/115482> . — <URL:https://e.lanbook.com/img/cover/book/115482.jpg>.</p>		
3	<p>Виды профессиональной деятельности бакалавра Производственно-технологическая деятельность. Организационно-управленческая</p>	<p>Учебное пособие по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения [Электронный ресурс] .— Нальчик : Кабардино-</p>	5,5	18,5

	<p>деятельность. Научно-исследовательская деятельность. Проектная деятельность</p>	<p>Балкарский ГАУ, 2017 .— 78 с. — Книга из коллекции Кабардино-Балкарский ГАУ - Технологии пищевых производств .— <URL:https://e.lanbook.com/book/137678> .— <URL:https://e.lanbook.com/img/cover/book/137678.jpg>.</p> <p>Основы профессиональной деятельности Методические указания для практических занятий и организации самостоятельной работы обучающихся факультета технологии и товароведения очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья профиль (направленность) Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел: методич. указания / Е.В. Панина, Н.В. Королькова, О.А. Котик, А.А. Колобаева, И.А. Сорокина, С.В. Бутова, Н.В. Ломакин; Воронеж. гос. аграр. ун-т .— Воронеж : ВГАУ, 2022 .— 141 с.</p> <p>Технология отрасли (Производство растительных масел) : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 655600 "Пр-во продуктов питания из раст. сырья" по специальности 260401 - "Технология жиров, эфирных масел и парфюмер.-космет. продуктов" / Л. А. Мхитарьянц [и др.] ; под ред. Е. П. Корненой .— СПб. : ГИОРД, 2009 .— 349 с. : ил .— 90-летнему юбилею Куб. гос. технол. ун-та посвящ .— Библиогр.: с. 347-348 .— ISBN 978-5-98879-111-9.</p>		
		Итого по разделу 2	16,5	52,5
Раздел 3. Основы информационной структуры				
1	<p>Значение научной информации. Роль библиотек. Методы работы с книгой. Справочный аппарат библиотеки. Электронный каталог</p>	<p>Опыт работы Научной библиотеки Воронежского государственного аграрного университета, 2020 год / Воронежский государственный аграрный университет, Научная библиотека ; [редкол.: О. Ф. Зайцева (отв. ред.), Т. П. Семенова] .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2021 .— 59 с. : цв. ил.</p>	6,5	31,5

		— Заглавие обложки: Опыт работы Научной библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I, 2020 год .— Библиогр. в конце ст .— <URL:http://catalog.vsau.ru/elib/books/b162171.pdf>.		
Итого по разделу 3			6,5	31,5
Всего			33	119

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля

5.1. Этапы формирования компетенций

Подраздел дисциплины	Компетенция	Индикатор достижения компетенции
Тема 1.1. Университет в системе высшего профессионального образования России История университета, его структура. Система высшего образования (ВО) России. Уровни и основные образовательные программы (ООП) ВО.	ОПК-4-Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	3.9.- Основы производства пищевых продуктов из растительного сырья
		У.11. - Осуществлять выбор технологии и организацию технологического процесса для производства пищевых продуктов
		Н.10. - Принципы организации технологического процесса в условиях предприятий пищевой отрасли
Тема 1.2. Организация учебного процесса в университете Федеральные государственные стандарты (ФГОС) ВО и ООП университета. Компетентностно-ориентированные ООП. Структура ООП: учебный план и график учебного процесса, учебные	ОПК-4-Способен применять принципы организации производства в условиях	3.9.- Основы производства пищевых продуктов из растительного сырья

<p>циклы и разделы ООП, виды учебной работы обучающегося и их трудоемкость (зачетные единицы и академические часы). Условия и аттестация результатов освоения ООП в университете. Научно-исследовательская работа обучающихся.</p>	<p>обеспечения технологического контроля качества готовой продукции</p>	<p>У.11. - Осуществлять выбор технологии и организацию технологического процесса для производства пищевых продуктов</p> <p>Н.10. - Принципы организации технологического процесса в условиях предприятий пищевой отрасли</p>
<p>Тема 2.1. Общая характеристика профессиональной деятельности бакалавра. Область профессиональной деятельности бакалавра техники и технологии пищевых производств. Краткий исторический обзор развития технологической науки и ее современное состояние. Научно-исследовательские институты. Объекты технологической науки. Этические и социальные аспекты применения современных технологий</p>	<p>ОПК-4-Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции</p>	<p>3.9.- Основы производства пищевых продуктов из растительного сырья</p> <p>У.11. - Осуществлять выбор технологии и организацию технологического процесса для производства пищевых продуктов</p> <p>Н.10. - Принципы организации технологического процесса в условиях предприятий пищевой отрасли</p>
<p>Тема 2.2. Объекты профессиональной деятельности бакалавра. Специфика и особенности, технологическая характеристика сырья растительного происхождения как объекта профессиональной деятельности бакалавра. Пищевые ингредиенты и добавки. Процессы производства. Виды основополагающих нормативных документов, регламентирующих деятельность технолога, как объект профессиональной деятельности бакалавра. Понятие «качество и безопасность пищевой продукции из</p>	<p>ОПК-4-Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции</p>	<p>3.9.- Основы производства пищевых продуктов из растительного сырья</p> <p>У.11. - Осуществлять выбор технологии и организацию технологического процесса для производства пищевых продуктов</p>

сырья растительного происхождения» как объекты профессиональной деятельности бакалавра.		Н.10. - Принципы организации технологического процесса в условиях предприятий пищевой отрасли
Тема 2.3. Виды профессиональной деятельности бакалавра Производственно-технологическая деятельность. Организационно-управленческая деятельность. Научно-исследовательская деятельность. Проектная деятельность.	ОПК-4- Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	3.9.- Основы производства пищевых продуктов из растительного сырья У.11. - Осуществлять выбор технологии и организацию технологического процесса для производства пищевых продуктов Н.10. - Принципы организации технологического процесса в условиях предприятий пищевой отрасли
Значение научной информации. Роль библиотек. Методы работы с книгой. Справочный аппарат библиотеки. Электронный каталог.	ОПК-4- Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	У.11. - Осуществлять выбор технологии и организацию технологического процесса для производства пищевых продуктов Н.10. - Принципы организации технологического процесса в условиях предприятий пищевой отрасли

5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Виды оценок	Оценки	
	Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено

5.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

Критерии оценки на зачете.

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя отличное знание освоенного материала и умение самостоятельно решать сложные задачи дисциплины
Зачтено, продвинутый	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя хорошее знание освоенного материала и умение самостоятельно решать стандартные задачи дисциплины
Зачтено, пороговый	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя знание основ освоенного материала и умение решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент выполнил не все задания, предусмотренные рабочей программой или не отчитался об их выполнении, не подтверждает знание освоенного материала и не умеет решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя

Критерии оценки устного опроса.

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент демонстрирует уверенное знание материала, четко выражает свою точку зрения по рассматриваемому вопросу, приводя соответствующие примеры
Зачтено, продвинутый	Студент демонстрирует уверенное знание материала, но допускает отдельные погрешности в ответе
Зачтено, пороговый	Студент демонстрирует существенные пробелы в знаниях материала, допускает ошибки в ответах
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент демонстрирует незнание материала, допускает грубые ошибки в ответах

Критерии оценки тестов.

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Содержание правильных ответов в тесте не менее 90%
Хорошо, продвинутый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 75%
Удовлетворительно, пороговый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 50%

Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Содержание правильных ответов в тесте менее 50%
---	---

Критерии оценки решения задач.

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент уверенно знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает ошибок при ее выполнении.
Зачтено, продвинутый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает грубых ошибок при ее выполнении.
Зачтено, пороговый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, допускает ошибок при ее выполнении, но способен исправить их при помощи преподавателя.
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент не знает методику и алгоритм решения задачи, допускает грубые ошибки при ее выполнении, не способен исправить их при помощи преподавателя.

5.3. Материалы для оценки достижения компетенций**5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации****5.3.1.1. Вопросы к экзамену**

Не предусмотрен

5.3.1.2. Задачи к экзамену

Не предусмотрен

5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой

Не предусмотрен.

5.3.1.4. Вопросы к зачету

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Уровни и основные образовательные программы высшего образования.	ОПК-4	39
2	Федеральные государственные стандарты (ФГОС) высшего образования.	ОПК-4	У11
3	Учебный план и график учебного процесса. Структура, порядок разработки, согласования и утверждения.	ОПК-4	39
4	Условия и аттестация результатов освоения ООП в университете	ОПК-4	У11
5	ВГАУ в системе высшего образования России.	ОПК-4	39
6	Виды учебной работы студента.	ОПК-4	39
7	Организация и методы проектирования предприятий пищевой промышленности	ОПК-4	Н10
8	Стадии проектирования	ОПК-4	39
9	Растительное сырье как объект профессиональной деятельности технолога.	ОПК-4	39
10	Масложировое сырье как объект профессиональной деятельности технолога.	ОПК-4	У11
11	Сырье для производства растительных масел.	ОПК-4	У11

12	Основные методы и технологические схемы производства растительных масел.	ОПК-4	Н10
13	Хранение, очистка и сушка масличного сырья.	ОПК-4	У11
14	Технологические приемы, операции, процессы в технологии продуктов питания из растительного сырья.	ОПК-4	Н10
15	Основные направления научно-исследовательской работы студента в области пищевых технологий	ОПК-4	У11
16	Виды основополагающих нормативных документов, регламентирующих деятельность технолога как объект профессиональной деятельности бакалавра.	ОПК-4	39
17	Понятие «качество и безопасность пищевой продукции из сырья растительного происхождения» как объекты профессиональной деятельности бакалавра.	ОПК-4	У11
18	Виды профессиональной деятельности бакалавра. Производственно-технологическая деятельность.	ОПК-4	39
19	Виды профессиональной деятельности бакалавра. Организационно-управленческая деятельность.	ОПК-4	У11
20	Виды профессиональной деятельности бакалавра. Научно-исследовательская деятельность.	ОПК-4	Н10
21	Виды профессиональной деятельности бакалавра. Проектная деятельность.	ОПК-4	Н10
22	Безопасность пищевых продуктов. Правовое и нормативное обеспечение безопасности пищевых продуктов.	ОПК-4	39
23	Пути и виды загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.	ОПК-4	Н10
24	Общие принципы гигиенического нормирования вредных веществ в пищевых продуктах (ПДК, ДСД, ДСП).	ОПК-4	Н10
25	Гигиеническая оценка опасности пищевых продуктов по методологии риска. Виды риска и опасностей.	ОПК-4	У11
26	Обеспечение контроля качества продовольственных товаров.	ОПК-4	Н10
27	Значение научной информации. Роль библиотек. Методы работы с книгой.	ОПК-4	Н10
28	Справочный аппарат библиотеки. Электронный каталог.	ОПК-4	Н10

5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов (работ)

Не предусмотрен

5.3.1.6. Вопросы к защите курсовой работы

Не предусмотрен

5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля

5.3.2.1. Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Основным нормативным документом, регулирующим	ОПК-4	39

	<p>деятельность конкретной образовательной организации, является:</p> <p>а) федеральный государственный образовательный стандарт;</p> <p>б) учебный план;</p> <p>в) закон «Об образовании в РФ»;</p> <p>г) ее устав.</p>		
2	<p>Основным нормативным документом, определяющим требования к квалификации бакалавра конкретного направления подготовки, является:</p> <p>а) федеральный государственный образовательный стандарт;</p> <p>б) учебный план;</p> <p>в) закон «Об образовании в РФ»;</p> <p>г) устав образовательной организации.</p>	ОПК-4	Н10
3	<p>Основным нормативным документом, определяющим перечень изучаемых дисциплин, их трудоемкость, формы промежуточного и итогового контроля, является:</p> <p>а) федеральный государственный образовательный стандарт;</p> <p>б) учебный план;</p> <p>в) закон «Об образовании в РФ»;</p> <p>г) устав образовательной организации.</p>	ОПК-4	39
4	<p>. Высшее образование в РФ реализуется по программам:</p> <p>а) бакалавриата и специалитета;</p> <p>б) магистратуры;</p> <p>в) подготовки кадров высшей квалификации;</p> <p>г) перечисленным в пунктах а) - в).</p>	ОПК-4	У11
5	<p>Образование в РФ с получением документа об образовании установленного образца может быть получено:</p> <p>а) в образовательной организации;</p> <p>б) путем самообразования или семейного образования при условии прохождения промежуточной и итоговой аттестации в образовательной организации;</p> <p>в) любым способом, указанным в пунктах а) и б);</p> <p>г) только в образовательной организации.</p>	ОПК-4	39
6	<p>Минимальное количество часов аудиторной работы преподавателя и обучающегося предусмотрено при форме обучения</p> <p>а) очной; б) очно-заочной;</p> <p>в) заочной.</p>	ОПК-4	У11
7	<p>Подготовка кадров высшей квалификации в РФ реализуется по программам:</p> <p>а) бакалавриата и специалитета;</p> <p>б) магистратуры;</p> <p>в) аспирантуры, ординатуры, адъюнктуры, ассистентуры-стажировки;</p> <p>г) перечисленным в пунктах а) - в).</p>	ОПК-4	39
8	<p>Колледж или техникум относятся к образовательной организации:</p> <p>а) общего образования;</p> <p>б) среднего профессионального образования;</p> <p>в) высшего образования;</p>	ОПК-4	Н10

	г) подготовки кадров высшей квалификации.		
9	Вид инженерной деятельности, решающий задачи разработки на основе фундаментальных и технических наук новых способов получения продукции, - а) производственно-технологическая; б) проектная; в) научно-исследовательская; г) организационно-управленческая.	ОПК-4	39
10	Документ, определяющий календарные сроки всех видов учебных занятий, экзаменационных сессий, каникул, практик, выполнения дипломных проектов, сдачи государственных экзаменов - это а) график учебного процесса; б) расписание занятий; в) федеральный государственный образовательный стандарт; г) учебный план.	ОПК-4	39
11	К предприятиям первичной переработки сырья относятся предприятия отрасли а) кондитерской, хлебопекарной; б) мукомольной, молочной; в) ликероводочной, консервной; г) перечисленные в пунктах а) - в).	ОПК-4	У11
12	Белки выполняют в организме человека функции (функцию) а) только структурную; б) структурную, энергетическую, регуляторную; в) защитную и регуляторную; г) только резервную.	ОПК-4	Н10
13	Основными источниками углеводов являются а) сахар, мед, фрукты; б) мясные и рыбные продукты; в) растительные масла, орехи, колбасы; г) молочные продукты.	ОПК-4	У11
14	Пищевая ценность продукта - это а) количество содержащихся в продукте питательных веществ, определяющих его биологическую и энергетическую ценность; б) количество энергии, выделяющееся при биологическом окислении белков, жиров и углеводов; в) сбалансированное содержание в продукте незаменимых компонентов; г) степень усвоения организмом человека белков и жиров.	ОПК-4	У11
15	Фильтрация и отстаивание относятся к группе процессов а) тепловых; б) механических и гидромеханических; в) массообменных.	ОПК-4	Н10
16	Основным нормативным документом, определяющим перечень изучаемых дисциплин, их трудоемкость, формы промежуточного и итогового контроля, является: а) федеральный государственный образовательный стандарт; б) учебный план; в) закон «Об образовании в РФ»;	ОПК-4	У11

	г) устав образовательной организации.		
17	Основным нормативным документом, определяющим деятельность конкретной образовательной организации, является: а) федеральный государственный образовательный стандарт; б) учебный план; в) закон «Об образовании в РФ»; г) ее устав.	ОПК-4	39
18	Основным нормативным документом, определяющим требования к квалификации бакалавра конкретного направления подготовки, является: а) федеральный государственный образовательный стандарт; б) учебный план; в) закон «Об образовании в РФ»; г) устав образовательной организации.	ОПК-4	У11
19	Образование в РФ с получением документа об образовании установленного образца может быть получено: а) в образовательной организации; б) путем самообразования или семейного образования при условии прохождения промежуточной и итоговой аттестации в образовательной организации; в) любым способом, указанным в пунктах а) и б); г) только в образовательной организации.	ОПК-4	У11
		ОПК-4	Н10
20	Высшее образование в РФ реализуется по программам: а) бакалавриата и специалитета; б) магистратуры; в) подготовки кадров высшей квалификации; г) перечисленным в пунктах а) - в).	ОПК-4	39
21	Максимальное количество часов аудиторной работы преподавателя и обучающегося предусмотрено при: а) очной форме обучения; б) очно-заочной форме обучения; в) заочной форме обучения.	ОПК-4	Н10
22	Подготовка кадров высшей квалификации в РФ реализуется по программам: а) бакалавриата и специалитета; б) магистратуры; в) аспирантуры, ординатуры, адъюнктуры, ассистентуры-стажировки; г) перечисленным в пунктах а) - в).	ОПК-4	У11
23	Средняя образовательная школа относится к образовательной организации а) общего образования; б) среднего профессионального образования; в) высшего образования; г) подготовки кадров высшей квалификации.	ОПК-4	Н10
24	Вид инженерной деятельности, решающий задачи реализации технологического процесса производства продукции, - а) производственно-технологическая; б) проектная; в) научно-исследовательская;	ОПК-4	Н10

	г) организационно-управленческая;		
25	Документ, определяющий календарные сроки всех видов учебных занятий, экзаменационных сессий, каникул, практик, выполнения дипломных проектов, сдачи государственных экзаменов - это а) график учебного процесса; б) расписание занятий; в) федеральный государственный образовательный стандарт; г) учебный план.	ОПК-4	У11
26	К предприятиям вторичной переработки сырья относятся предприятия отрасли а) кондитерской, хлебопекарной; б) мукомольной, молочной; в) спиртовой, винодельческой; г) перечисленные в пунктах а) - в).	ОПК-4	Н10
27	Жиры выполняют в организме человека функции (функцию) а) только структурную; б) структурную, энергетическую, резервную; в) защитную и регуляторную; г) только резервную.	ОПК-4	39
28	Основными источниками белков являются а) сахар, мед, фрукты; б) мясные и рыбные продукты; в) растительные масла, орехи, колбасы; г) молочные продукты.	ОПК-4	Н10
29	Энергетическая ценность продукта - это а) количество содержащихся в продукте питательных веществ, определяющих его биологическую и энергетическую ценность; б) количество энергии, выделяющееся при биологическом окислении белков, жиров и углеводов; в) сбалансированное содержание в продукте незаменимых компонентов; г) степень усвоения организмом человека белков и жиров.	ОПК-4	Н10
30	Посол относится к группе процессов а) тепловых; б) механических и гидромеханических; в) массообменных. г) биотехнологических.	ОПК-4	Н10
31	Качество пищевых продуктов это: а) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;? б) соблюдение теххимического контроля при производстве; в) отсутствие опасности для жизни и здоровья людей настоящего и будущего поколений, определяемое соответствием пищевой продукции требованиям санитарных правил и норм	ОПК-4	39
32	Безопасность пищевых продуктов это: а) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;	ОПК-4	У11

	<p>б) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;</p> <p>в) отсутствие опасности для жизни и здоровья людей настоящего и будущего поколений, определяемое соответствием пищевой продукции требованиям санитарных правил и норм;?</p>		
33	<p>Пищевая ценность пищевого продукта это:</p> <p>а) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка;</p> <p>б) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций;</p> <p>в) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;?</p>	ОПК-4	Н10
34	<p>Биологическая ценность это:</p> <p>а) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций;</p> <p>б) показатель качества жировых компонентов продукта, отражающий содержание в них полиненасыщенных (незаменимых) жирных кислот;</p> <p>в) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка;?</p>	ОПК-4	У11
35	<p>Энергетическая ценность это:</p> <p>а) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка;</p> <p>б) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций;?</p> <p>в) показатель качества жировых компонентов продукта, отражающий содержание в них полиненасыщенных (незаменимых) жирных кислот;</p>	ОПК-4	Н10
36	<p>Биологическая эффективность это:</p> <p>а) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций;</p> <p>б) показатель качества жировых компонентов продукта, отражающий содержание в них полиненасыщенных (незаменимых) жирных кислот;?</p> <p>в) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка;</p>	ОПК-4	39
37	<p>Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий это:</p> <p>а) государственные стандарты, санитарные и ветеринарные</p>	ОПК-4	Н10

	<p>правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;</p> <p>б) документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов;?</p> <p>в) документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозки и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие);</p>		
38	<p>Нормативные документы (НД) это:</p> <p>а) государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;?</p> <p>б) документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов;</p> <p>в) документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозки и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие);</p>	ОПК-4	У11
39	<p>Технические документы это:</p> <p>а) документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозки и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие);?</p> <p>б) документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов;</p> <p>в) государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;</p>	ОПК-4	39
40	<p>Оборот пищевых продуктов, материалов и изделий это:</p> <p>а) купля-продажа (в том числе и импорт) и иные способы</p>	ОПК-4	39

	передачи пищевых продуктов, материалов и изделий, их хранение и перевозки;? б) передача пищевых продуктов, их хранение и перевозка; в) купля-продажа и иные способы передачи пищевых продуктов, материалов и изделий.		
--	---	--	--

5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Уровни и основные образовательные программы высшего образования.	ОПК-4	39
2	Федеральные государственные стандарты (ФГОС) высшего образования.	ОПК-4	У11
3	Учебный план и график учебного процесса. Структура, порядок разработки, согласования и утверждения.	ОПК-4	39
4	Условия и аттестация результатов освоения ООП в университете	ОПК-4	У11
5	ВГАУ в системе высшего образования России.	ОПК-4	39
6	Виды учебной работы студента.	ОПК-4	39
7	Организация и методы проектирования предприятий пищевой промышленности	ОПК-4	Н10
8	Стадии проектирования Растительное сырье как объект профессиональной деятельности технолога.	ОПК-4	39
		ОПК-4	39
9	Масложировое сырье как объект профессиональной деятельности технолога.	ОПК-4	У11
10	Сырье для производства растительных масел. Основные методы и технологические схемы производства растительных масел. Хранение, очистка и сушка масличного сырья.	ОПК-4	У11
		ОПК-4	Н10
		ОПК-4	У11
11	Технологические приемы, операции, процессы в технологии продуктов питания из растительного сырья.	ОПК-4	Н10
12	Основные направления научно-исследовательской работы студента в области пищевых технологий	ОПК-4	У11
13	Виды основополагающих нормативных документов, регламентирующих деятельность технолога как объект профессиональной деятельности бакалавра.	ОПК-4	39
14	Понятие «качество и безопасность пищевой продукции из сырья растительного происхождения» как объекты профессиональной деятельности бакалавра.	ОПК-4	У11
15	Виды профессиональной деятельности бакалавра. Производственно-технологическая деятельность.	ОПК-4	39
16	Виды профессиональной деятельности бакалавра. Организационно-управленческая деятельность. Виды профессиональной деятельности бакалавра. Научно-исследовательская деятельность.	ОПК-4	У11
		ОПК-4	Н10
17	Виды профессиональной деятельности бакалавра. Проектная деятельность.	ОПК-4	Н10
18	Безопасность пищевых продуктов. Правовое и нормативное обеспечение безопасности пищевых продуктов.	ОПК-4	39

19	Пути и виды загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.	ОПК-4	Н10
20	Общие принципы гигиенического нормирования вредных веществ в пищевых продуктах (ПДК, ДСД, ДСП).	ОПК-4	Н10
21	Гигиеническая оценка опасности пищевых продуктов по методологии риска. Виды риска и опасностей.	ОПК-4	У11
22	Обеспечение контроля качества продовольственных товаров.	ОПК-4	Н10
23	Значение научной информации. Роль библиотек. Методы работы с книгой.	ОПК-4	Н10
24	Справочный аппарат библиотеки. Электронный каталог.	ОПК-4	Н10
25	Уровни и основные образовательные программы высшего образования.	ОПК-4	39
26	Федеральные государственные стандарты (ФГОС) высшего образования.	ОПК-4	У11
27	Учебный план и график учебного процесса. Структура, порядок разработки, согласования и утверждения.	ОПК-4	39
28	Условия и аттестация результатов освоения ООП в университете	ОПК-4	У11

5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Для очистки сточных вод на маслоперерабатывающем предприятии установлены жироловушки. Позволяет ли это сбрасывать сточные воды в природные водоемы?	ОПК-4	У11
2	Коэффициент пылезadržания одной установки для очистки воздуха равен 0,96, другой – 0,98. Как посчитать эффективность работы этих установок?	ОПК-4	У11
3	Из какого вторичного сырья маслоперерабатывающей промышленности получают фосфатидный концентрат? Каким требованиям он должен соответствовать?	ОПК-4	У11
4	Существует технология разделения лецитина на фракции, обогащенные фосфатидилхолином и фосфатидилэтаноламином. В каких областях могут быть использованы эти фракции?	ОПК-4	У11
5	Для каких целей эффективнее использовать шроты – в качестве топлива или кормовой добавки? Обоснуйте ответ.	ОПК-4	У11

5.3.2.4. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ

Не предусмотрены.

5.3.2.5. Вопросы для контрольной (расчетно-графической) работы

Не предусмотрены.

5.4. Система оценивания достижения компетенций

5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации

ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции

Индикаторы достижения компетенции ОПК-4		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
39	Основы производства пищевых продуктов из растительного сырья			1,3,5,6,8,9,16,18,22	
У11	Осуществлять выбор технологии и организацию технологического процесса для производства пищевых продуктов			2,4,10,11,13,15,17,19,25	
Н10	Принципы организации технологического процесса в условиях предприятий пищевой отрасли			7,12,14,20,21,23,24,26,27,28	

5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-4		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
39	Основы производства пищевых продуктов из растительного сырья	1,3,5,7,9,10,17,20,27,29,39,40	1,3-13,15,16,20,27	
У11	Осуществлять выбор технологии и организацию технологического процесса для производства пищевых продуктов	4,6,11,13,14,16,18,19,22,25,30,35-38	8,10,14,17-19,21-23,25,26,28	1-5
Н10	Принципы организации технологического процесса в условиях предприятий пищевой отрасли	2,8,12,15,19,21,23,24,26,28,31-34	2,10,16,24	

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1	Основы информационной культуры : учебно-методическое пособие / Воронеж. гос. аграр. ун-т, Науч. б-ка ; [сост.: Е.Ю. Малаханова, Л.Л. Мешкова, Т.П. Семенова ; ред. О.Ф. Зайцева] .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2013 .— 35 с., [4] л. цв. ил. —	Учебное	Основная

	Библиогр.: с. 34. <URL:http://catalog.vsau.ru/elib/books/b89649.pdf>.		
2	Бобренева, И. В. Функциональные продукты питания и их разработка [Электронный ресурс] : монография / Бобренева И. В. — Санкт-Петербург : Лань, 2019 .— 368 с. — Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств .— ISBN 978-5-8114-3558-6 .— <URL:https://e.lanbook.com/book/115482> .— <URL:https://e.lanbook.com/img/cover/book/115482.jpg>.	Учебное	Основная
3	Учебное пособие по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения [Электронный ресурс] .— Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2017 .— 78 с. — Книга из коллекции Кабардино-Балкарский ГАУ - Технологии пищевых производств .— <URL:https://e.lanbook.com/book/137678> .— <URL:https://e.lanbook.com/img/cover/book/137678.jpg>.	Учебное	Основная
4	Теоретические и практические аспекты формирования качества продуктов переработки растительного сырья [Электронный ресурс] / Голубцова Ю. В. — Кемерово : КемГУ, 2017 .— 179 с. — Книга из коллекции КемГУ - Технологии пищевых производств .— ISBN 979-5-89289-107-2 .— <URL:https://e.lanbook.com/book/102701> .— <URL:https://e.lanbook.com/img/cover/book/102701.jpg>.	Учебное	Основная
5	Калашникова, С. В. История производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции : учеб. пособие / С. В. Калашникова, В. И. Манжесов, И. В. Максимов ; Воронеж. гос. аграр. ун-т .— Воронеж : ВГАУ, 2011 .— 207 с. : ил .— Библиогр.: с. 205-206 .— <URL:http://catalog.vsau.ru/elib/books/b65116.pdf>.	Учебное	Дополнительная
6	Лобосова, Л. А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья (теория и практика) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Лобосова Л. А. — Воронеж : ВГУИТ, 2020 .— 159 с. — Книга из коллекции ВГУИТ - Технологии пищевых производств .— ISBN 978-5-00032-454-7 .— <URL:https://e.lanbook.com/book/171013> .— <URL:https://e.lanbook.com/img/cover/book/171013.jpg>.	Учебное	Дополнительная
7	Четвертаков, И.М. Психология и социология труда : [учеб. пособие] / И.М. Четвертаков ; [Воронеж. гос.	Учебное	Дополнительная

	аграр. ун-т] .— Воронеж : ВГАУ, 2007 .— 96 с. — Библиогр.: с. 93.		
8	Опыт работы Научной библиотеки Воронежского государственного аграрного университета, 2020 год / Воронежский государственный аграрный университет, Научная библиотека ; [редкол.: О. Ф. Зайцева (отв. ред.), Т. П. Семенова] .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2021 .— 59 с. : цв. ил. — Заглавие обложки: Опыт работы Научной библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I, 2020 год .— Библиогр. в конце ст .— <URL:http://catalog.vsau.ru/elib/books/b162171.pdf>.	Учебное	Дополнительная
9	Основы профессиональной деятельности Методические указания для практических занятий и организации самостоятельной работы обучающихся факультета технологии и товароведения очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья профиль (направленность) Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел: методич. указания / Е.В. Панина, Н.В. Королькова, О.А. Котик, А.А. Колобаева, И.А. Сорокина, С.В. Бутова, Н.В. Ломакин; Воронеж. гос. аграр. ун-т .— Воронеж : ВГАУ, 2022 .— 141 с.	Учебное	Дополнительная
10	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-	Периодическое	
11	Масложировая промышленность, 2008-	Периодическое	
12	Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья, 2005-	Периодическое	
13	Вестник Российской академии сельхознаук, 2005-	Периодическое	

6.2. Ресурсы сети Интернет

6.2.1. Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	Лань	https://e.lanbook.com
2	ZNANIUM.COM	http://znanium.com/
3	ЮРАЙТ	http://www.biblio-online.ru/
4	IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
5	E-library	https://elibrary.ru/
6	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Адрес доступа
1	Портал открытых данных РФ	https://data.gov.ru/
2	Справочная правовая система Гарант	http://www.consultant.ru/
3	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://ivo.garant.ru
4	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks
5	Аграрная российская информационная система.	http://www.aris.ru/
6	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

6.2.3. Сайты и информационные порталы

№	Название	Размещение
1	Все ГОСТы	http://vsegost.com/
2	Российское хозяйство. Сельхозтехника.	http://rushoz.ru/selhoztehnika/
3	TECHSERVER.ru: Ваш путеводитель в мире техники	http://techserver.ru/
4	АгроСервер.ру: российский агропромышленный сервер	http://www.agroserver.ru/
5	ВИМ: Всероссийский научно-исследовательский институт механизации сельского хозяйства	http://vim.ru/
6	Сельхозтехника хозяину	http://hoztehnikka.ru/
7	Система научно-технической информации АПК России	http://snti.aris.ru/

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес(местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом(в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование , учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, вытяжной шкаф, химическая и лабораторная посуда, химические реактивы., Фотоэлектроколориметр, мельница лабораторная, рефрактометр, поляриметр-сахариметр, весы электронные, аппарат Сокслета , колбонагреватель, иономер, аппарат Клевенджера,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 35</p>

<p>весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, термостат, мешалка магнитная, разборные доски, набор сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел.</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: линия по переработке плодово-ягодного сырья : инспекционный транспортер, мочная машина барабанного типа, бланширователь для размягчения твердых плодов, бланширователь емкостной Б-Е200КС, корзина для бланширователя емкостного Б-Е200КС, рабочий стол из пищевой нержавеющей стали AISI304 (08X18H10) с регулируемыми опорами, протирачная машина, система водоподготовки, миксер насос самовсасывающий НСУ-3/0, насос пластинчатый (шиберный) самовсасывающий НП-3, вакуум-выпарной котел, винтовой насос ОНВ-6-00 тип НС, гомогенизатор РПГ Р 7.5, полуавтоматическое устройство запайки</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: Мельница ВГАУ: бункер для оперативного хранения зернового сырья, комбинированный зерноочистительный сепаратор, циклон, бункер для отволаживания зерна, вальцовая дробилка, рассев, шнеки, бункер для муки, весовой дозатор, норрии</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (компьютерный класс), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, Система трехмерного моделирования Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Для самостоятельной работы</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116</p> <p>394087, Воронежская область, г.Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина,1, а. 165а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117,118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 122 (с16 до 20)</p>
---	---

7.2. Программное обеспечение

7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

7.2.2. Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Система трехмерного моделирования Kompas 3D	ПК в локальной сети ВГАУ




8. Междисциплинарные связи

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	ФИО заведующего кафедрой
Б1.О.28 Технологии отрасли	Технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации сельского хозяйства и безопасности жизнедеятельности	Высоцкая Е.А.
Б1.В.01 Основы инжиниринга пищевой и перерабатывающей промышленности сельскохозяйственного производства	Технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации сельского хозяйства и безопасности жизнедеятельности	Высоцкая Е.А.
Б1.В.18 Инжиниринг технологических процессов переработки масел и жиров	Технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации сельского хозяйства и безопасности жизнедеятельности	Высоцкая Е.А.

Приложение 1
Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
Председатель методической комиссии ФТТ Колобаева А.А. 	26.06.2022 Протокол № 10	есть	Корректировка п.7.2.1 программное обеспечение
Председатель методической комиссии ФТТ Колобаева А.А. 	Решение Ученого совета от 22.02.2023 г. № 8:	есть	С 01.09.2023 г изменено название кафедры на «Процессы и аппараты перерабатывающих производств»

Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений
Председатель методической комиссии ФТТ Колобаева А.А 	26.06.2022	Программа актуализирована на 2022-2023 уч.г.	нет
Председатель методической комиссии ФТТ Колобаева А.А 	№10 от 20.06.23 г	Программа актуализирована на 2023-2024 уч.г.	нет
Председатель методической комиссии ФТТ Колобаева А.А 	№10 от 18.06.24 г	Программа актуализирована на 2024-2025 уч.г.	нет