

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 02.10.2025 10:47:33

Уникальный программный идентификатор:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

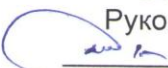
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения;

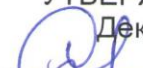
СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП

 Коновалов С.А.
«23» июня 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан

 Гайвас А.А.
«23» июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

**Б1.В.ДВ.06.01 Технология молочных продуктов для
функционального питания**

Направленность (профиль) «Технология молока и молочных продуктов»

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра -

продуктов питания и пищевой
биотехнологии

Разработчик (и) РП:

д-р. техн. наук, доцент



Н.Л. Чернопольская

Внутренние эксперты:

Председатель МК,
канд. ветеринар. наук, доцент



Н.В. Стрельчик

Начальник управления информационных
технологий



П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ



Г.А. Горелкина

Директор НСХБ



И.М. Демчукова

Омск 2021

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённый приказом Министерства науки и высшего образования от 11 августа 2020 г. № 936;
- примерная программа учебной дисциплины¹;
- основная профессиональная образовательная программа подготовки магистра, по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология молока и молочных продуктов.

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологический, организационно-управленческий, проектный, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: приобретение студентами знаний в области проектирования объектов молочной промышленности в соответствии с требованиями к их квалификации, утвержденными в установленном порядке

2.2 Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1	2	3	4	5	
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ПК-1.1} Контролирует технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения	- основные направления совершенствования технологических процессов производства молочных продуктов для функционального питания; - современные методики контроля качества	- проводить оценку качества сырья и готовых молочных продуктов для функционального питания с помощью стандартных и сертификационных испытаний	- современными методиками контроля и приёмами организации эффективного экологически безопасного производства молочных продуктов для функционального питания

¹ В случае отсутствия примерной программы данный пункт не прописывается.

			сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для функционального питания		
		ИД-2 _{ПК-1.2} Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	- основы производства молочных продуктов для функционального питания - основные нормативные документы, отражающие основные качественные характеристики молочных продуктов для функционального питания и требования к упаковке и маркировке	- использовать современные практические решения при разработке нормативной документации по производству молочных продуктов для функционального питания	- теоретическими основами и практическими навыками разработки нормативной документации по производству молочных продуктов для функционального питания
		ИД-3 _{ПК-1.4} Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	- основные методики расчета расхода сырья и обоснование технологических процессов производства молочных продуктов для функционального питания; - основные качественные характеристики сырья, используемые в производстве молочных продуктов для функционального питания	- использовать современные методики, алгоритмы и программы для расчета норм расхода сырья при производстве молочных продуктов для функционального питания	- современными методиками и навыками ПК для расчета норм расхода сырья при производстве молочных продуктов для функционального питания
		ИД-4 _{ПК-1.6} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	- основные научные задачи в области технологии молочных продуктов для функционального питания - технологические свойства сырья, используемого в производстве молочной продукции для функционального питания	- применять достижения новые методы и технологии в разработке и производстве молочных продуктов для функционального питания - проводить анализ результатов деятельности по производству молочных продуктов для функционального питания;	- основными терминами и определениями в области производства молочных продуктов для функционального питания, а так же - методами расчетов основных нормативных показателей при производстве молочных продуктов для функционального питания
ПК-2	Руководит организационно-	ИД-1 _{ПК-2.1} Организовывает	- режимы технологических	- разрабатывать рациональные	- теоретическими основами и

	управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	т технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	процессов производства, а также пути совершенствования технологии молочных продуктов для функционального питания	технологические схемы производства молочных продуктов для функционального питания	практическими методами организации производственных процессов, общими принципами переработки сырья, физико-химическими и биотехнологическими процессами, протекающими в сырье при его переработке;
		ИД-2 _{ПК-2.2} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	- основы рационального использования ресурсов за счет вовлечения новых нетрадиционных способов переработки, правила промышленной безопасности пищевых производств	- скомпоновать технологическую линию производства с целью рационального использования основных видов ресурсов	- навыками гигиенического подхода к организационным и технологическим проблемам питания и сознательного применения своих знаний на практике;

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

1. Описание показателя, критериев и шкалы оценивания и статус формирования компетенции в рамках дисциплины								
Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-1	ИД-1 _{ПК-1.1}	Полнота знаний	Знает основные направления совершенствования технологических процессов производства молочных продуктов для функционального питания; - современные методики контроля качества сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для функционального питания	Не знает основные направления совершенствования технологических процессов производства молочных продуктов для функционального питания; - современные методики контроля качества сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для функционального питания	Знает минимум основных направлений совершенствования технологических процессов производства молочных продуктов для функционального питания; - современных методик контроля качества сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для функционального питания Знает основные направления совершенствования технологических процессов производства молочных продуктов для функционального питания; - современные методики контроля качества сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для функционального питания В совершенстве знает основные направления совершенствования технологических процессов производства молочных продуктов для функционального питания; - современные методики контроля качества сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для функционального питания			Опрос; Реферат, эссе, научный отчёт
		Наличие умений	Умеет проводить оценку качества сырья и готовых молочных продуктов для функционального питания с помощью стандартных и сертификационных испытаний	Не умеет проводить оценку качества сырья и готовых молочных продуктов для функционального питания с помощью стандартных и сертификационных испытаний	Умеет неуверенно проводить оценку качества сырья и готовых молочных продуктов для функционального питания с помощью стандартных и сертификационных испытаний Умеет проводить оценку качества сырья и готовых молочных продуктов для функционального питания с помощью стандартных и сертификационных испытаний Умеет уверенно проводить оценку качества сырья и готовых молочных продуктов для функционального питания с помощью стандартных и сертификационных испытаний			

		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет современными методиками контроля и приёмами организации эффективного экологически безопасного производства молочных продуктов для функционального питания	Не владеет современными методиками контроля и приёмами организации эффективного экологически безопасного производства молочных продуктов для функционального питания	Владеет неуверенно современными методиками контроля и приёмами организации эффективного экологически безопасного производства молочных продуктов для функционального питания Владеет современными методиками контроля и приёмами организации эффективного экологически безопасного производства молочных продуктов для функционального питания Владеет уверенно современными методиками контроля и приёмами организации эффективного экологически безопасного производства молочных продуктов для функционального питания	
ИД-2ПК-1.2	Полнота знаний	Знает основы производства молочных продуктов для функционального питания - основные нормативные документы, отражающие основные качественные характеристики молочных продуктов для функционального питания и требования к упаковке и маркировке	Не знает основы производства молочных продуктов для функционального питания - основные нормативные документы, отражающие основные характеристики молочных продуктов для функционального питания и требования к упаковке и маркировке	Знает неуверенно основы производства молочных продуктов для функционального питания - основные нормативные документы, отражающие основные качественные характеристики молочных продуктов для функционального питания и требования к упаковке и маркировке Знает основы производства молочных продуктов для функционального питания - основные нормативные документы, отражающие основные качественные характеристики молочных продуктов для функционального питания и требования к упаковке и маркировке Знает уверенно основы производства молочных продуктов для функционального питания - основные нормативные документы, отражающие основные качественные характеристики молочных продуктов для функционального питания и требования к упаковке и маркировке		Опрос; Реферат, эссе, научный отчёт
	Наличие умений	Умеет использовать современные практические решения при разработке нормативной документации по производству молочных продуктов для функционального питания	Не умеет использовать современные практические решения при разработке нормативной документации по производству молочных продуктов для функционального питания	Умеет неуверенно использовать современные практические решения при разработке нормативной документации по производству молочных продуктов для функционального питания Умеет использовать современные практические решения при разработке нормативной документации по производству молочных продуктов для функционального питания Умеет уверенно использовать современные практические решения при разработке нормативной документации по производству молочных продуктов для функционального питания		

		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет теоретическими основами и практическими навыками разработки нормативной документации по производству молочных продуктов для функционального питания	Не владеет теоретическими основами и практическими навыками разработки нормативной документации по производству молочных продуктов для функционального питания	Владеет неуверенно теоретическими основами и практическими навыками разработки нормативной документации по производству молочных продуктов для функционального питания Владеет теоретическими основами и практическими навыками разработки нормативной документации по производству молочных продуктов для функционального питания Владеет неуверенно теоретическими основами и практическими навыками разработки нормативной документации по производству молочных продуктов для функционального питания	
ИД-З _{ПК-1.4}	Полнота знаний	Знает основные методики расчета расхода сырья и обоснование технологических процессов производства молочных продуктов для функционального питания; - основные качественные характеристики сырья, используемые в производстве молочных продуктов для функционального питания	Не знает основные методики расчета расхода сырья и обоснование технологических процессов производства молочных продуктов для функционального питания; - основные качественные характеристики сырья, используемые в производстве молочных продуктов для функционального питания	Знает неуверенно основные методики расчета расхода сырья и обоснование технологических процессов производства молочных продуктов для функционального питания; - основные качественные характеристики сырья, используемые в производстве молочных продуктов для функционального питания Знает уверенно основные методики расчета расхода сырья и обоснование технологических процессов производства молочных продуктов для функционального питания; - основные качественные характеристики сырья, используемые в производстве молочных продуктов для функционального питания	Опрос; Реферат, эссе, научный отчет	
	Наличие умений	Умеет использовать современные методики, алгоритмы и программы для расчета норм расхода сырья при производстве молочных продуктов для функционального питания	Не умеет использовать современные методики, алгоритмы и программы для расчета норм расхода сырья при производстве молочных продуктов для функционального питания	Умеет неуверенно использовать современные методики, алгоритмы и программы для расчета норм расхода сырья при производстве молочных продуктов для функционального питания Умеет использовать современные методики, алгоритмы и программы для расчета норм расхода сырья при производстве молочных продуктов для функционального питания Умеет уверенно использовать современные методики, алгоритмы и программы для расчета норм расхода сырья при производстве молочных продуктов для функционального питания		

			- методами расчетов основных нормативных показателей при производстве молочных продуктов для функционального питания	показателей при производстве молочных продуктов для функционального питания	функционального питания Владеет уверенно основными терминами и определениями в области производства молочных продуктов для функционального питания, а так же методами расчетов основных нормативных показателей при производстве молочных продуктов для функционального питания	
ПК-2	ИД-1 _{ОПК-2.1}	Полнота знаний	Знает режимы технологических процессов производства, а также пути совершенствования технологии молочных продуктов для функционального питания	Не знает режимы технологических процессов производства, а также пути совершенствования технологии молочных продуктов для функционального питания	Знает неуверенно режимы технологических процессов производства, а также пути совершенствования технологии молочных продуктов для функционального питания Знает режимы технологических процессов производства, а также пути совершенствования технологии молочных продуктов для функционального питания Знает уверенно режимы технологических процессов производства, а также пути совершенствования технологии молочных продуктов для функционального питания	Опрос; Реферат, эссе, научный отчет
		Наличие умений	Умеет разрабатывать рациональные технологические схемы производства молочных продуктов для функционального питания	Не умеет разрабатывать рациональные технологические схемы производства молочных продуктов для функционального питания	Умеет неуверенно разрабатывать рациональные технологические схемы производства молочных продуктов для функционального питания Умеет разрабатывать рациональные технологические схемы производства молочных продуктов для функционального питания Умеет уверенно разрабатывать рациональные технологические схемы производства молочных продуктов для функционального питания	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет теоретическими основами и практическими методами организации производственных процессов, общими принципами переработки сырья, физико-химическими и биотехнологическими процессами, протекающими в сырье при его переработке	Не владеет теоретическими основами и практическими методами организации производственных процессов, общими принципами переработки сырья, физико-химическими и биотехнологическими процессами, протекающими в сырье при его переработке	Владеет неуверенно теоретическими основами и практическими методами организации производственных процессов, общими принципами переработки сырья, физико-химическими и биотехнологическими процессами, протекающими в сырье при его переработке Владеет теоретическими основами и практическими методами организации производственных процессов, общими принципами переработки сырья, физико-химическими и биотехнологическими процессами, протекающими в сырье при его переработке Владеет уверенно теоретическими основами и практическими методами организации производственных процессов, общими принципами переработки сырья, физико-химическими и биотехнологическими процессами, протекающими в сырье при его переработке	

	ИД-2 _{ПК-2.2}	Полнота знаний	Знает основы рационального использования ресурсов за счет вовлечения новых нетрадиционных способов переработки, правила промышленной безопасности пищевых производств	Не знает основы рационального использования ресурсов за счет вовлечения новых нетрадиционных способов переработки, правила промышленной безопасности пищевых производств	Знает неуверенно основы рационального использования ресурсов за счет вовлечения новых нетрадиционных способов переработки, правила промышленной безопасности пищевых производств Знает основы рационального использования ресурсов за счет вовлечения новых нетрадиционных способов переработки, правила промышленной безопасности пищевых производств Знает уверенно основы рационального использования ресурсов за счет вовлечения новых нетрадиционных способов переработки, правила промышленной безопасности пищевых производств	Опрос; Реферат, эссе, научный отчет
		Наличие умений	Умеет сконструировать технологическую линию производства с целью рационального использования основных видов ресурсов	Не умеет сконструировать технологическую линию производства с целью рационального использования основных видов ресурсов	Умеет сконструировать технологическую линию производства с целью рационального использования основных видов ресурсов Умеет сконструировать технологическую линию производства с целью рационального использования основных видов ресурсов Умеет уверенно сконструировать технологическую линию производства с целью рационального использования основных видов ресурсов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками гигиенического подхода к организационным и технологическим проблемам питания и сознательного применения своих знаний на практике	Не владеет навыками гигиенического подхода к организационным и технологическим проблемам питания и сознательного применения своих знаний на практике	Владеет неуверенно навыками гигиенического подхода к организационным и технологическим проблемам питания и сознательного применения своих знаний на практике Владеет навыками гигиенического подхода к организационным и технологическим проблемам питания и сознательного применения своих знаний на практике Владеет уверенно навыками гигиенического подхода к организационным и технологическим проблемам питания и сознательного применения своих знаний на практике	

2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины		Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформулированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.О.20 Процессы и аппараты пищевых производств	Знает: - принципы процессов производства продуктов питания - классификацию и характеристику основных групп технологического оборудования - основные технологические процессы производства продуктов питания Умеет: - оценивать эффективность результатов своей деятельности и деятельности коллектива; -применять достижения современной науки и техники, а также новых технологий; -рассчитывать и подбирать основные виды технологического оборудования; - проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов - участвовать в разработке регламентов при подготовке проектной и технологической документации. Владеет: - методами расчетов для подбора оборудования при производстве продуктов животного происхождения. - приёмами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления; теоретическими и практическими основами в области переработки пищевого сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов компьютерного моделирования.	Б2.В.02.01(П) Технологическая практика Б3 Государственная итоговая аттестация	Б1.О.24 Системы управления технологическими процессами Б1.О.25 Экономика и управление предприятием Б1.О.26 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б1.О.31 Проектная деятельность Б1.В.04 Технология молока и молочных продуктов Б1.В.05 Производственный контроль в молочной промышленности Б1.В.ДВ.02.01 Управление качеством Б1.В.ДВ.02.02 Правовое регулирование предпринимательской деятельности Б1.В.ДВ.04.01 Компьютерные технологии в проектировании предприятий отрасли Б1.В.ДВ.04.02 Основы САПР в проектировании предприятий отрасли
Б1.В.01 Общая технология отрасли	знать: физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически-активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания животного происхождения уметь: формулировать ассортиментную политику с учетом грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей; разрабатывать технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения владеть: методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и ее экологическую безопасность		

* - для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины;
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
- 4) гражданско-правовое воспитание личности;
- 5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в 7 семестре 4 курса.
Продолжительность семестра 23 4/6 недель.

Вид учебной работы	Трудоемкость, час	
	семестр, курс*	
	очная	заочная форма
	7 сем.	5 курс
1. Аудиторные занятия, всего	108	18
- лекции	30	2
- практические занятия (включая семинары)	40	8
- лабораторные работы	20	х
- консультации	18	8
2. Внеаудиторная академическая работа	72	158
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	16	8
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**		
- эссе	8	8
- реферат	8	х
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	30	118
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	18	26
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	8	6
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины	х	4
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы	180
	Зачетные единицы	5
Примечание: * – семестр – для очной и очно-заочной формы обучения, курс – для заочной формы обучения; ** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;		

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины и общая схема ее реализации в учебном процессе

4.1. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе											
Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупнённые темы раздела		Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.								Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
		Общая	Аудиторная работа					ВАРС			
			всего	лекции	занятия		консультации	всего	Фиксированные виды		
				практические (всех форм)	лабораторные						
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Очная форма обучения											
1	Современное состояние обеспечения населения продуктами питания	12	6	2	4	x	x	6	x	Контрольная работа, собеседование, научный отчет	ПК-1, ПК-2
2	Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами	20	10	4	4	x	2	10	8		
3	Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья, продуктов функционального питания	18	12	2	4	4	2	6	x		
4	Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания	18	8	2	4	x	2	10	8		
5	Пищевые добавки-	14	8	2	4	x	2	6			
6	Биологически-активные добавки	14	8	2	4	x	2	6			
7	Технологии получения продуктов лечебно-профилактического питания	20	14	4	4	4	2	6			
8	Технологии получения продуктов для питания пожилых людей	20	14	4	4	4	2	6			
9	Технологии продуктов для спортсменов	20	14	4	4	4	2	6			
10	Технологии получения продуктов для питания беременных, рожениц и кормящих матерей	24	14	4	4	4	2	10			
	Промежуточная аттестация		x	x	x	x		x	x	Зачет	
Итого по учебной дисциплине		180	108	30	40	20	18	72	16		
Заочная форма обучения:											
1	Современное состояние обеспечения населения продуктами питания	12	x	x	x	x	x	12		Контрольная работа, собеседование, научный отчет	ПК-1, ПК-2
2	Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами	20,5	4,5	0,5	2	x	2	16			
3	Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья, продуктов функционального питания	20	4	x	2	x	2	16			
4	Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания	20,5	4,5	0,5	2	x	2	14			
5	Пищевые добавки-	13	1	x	1	x	x	12	8		
6	Биологически-активные добавки	13	1	x	1	x	x	12			
7	Технологии получения продуктов лечебно-профилактического питания	19	3	1	x	x	2	16			
8	Технологии получения продуктов для питания пожилых людей	16	x	x	x	x	x	16			
9	Технологии продуктов для спортсменов	22	x	x	x	x	x	22			
10	Технологии получения продуктов для питания беременных, рожениц и кормящих матерей	22	x	x	x	x	x	22			
	Промежуточная аттестация		x	x	x	x		x	x	Зачет	
Итого по учебной дисциплине		180	18	2	8	x	8	158	8		

4.2 Лекционный курс.

Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

Номер раздела	Номер лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы
			Очная форма	Заочная форма*	
1	1	Современное состояние обеспечения населения продуктами питания Государственная политика в области здорового питания населения России Классификация продуктов функционального питания	2	x	Лекция-беседа, лекция-визуализация
2	2,3	Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами Витаминизация пищевых продуктов функциональная роль минеральных элементов Применение пищевых волокон в функциональном питании	4	0,5	Проблемная лекция
3	4	Принципы контроля показателей безопасности и качества сырья, продуктов функционального питания. Контроль качества Понятие и показатели качества продуктов Обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов функционального питания	2	x	Лекция-беседа, лекция-визуализация
4	5	Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания Основы физиологии пищеварения и обмена веществ	2	0,5	
5	6	. Лечебно-профилактическое питание (ЛПП). Рационы лечебно-профилактического питания Технологии лечебно-профилактических консервов	2	1	
6	7	Питание пожилых людей Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах Технологии продуктов для пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма	2	x	Лекция-беседа, лекция-визуализация
7	8,9	Технологии продуктов для спортсменов, их особенности Продукты повышенной пищевой и биологической ценности Дневной рацион спортсмена. Режим питания Технологии молочных продуктов для питания спортсменов	4	x	
8	10,11	Питание кормящей матери Питание здоровых женщин во время беременности Питание беременных, рожениц и кормящих матерей Технологии молочных продуктов для питания женщин в период беременности и кормящих матерей	4	x	
9	12,13	Применение пищевых добавок при производстве молочных продуктов функционального назначения Классификация добавок, применяемых при производстве молочных продуктов функционального назначения	4	x	
10	14,15	Применение биологически-активных добавок при производстве молочных продуктов функционального назначения Классификация биологически-активных добавок, применяемых при производстве молочных продуктов функционального назначения	4	x	
Общая трудоёмкость лекционного курса			30	8	x
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения		30	- очная форма обучения		10
-заочная форма обучения		2	- заочная форма обучения		0,5

Примечания:

- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6.
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2

4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины

Номер		Тема занятия/ Примерные вопросы на обсуждение (для занятий в формате семинарских)	Трудоёмкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
1		Ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального питания Требования к молочному сырью, используемому при производстве функциональных продуктов Перспективы использования растительного сырья при производстве молочных продуктов функционального назначения	4	2	Учебное портфолио	ОСП УЗ СРС
2		Эффективность утилизации витаминов, содержащихся в обогащенных пищевых продуктах Витаминная ценность молочных продуктов Пути обогащения молочных продуктов витаминами	4	1	Дискуссия	ОСП ПР СРС
3		Государственное регулирование, государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов при производстве молочных продуктов функционального назначения	4	1	Учебное портфолио	ОСП УЗ СРС
4		Системы питания при различных заболеваниях Питание при ожирении Питание при сахарном диабете Питание при сердечнососудистых заболеваниях	4	1	Дискуссия	ОСП ПР СРС
5		Применение пищевых добавок при производстве молочных продуктов для функционального питания Использование стабилизаторов и эмульгаторов Использование пищевых красителей Использование ароматизаторов	4	1		ОСП
6		Обогащение молочных продуктов биологически-активными добавками. Использование витаминных премиксов при производстве молочных продуктов для функционального питания Использование йодказеина при производстве молочных продуктов для функционального питания	4	1	Учебное портфолио	ОСП
7		Требования к технологии продуктов лечебно-профилактического питания	4	1	Дискуссия	ОСП
8		Моделирование рецептур молочных продуктов для геродиетического питания	4			ОСП
9		Подбор сырья для разработки молочных продуктов для питания спортсменов	4		Кейс	ОСП
10		Технологии молочных продуктов для питания беременных женщин и кормящих матерей: влияние физиологического состояния на состав продуктов	4			ОСП
Всего практических занятий по учебной дисциплине:			час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения			40	- очная форма обучения		10
- заочная форма обучения			8	- заочная форма обучения		6
В том числе в формате семинарских занятий:			40			
- очная форма обучения			40			
- заочная форма обучения			8			
* Условные обозначения: ОСП - предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС - на занятии выдаётся задание на конкретную ВАРС; ПР СРС - занятие содержательно базируется на результатах выполнения студентами конкретной ВАРС; ... ** в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения) (заполняется в случае осуществления образовательного процесса с использованием массовых открытых онлайн-курсов (МООК) по подмодели 3 «МООК как элемент активации обучения в аудитории на основе предварительного самостоятельного изучения»)						
Примечания: - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6 - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2						

4.4 Лабораторный практикум.

Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам дисциплины

Номер			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час.		Связь с ВАРС		
раздела *	лабораторного занятия	лабораторной работы (ЛР)				Предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчёта о ЛР во внеаудиторное время +/-	Применяемые интерактивные формы
				очная форма	заочная форма			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3	1	1	Исследование качественных показателей сырья при производстве функциональных молочных продуктов	4	x	+	+	+
7	2	2	Изучение технологии молочных продуктов для лечебно-профилактического питания	4	x	+	+	+
8	3	3	Изучение технологии молочных продуктов для питания пожилых людей	4	x	+	+	+
9	4	4	Изучение технологии молочных продуктов для спортсменов	4	x	+	+	+
10	5	5	Изучение технологии молочных продуктов для питания беременных	4	x	+	+	+
Итого ЛР			Общая трудоёмкость ЛР	20	x	x		
* в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения) (заполняется в случае осуществления образовательного процесса с использованием массовых открытых онлайн-курсов (МООК) по подмодели 3 «МООК как элемент активации обучения в аудитории на основе предварительного самостоятельного изучения»)								
Примечания: - материально-техническое обеспечение лабораторного практикума – см. Приложение 6 - обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1 и 2								

4.5 Консультации.

Консультации являются одной из форм руководства работой студентов и оказания им помощи в изучении учебного материала. Они проводятся регулярно в процессе всего периода обучения.

5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1.1 Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по дисциплине

Не предусмотрены

5.1.2 Выполнение и сдача рефератов

5.1.2.1 Место реферата в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением реферата		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения реферата
№	Наименование	
2	Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами	ПК-1 - Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения ПК-2 - Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов
4	Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания	

5.1.2.2 Перечень примерных тем рефератов

- Современное состояние обеспечения населения продуктами питания
- Классификация продуктов функционального питания.
- Ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального питания
- Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами
- Витаминизация пищевых продуктов
- Понятие и показатели качества молочных функциональных продуктов
- Обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов функционального питания
- Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке.
- Значение расфасовки, упаковки и маркировки продуктов детского, диетического и функционального питания
- Требования к экологической безопасности продуктов функционального питания
- Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания
- Теория сбалансированного питания
- Теория адекватного питания
- Теория рационального питания
- Комбинированные продукты питания
- Технологии получения продуктов лечебно-профилактического питания
- Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания
- Особенности питания пожилых людей
- Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах
- Технологии продуктов для пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма
- Технологии продуктов для спортсменов, их особенности
- Основные продукты питания для спортсменов
- Продукты повышенной пищевой и биологической ценности для спортсменов
- Питание беременных, рожениц и кормящих матерей
- Питание беременных при некоторых видах патологии
- Питание здоровых женщин во время беременности
- Классификация и выбор пищевых добавок
- Безопасность пищевых добавок. Оценка токсичности красящих экстрактов
- Применение БАД – биологически-активных добавок

5.1.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата – см. Приложение 6.
2. Обеспечение процесса выполнения реферата учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

При аттестации студента по итогам его работы над рефератом, ведущим преподавателем используются критерии оценки качества **процесса подготовки**, критерии оценки **содержания**, критерии оценки **оформления**.

1. *Критерии оценки содержания реферата:* степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании реферата,

2 *Критерии оценки оформления:* логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

3. *Критерии оценки качества подготовки:* способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка **«зачтено»** присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы;
- оценка **«не зачтено»** присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы.

Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе.

5.1.2.4 Типовые контрольные задания

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в Приложении 9 «Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)».

5.1.3 Выполнение и сдача эссе

5.1.3.1 Место эссе в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением реферата		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения реферата
№	Наименование	
1	Современное состояние обеспечения населения продуктами питания	ПК-1, ПК-2
7	Технологии получения продуктов лечебно-профилактического питания	
10	Технологии получения продуктов для питания беременных, рожениц и кормящих матерей	

5.1.3.2 Перечень примерных тем эссе

- инновации в структуре потребления пищевых продуктов
- продовольственная безопасность России
- приоритетные направления деятельности пищевой промышленности
- о пользе лечебно-профилактического питания
- новые продукты лечебно-профилактического назначения
- о принципах получения продуктов лечебно-профилактического питания
- все о питании беременных женщин
- об особенностях питания рожениц
- о рационе питания кормящих матерей

Тема эссе избирается студентами из предложенного преподавателем списка. Эссе подготавливается студентами индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме эссе. Эссе относится к категории обзорных.

Соответствующая учебным задачам единая обобщённая тема эссе:

Пищевая ценность молока и молочных продуктов

- о пользе молока (молочного продукта)

При аттестации студента по итогам его работы над эссе, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки эссе, критерии оценки содержания эссе, критерии оценки оформления эссе, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания эссе:

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;
- качество анализа объекта и предмета исследования;
- проработка литературы при написании эссе.

2 Критерии оценки оформления эссе:

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстративного материала;
- качество ссылок;

- качество списка литературы;
 - общий уровень грамотности изложения.
- 3. Критерии оценки качества подготовки эссе:**

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;

– способность рационально планировать этапы и время выполнения эссе, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении эссе, находить оптимальные способы их решения.

Форма титульного листа эссе представлена в приложении.

5.1.3.3 Информационно-методическое и материально-техническое обеспечение процесса выполнения эссе

1) Материально-техническое обеспечение процесса выполнения эссе – см. Приложение 6.

2) Обеспечение процесса выполнения эссе учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

5.1.3.4 Оценочные средства для самооценки и оценки, критерии оценки результатов его выполнения Представлены в Приложении 9. Фонд оценочных средств по дисциплине

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ:

- оценка **«зачтено»** присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы;
- оценка **«не зачтено»** присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы.

5.1.4 Перечень заданий для контрольных работ обучающихся заочной формы обучения

Не предусмотрено учебной программой

5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
1	Вторичные сырьевые ресурсы и безотходные технологии их переработки	2	опрос
2	Витамины группы В для обогащения пищевых продуктов. Витамин С в производстве пищевых продуктов. Витамины группы А в производстве пищевых продуктов	2	конференция
3	Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке. Значение расфасовки, упаковки и маркировки продуктов детского, диетического и функционального питания. Общие требования к упаковке пищевых продуктов функционального питания. Требования к экологической безопасности продуктов функционального питания	4	конференция
4	Теория сбалансированного питания. Теория адекватного питания. Теория рационального питания. Комбинированные продукты питания	2	опрос
5	Технологии лечебно-профилактических молочных консервов с комплексом витаминов и настоями трав. Технологии молочных продуктов с пектином	2	опрос
6	Технологии молочных напитков для геродиетического питания	2	опрос
7	Энергетическая ценность и качественный состав пищи спортсменов. Основные продукты питания для спортсменов. Питание спортсменов во время и после соревнований	4	опрос
8	Технологии продуктов питания женщин во время беременности при различных патологиях	4	опрос
9	Использование соевых белков при производстве молочных продуктов для функционального питания	4	опрос

10	Использование биологически-активных веществ с антиокислительными свойствами при производстве молочных продуктов для функционального питания	4	опрос
Заочная форма обучения			
1	Современное состояние обеспечения населения продуктами питания	10	опрос
2	Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами	10	опрос
3	Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья, продуктов функционального питания	10	опрос
4	Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания	10	опрос
5	Пищевые добавки-	12	опрос
6	Биологически-активные добавки	12	опрос
7	Технологии получения продуктов лечебно-профилактического питания	12	опрос
8	Технологии получения продуктов для питания пожилых людей	14	опрос
9	Технологии продуктов для спортсменов	14	опрос
10	Технологии получения продуктов для питания беременных, рожениц и кормящих матерей	14	опрос
<i>Примечание:</i> - учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется, если студент оформил изучаемый материал в виде конспекта или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил изучаемый материал в виде конспекта или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, не представил конспект (электронную презентацию).

5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятия, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час.
Очное обучение				
Практические занятия, в т.ч. семинары, лабораторные занятия	Подготовка темам занятий, по контрольным вопросам	План занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	1. Рассмотрение вопросов занятия 2. Изучение лекционного материала по теме занятия 3. Изучение учебной литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов по теме занятия 4. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	18
Заочное обучение				
Практические занятия, в т.ч. семинары, лабораторные занятия	Подготовка темам занятий, по контрольным вопросам	План занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	1. Рассмотрение вопросов занятия 2. Изучение лекционного материала по теме занятия 3. Изучение учебной литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов по теме занятия 4. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	26

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется, если студент на основе самостоятельного изученного материала смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил

материал на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы

**5.4 Самоподготовка и участие
в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего
контроля освоения дисциплины**

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
<i>Контрольная работа</i>	Фронтальный	Знание общей технологии отрасли, процессов и оборудования для производства пищевых продуктов	2
<i>Собеседование</i>	Фронтальный	Разделы № 1-5	2
<i>Научный отчёт</i>	Фронтальный	Разделы № 6-9	2
<i>Тестирование</i>	Фронтальный	Разделы № 1-9	2
Заочная форма обучения			
<i>Контрольная работа</i>	Фронтальный	Знание общей технологии отрасли, процессов и оборудования для производства пищевых продуктов	2
<i>Собеседование</i>	Фронтальный	Разделы № 1-5	1
<i>Научный отчёт</i>	Фронтальный	Разделы № 6-9	1
<i>Тестирование</i>	Фронтальный	Разделы № 1-9	2

**6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;

– разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).

– проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

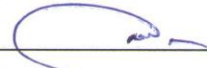
Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе. В информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для самостоятельной работы.

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.06.01 Технология молочных продуктов для
функционального питания
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

1. Рассмотрена и одобрена:	
а) На заседании выпускающей кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент	 С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.03, канд. ветеринар. наук, доцент	 Н.В. Стрельчик
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:	
Главный технолог ООО «МилкОм»	 Н.А. Кирьянова
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:	

**9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.**

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Гаврилова, Н. Б. Технология молока и молочных продуктов: традиции и инновации [Текст] : учебник : в трех книгах / Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин. - [2-е изд., перераб. и доп.]. - Барнаул : Апостроф, 2019. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). Кн. 1. - 2019. - 353 с. - ISBN 978-5-9500917-6-6 (Кн. 1)	НСХБ
Гаврилова, Н. Б. Технология молока и молочных продуктов: традиции и инновации [Текст] : учебник : в трех книгах / Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин. - [2-е изд., перераб. и доп.]. - Барнаул : Апостроф, 2019. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). Кн. 2. - 2019. - 340, [1] с. - ISBN 978-5-9500917-8-0 (Кн. 2)	НСХБ
Гаврилова, Н. Б. Технология молока и молочных продуктов : традиции и инновации / Гаврилова Н. Б. , Щетинин М. П. - Москва : КолосС, 2013. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0809-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208093.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока : учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/17122. - ISBN 978-5-16-010051-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1353318 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов : учебное пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минск : Новое знание ; Москва : ИНФРА-М, 2021. — 410 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010304-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1353319 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Молочная промышленность : научно-технический и произв. журнал - Москва : [б. и.], 1934 -	НСХБ
Пищевая промышленность : научно-производственный журнал - Москва : Пищевая пром-сть, 1930 -	НСХБ
Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] : справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань».		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)		http://www.studentlibrary.ru
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM		http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)		http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Сайт журнала «Молочная промышленность», Сайт журнала «Сыроделие и маслоделие»		http://moloprom.ru/
Сайт журнала «Вопросы питания»		http://voprosy-pitaniya.ru/
Сайт журнала «Пищевая промышленность»		http://www.foodprom.ru
Сайт журнала «Переработка молока»		http://www.milkbranch.ru/magazine.html
Сайт журнала «Хранение и переработка сельхозсырья»		http://spfp-mgupp.ru/
Единое окно доступа к образовательным ресурсам		http://window.edu.ru/
Электронный научный журнал «Современные проблемы науки и образования»		http://science-education.ru
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Рыбченко Т.В.	Электронный УМКД. «Технология молочных продуктов для функционального питания»	КППиПБ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине**

1. Учебно-методическая литература			
Автор, наименование, выходные данные		Доступ	
Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин.	Технология молока и молочных продуктов: традиции и инновации [Текст] : учебник : в трех книгах. - [2-е изд., перераб. и доп.]. - Барнаул : Апостроф, 2019. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). Кн. 1. - 2019. - 353 с. - ISBN 978-5-9500917-6-6 (Кн. 1)	НСХБ	
Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин	Технология молока и молочных продуктов: традиции и инновации [Текст] : учебник : в трех книгах. - [2-е изд., перераб. и доп.]. - Барнаул : Апостроф, 2019. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). Кн. 2. - 2019. - 340, [1] с. - ISBN 978-5-9500917-8-0 (Кн. 2)	НСХБ	
Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин	Технология молока и молочных продуктов : традиции и инновации. - Москва : КолосС, 2013. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0809-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208093.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru	
С.А. Бредихин	Технология и техника переработки молока : учебное пособие. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/17122. - ISBN 978-5-16-010051-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1353318 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com	
М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез	Технология производства молока и молочных продуктов : учебное пособие /. — Минск : Новое знание ; Москва : ИНФРА-М, 2021. — 410 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010304-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1353319 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com	
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи			
Автор(ы)	Наименование	Доступ	
Рыбченко Т.В.	Методические указания к практическим занятиям «Технология молочных продуктов для функционального питания»	Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии	
3. Учебные ресурсы открытого доступа (МООК)			
Наименование МООК	Платформа	ВУЗ разработчик	Доступ (ссылка на МООК, дата последнего обращения)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Пакет офисных программ	Лекции, практические, лабораторные занятия.	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
Сводная энциклопедия Википедия	http://ru.wikipedia.org/wiki/	
«Консультант+»	Учебные аудитории университета http://www.consultant.ru	
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Лекции, лабораторные занятия, занятия с применением ДОТ
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.org	Самостоятельная работа студента

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Лекционная аудитория.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная. Демонстрационное оборудование: переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук Asus ин. №. 210134000063); стационарный экран
Компьютерный класс	Доска ученическая, 3-х элементная, компьютеры с программным обеспечением.
Специализированная учебная аудитория для проведения лабораторных и практических занятий	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска поворотная ДП, мебель специализированная. Лабораторное оборудование: весы ОНАУС-2140, водяная баня ТБ-6, гомогенизатор, иономер РН метр, иономер ЭВ-74, микроскоп № 54-294, микроскоп МБР-1 Е, микроскоп МБС – 2, молочная лаборатория, плитка электрическая 2-х конфорочная , рефрактометры (2 шт.), термостат СНОЛ-3,5, штатив лабораторный.
Учебные объекты, необходимые для реализации рабочей программы	Молоко и молочные продукты, сахар, плодово-ягодное и овощное сырье, мука, соль, крахмал и крахмалопродукты, продукты переработки зерна, орехи, изюм, мак, масленичные семена, пряности солод, пищевые жиры и масла, яйца и продукты их переработки

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекция, практические занятия, самостоятельная работа студентов, реферат, эссе и зачет.

У обучающихся ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде лекций-визуализаций, лекций-бесед, проблемных лекций, а также в традиционной форме.

В ходе изучения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: фиксированные виды работ (реферат), самоподготовка к аудиторным занятиям, подготовка к текущему контролю.

После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины обучающегося в виде устного опроса и контрольной работы. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация обучающихся в форме зачета.

Учитывая значимость дисциплины к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к занятиям, активная работа на них;

- активная, ритмичная внеаудиторная работа обучающегося; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины состоит в том, что рассмотрение теоретических вопросов на лекциях тесно связано с практическими занятиями. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

- 1) глубокое осмысливание ряда понятий и положений, введенных в теоретическом курсе;
- 2) раскрытие прикладного значения теоретических сведений;
- 3) развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;
- 4) закрепление полученных знаний путем практического использования.

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

- а) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- б) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- в) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить обучающимся основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения, которые должны опираться на творческое мышление обучающихся, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

В аудиторной работе с обучающимися предполагаются следующие формы проведения лекций:

Лекция-визуализация предполагает визуальную подачу материала средствами ТСО с комментированием демонстрируемых визуальных материалов.

В зависимости от места и роли в организации учебного процесса можно выделить такие основные разновидности лекций, как:

Вводная лекция открывает лекционный курс по предмету. На этой лекции четко и ярко показывается теоретическое и прикладное значение предмета, его связь с другими предметами, роль в подготовке специалиста.

Обзорная лекция содержит краткую, в значительной мере обобщенную информацию об определенных однородных (близких по содержанию) программных вопросах.

Лекция-беседа предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией, позволяет привлекать внимание обучающихся к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей обучающихся.

Суть *проблемной лекции* заключается в том, что преподаватель в начале и по ходу изложения учебного материала создает проблемные ситуации и вовлекает слушателей в их анализ. Разрешая противоречия, заложенные в проблемных ситуациях, обучающиеся самостоятельно могут прийти к

тем выводам, которые преподаватель должен сообщить в качестве новых знаний. При этом преподаватель, используя определенные методические приемы включения слушателей в общение, как бы вынуждает, “подталкивает” их к поиску правильного решения проблемы.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По дисциплине рабочей программой предусмотрены занятия *практического и лабораторного типа*.

В качестве интерактивной формы проведения практических занятий используются *дискуссионно-кейс-учебное портфолио*.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

4.1. Самостоятельное изучение тем

По дисциплине рабочей программой предусмотрено самостоятельное изучение тем обучающимися очной и заочной формы обучения.

4.2. Самоподготовка студентов к занятиям по дисциплине

Самоподготовка обучающихся к семинарским занятиям осуществляется в виде подготовки к тематическим дискуссиям на семинарах по заранее известным темам и вопросам.

4.3. Организация выполнения и проверка реферата

Реферат является итоговой самостоятельной работой, выполненной во внеаудиторное время. При выполнении реферата обучающийся должен показать теоретические знания современных методов анализа, а также умение применять их для практической оценки качества конкретной продукции.

При аттестации обучающегося по итогам его работы над рефератом, ведущим преподавателем используются критерии оценки качества процесса подготовки, критерии оценки содержания, критерии оценки оформления.

В результате проверки эссе выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

– оценка «зачтено» по реферату присваивается за раскрытие темы, качественное оформление работы;

– оценка «не зачтено» по работе выставляется, если студент не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер.

4.3. Организация выполнения и проверка эссе

Эссе является итоговой самостоятельной работой, выполненной во внеаудиторное время.

Написание эссе позволяет обучающемуся научиться четко и грамотно формулировать мысли, структурировать информацию, использовать основные понятия, выделять причинно-следственные связи, иллюстрировать опыт соответствующими примерами, аргументировать свои выводы.

При написании эссе важно также учитывать следующие моменты:

1. Вступление и заключение должны фокусировать внимание на проблеме (во вступлении она ставится, в заключении - резюмируется мнение автора).

2. Необходимо выделение абзацев, красных строк, установление логической связи абзацев: так достигается целостность работы.

3. Стил изложения: эссе присущи эмоциональность, экспрессивность, художественность.

В результате проверки эссе выставляется оценка по пятибалльной системе.

– оценка «отлично» по эссе присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы;

– оценка «хорошо» по эссе присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов;

– оценка «удовлетворительно» по эссе присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;

– оценка «неудовлетворительно» по эссе присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

КАДРОВое ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**1. Требование ФГОС**

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
представлены отдельным документом

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			