

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Бойко Елена Григорьевна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 25.05.2023 10:41:10  
Уникальный программный ключ:  
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Тюменский государственный аграрный университет Северного Зауралья  
Инженерно-технологический институт  
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

« 25 » мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

для направления подготовки

**19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

Образовательная программа "Биотехнология пищевых производств и  
технология функциональных продуктов"

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2023


При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041

2) Учебный план основной образовательной программы 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «25» мая 2023 г. Протокол № 7а

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «25» мая 2023 г. Протокол № 7а

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

**Разработчик:**

Есенбаева К., доцент кафедры Технологии продуктов питания, канд. с.-х. наук

Директор института:



Н. Н. Устинов

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-3опк-1 Применяет знания и обосновывает современные технологии в профессиональной деятельности	<p><b>знать:</b> - основные понятия, термины и определения в области пищевых производств, общую характеристику профессиональной деятельности</p> <p><b>уметь:</b> - обосновывать и применять современные технологии, относящиеся к области профессиональной деятельности</p> <p><b>владеть:</b> -навыками использования современных информационных технологий для организации производственного процесса в пищевой промышленности</p>

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1 обязательной* части.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: информатики и цифровых технологии, экологии, биологии.

Введение в профессиональную деятельность является предшествующей дисциплиной для дисциплин: основы законодательства в профессиональной деятельности, основы разработки продуктов питания из растительного сырья, технология хлеба, технология макаронных изделий, технология кондитерских изделий, биотехнологии в пищевом производстве, нанотехнологии в пищевой промышленности.

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре по очной и заочной форме обучения.

### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетные единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>64</b>	<b>14</b>
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	32	8
Семинарского типа	32	6
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>24</b>	<b>94</b>
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	12	74
Самостоятельное изучение тем	8	
Контрольные работы	-	20
Эссе	4	-
Контроль самостоятельной работы (КСР)	<b>20</b>	-
Вид промежуточной аттестации:	зачет	зачет
<b>Общая трудоемкость:</b>		
часов	<b>108</b>	<b>108</b>
зачетных единиц	<b>3</b>	<b>3</b>

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	Введение в дисциплину. Документы, регламентирующие учебный процесс. Характеристика профессиональной деятельности выпускника, освоившего образовательную программу: область, объекты, задачи и виды. Компетенции выпускника. Профессиональный стандарт: специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья; специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства.
2.	Общие сведения о питании	Понятие рациона питания. Режим питания и его значение. Роль пищи для организма человека. Научные теории питания. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Факторы, влияющие на пищевую ценность продуктов питания. Сырье для производства пищевых продуктов: пищевая ценность, классификация.
3.	Информационная технология: многозначность понятия	Понятие документа и классификация. Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья. Использование информационных технологий для организации производственного процесса. Классификация, функций и требования, предъявляемые к информационным технологиям. Жизненный цикл информационной технологий.
4	Основы технологии пищевых производств	Общие представления о технологии пищевых производств. Типы производств. Этапы производства пищевых продуктов. Принципы организации производственного процесса. Структура пищевой промышленности. Факторы, влияющие на развитие пищевой промышленности. Технологические процессы пищевых производств. Виды контроля в технологическом процессе. Процессы в основе превращения сырья в пищевые продукты, при подготовке сырья к хранению и в процессе хранения. Виды производственного дефекта. Технологические потери продуктов и отходы. Современные промышленные технологии.

#### 4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Конт роль СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7
1.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6	6	-	4	20
2.	Общие сведения о питании	8	12	8	6	34
3.	Информационная технология: многозначность понятия	6	4	6	4	18
4.	Основы технологии пищевых производств	12	10	10	6	36
	Итого:	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>108</b>

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	2	2	22	26
2.	Общие сведения о питании	2	2	24	28
3.	Информационная технология: многозначность понятия	2	-	24	26
4.	Основы технологии пищевых производств	2	2	24	28
	Итого:	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>94</b>	<b>108</b>

#### 4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1	1	Документы, регламентирующие учебный процесс	2	-
2	1	Профессиональный стандарт: трудовая функция, трудовые действия, необходимые умения и знания инженера по качеству	2	2
3	1	Профессиональный стандарт: трудовая функция, трудовые действия, необходимые умения и знания инженера-технолога (технолога)	2	-
4	2	Расчет пищевой и энергетической ценности продуктов питания	2	-
5	2	Расчет калорийности пищи	2	-
6	2	Определение суточной потребности студента в энергии и пищевых источниках	2	2

7	2	Определение пищевой ценности рациона питания в виде показателей интегрального сора	2	-
8	2	Составление суточного рациона питания для различных групп потребителей	2	-
9	2	Оценка степени сбалансированности пищевых рационов	2	-
10	3	Стандартизация и унификация в делопроизводстве	2	-
11	3	Классификация информационных технологий и информационных систем в виде блок-схемы	2	-
12	4	Расчеты при механической обработке овощей	2	-
13	4	Методика расчета массы брутто и выхода готовых изделий при тепловой обработке	2	-
14	4	Методика расчетов при приготовлении мучных кулинарных и кондитерских изделий	2	-
15	4	Классификация современных технологий	2	2
16	4	IT-технологии в пищевой промышленности	2	-
		Итого:	<b>32</b>	<b>6</b>

**4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.**

## **5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

### **5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль**

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	12	74	тестирование
Самостоятельное изучение тем	8		тестирование собеседование
Эссе	4		защита
Контрольные работы	-	20	защита
<b>всего часов:</b>	<b>24</b>	<b>94</b>	
<b>Всего часов на КСР</b>	<b>20</b>	-	защита

### **5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:**

1. Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий): учебник / С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.]; под редакцией В. А. Панфилова. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2-Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121457> — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

### **5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:**

**Раздел 2: Общие сведения о питании.**

1. Роль пищи для организма человека.

**Раздел 3: Информационная технология: многозначность понятия.**

1. Классификация средств обработки информации.

2. Организация документооборота на производственном предприятии и его основные этапы.

#### **Раздел 4: Основы технологии пищевых производств.**

1. Структура пищевой промышленности.

2. Факторы, влияющие на развитие пищевой промышленности.

##### **5.4. Темы эссе:**

1. Производство сырья для хлебопекарной промышленности.

2. Производство сырья для кондитерской и макаронной промышленности.

3. Производство хлебобулочных изделий.

4. Производство кукурузных и овсяных хлопьев.

##### **5.5. Темы докладов для самостоятельной работы (КСР):**

1. Понятие и виды источников информации в вузе.

2. Информационно-библиотечная система вуза.

3. Роль самостоятельной работы студентов.

4. Инженер по качеству как будущая специальность.

5. Перспективы профессии «инженер по техническому контролю качества продукции».

6. Концепция сбалансированного питания.

7. Влияние способов тепловой обработки на степень усвоения основных пищевых веществ продуктов питания.

8. Факторы, влияющие на пищевую ценность пищевого продукта.

9. Хранение сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

10. Подготовка документов с помощью текстовых редакторов и электронных таблиц.

11. Современные средства автоматической идентификации пищевых продуктов.

12. Компьютерные технологии в делопроизводстве предприятия по производству продуктов питания.

13. Значение информационных технологий в профессиональной деятельности.

14. Современные системы штрихового кодирования пищевых продуктов.

15. История развития пищевой промышленности.

16. Актуальные проблемы предприятий пищевой отрасли.

17. Современные тенденции развития пищевой отрасли.

18. Профессии будущего для пищевой промышленности.

19. Хлебопечное производство на современном этапе.

20. Макаaronное производство на современном этапе.

21. Кондитерское производство на современном этапе.

#### **6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

##### **6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций**



<i>Код компетенции</i>	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
<b>ОПК-1</b>	<b>ИД-3опк-1</b> Применяет знания и обосновывает современные технологии в профессиональной деятельности	<b>знать:</b> - основные понятия, термины и определения в области пищевых производств, общую характеристику профессиональной деятельности	тест зачетный билет
		<b>уметь:</b> - обосновывать и применять современные технологии, относящиеся к области профессиональной деятельности	
		<b>владеть:</b> - навыками использования современных информационных технологий для организации производственного процесса в пищевой промышленности	

## 6.2. Шкалы оценивания устного зачета

Оценка	Описание
Зачтено	Демонстрирует высокий уровень знаний основных видов производств пищевой промышленности, современных технологий пищевой отрасли, использует знания дисциплины в процессе освоения профессии и владеет современной терминологией пищевых производств
Не зачтено	Демонстрирует слабый уровень знаний основных видов производств пищевой промышленности, не знает современные технологии пищевой отрасли, не может использовать знания дисциплины в процессе освоения профессии, слабо владеет современной терминологией пищевых производств

### Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

#### 6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

#### 7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

##### а) основная литература

1. Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий): учебник / С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.]; под редакцией В. А. Панфилова. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2-Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121457> — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

##### б) дополнительная литература

1. Информационно-технический справочник по наилучшим доступным технологиям (ИТС 44-2017) Производство продуктов питания. Утвержден приказом Росстандарта от 11.12.2017 г, № 2784. Москва. Бюро НДТ. – 2017. – 416 с.

2. Никифорова, Т. А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1: конспект лекций / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 136 с. — ISBN 978-5-7410-1211-6. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/52317.html> (дата обращения: 02.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

#### 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

##### Базы данных:

- Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com) ;
- Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/> ;
- Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.

##### Интернет-ресурсы:

1. [www.rospotrebnadzor.ru](http://www.rospotrebnadzor.ru) Официальный сайт Роспотребнадзора РФ. Контроль и надзор в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей.

2. [www.stq.ru](http://www.stq.ru) Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».

3. [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
4. [www.gost.ru](http://www.gost.ru) Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ).
5. [www.interstandart.ru](http://www.interstandart.ru) Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт»/Журнал «Вестник технического регулирования».
6. [www.ozpp.ru/standard/pravila/sanpin](http://www.ozpp.ru/standard/pravila/sanpin) Сайт Межрегиональной общественной организации «Общество защиты прав потребителей», СанПиН и другие аналогичные документы.
7. [www.ab-centre.ru](http://www.ab-centre.ru) Сайт экспертно – аналитического центра агробизнеса.
8. [www.agronews.ru](http://www.agronews.ru) (Российский информационный портал о сельском хозяйстве).

### **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Информационно-технический справочник по наилучшим доступным технологиям (ИТС 44-2017) Производство продуктов питания. Утвержден приказом Росстандарта от 11.12.2017 г, № 2784. Москва. Бюро НДТ. – 2017. – 416 с.

### **10. Перечень информационных технологий**

1. Сервисы Google Suite for Education;
2. Система электронного обучения Moodle.

### **11. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для чтения лекций и проведения занятий семинарского типа по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» используется аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.

Для выполнения самостоятельной работы обучающиеся могут пользоваться читальными залами библиотеки ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья, в том числе оснащёнными компьютерами с локальной сетью и выходом в интернет.

### **12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к

информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Инженерно-технологический институт  
Кафедра технологии продуктов питания

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

### ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

для направления подготовки

#### 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Образовательная программа "Биотехнология пищевых производств и  
технология функциональных продуктов"

Уровень высшего образования – бакалавриат

**Разработчик:** доцент, кандидат сельскохозяйственных наук К.С. Есенбаева

Утверждено на заседании кафедры  
протокол № 7а от « 25 » мая 2023 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2023



**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ  
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы  
формирования компетенций в процессе освоения дисциплины  
ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**1. Вопросы к зачету**

**ОПК-1** Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

**ИД-3оппк-1** Применяет знания и обосновывает современные технологии в профессиональной деятельности

Компетенция	вопросы
<p align="center">ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Область профессиональной деятельности выпускника, освоившего образовательную программу</li> <li>2. Объекты профессиональной деятельности выпускника, освоившего образовательную программу</li> <li>3. Виды профессиональной деятельности выпускника, освоившего образовательную программу</li> <li>4. Задачи профессиональной деятельности выпускника, освоившего образовательную программу</li> <li>5. Компетенции выпускника.</li> <li>6. Понятие рациона питания. Режим питания.</li> <li>7. Роль пищи для организма человека.</li> <li>8. Научные теории питания.</li> <li>9. Энергетические затраты организма.</li> <li>10. Факторы, влияющие на пищевую ценность продуктов питания</li> <li>11. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность продуктов питания.</li> <li>12. Сырье для производства пищевых продуктов: пищевая ценность, классификация.</li> <li>13. Понятие документа и классификация.</li> <li>14. Стандартизация и унификация в делопроизводстве.</li> <li>15. Информационные технологий: понятие и классификация.</li> <li>16. Функций и требования к информационным технологиям.</li> <li>17. Жизненный цикл информационных технологий.</li> <li>18. Этапы технологического развития общества.</li> <li>19. Общие представления о технологии пищевых производств.</li> <li>20. Типы производств.</li> <li>21. Принципы организации производственного процесса.</li> <li>22. Структура пищевой промышленности.</li> <li>23. Факторы, влияющие на развитие пищевой промышленности.</li> <li>24. Технологические процессы пищевых производств.</li> <li>25. Технологические потери продуктов и отходы.</li> <li>26. Технологические методы производства пищевых продуктов.</li> <li>27. Виды производственного дефекта</li> <li>28. Этапы производства пищевых продуктов</li> <li>29. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении</li> </ol>

	<p>30. Условия хранения, влияющие на сохраняемость пищевых продуктов</p> <p>31. Микроорганизмы, используемые в отраслях пищевой промышленности</p> <p>32. Виды контроля в технологическом процессе.</p> <p>33. Виды планирования при организации производственного процесса</p> <p>34. Процессы в основе превращения сырья в пищевые продукты</p> <p>35. Процессы, используемые при подготовке сырья к хранению и в процессе хранения</p> <p>36. Автоматическая идентификация продукта</p> <p>37. Технологические принципы производства пищевой продукции</p> <p>38. ИТ-технологии, применяемые в пищевой промышленности</p> <p>39. ТОП технологий для пищевой промышленности</p> <p>40. Инновации в пищевой промышленности</p> <p>41. Умные решения для пищевой промышленности</p> <p>42. Современные технологии для пищевой промышленности</p>
--	--

Обучающийся допускается к промежуточной аттестации по дисциплине при условии выполнения всех практических работ, защиты доклада (очная форма), защиты контрольной работы (заочная форма), а также при условии выполнения заданий по темам, вынесенным на самостоятельное изучение.

#### **Процедура оценивания устного зачёта**

Зачет проходит в форме собеседования. Обучающемуся достается зачетный билет путем собственного случайного выбора. Зачетный билет состоит из двух теоретических вопросов. Для подготовки ответа на задания зачетного билета обучающемуся дается 15 минут. Защита ответа происходит в виде собеседования, на что отводится 5 минут. Ответ обучающегося оценивается «зачтено» либо «не зачтено» в соответствии со шкалой оценивания. При оценивании зачета учитываются результаты оценки, полученные при текущем контроле: выполнения и защиты практических работ, собеседовании по темам, выносимым на самостоятельное обучение, контрольной работы (заочная форма).

#### **Критерии оценки устного зачета**

Оценка «Зачтено» выставляется студенту, который демонстрирует глубокое понимание программного материала, свободно владеет специальной терминологией, но с некоторыми неточностями при ответе, сформулировал выводы по излагаемому материалу.

Оценка «Не зачтено» выставляется студенту, не давшему ответы на вопросы билета, не владеющему терминологией по дисциплине, мышлением, при отсутствии ответов на дополнительные вопросы по программе.

Примерный зачетный билет

ФГБОУ ВО

Государственный аграрный университет Северного Зауралья

Институт инженерно-технологический

Кафедра Технологии продуктов питания

направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Учебная дисциплина Введение в профессиональную деятельность



### Зачетный билет № 1

1. Виды профессиональной деятельности выпускника, освоившего образовательную программу.
  2. Умные решения для пищевой промышленности.
- Составил: Есенбаева К.С. « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Заведующий кафедрой: Дорн Г.А. « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

#### Процедура оценивания тестирования

Тестирование по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» проводится в качестве текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся по окончании изучения каждого раздела дисциплины. Тестовое задание в системе электронного обучения Moodle включает 30 вопросов, в случайном порядке выбранных из банка вопросов. Обучающемуся предоставляется 2 попытки, по 45 минут каждая.

Преподаватель разрабатывает и размещает на странице своего курса тесты, указывая в их настройках даты, время, которое отводится на выполнение одной попытки, количество попыток, предоставляемое каждому обучающемуся. Обучающиеся получают информацию о дате и времени тестирования. В назначенное время обучающиеся заходят в систему moodle с личного аккаунта и проходят тестирование. По результатам проверки тестирования выставляются оценки в соответствии с критериями.

#### Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

#### 2. Варианты контрольных работ для заочной формы обучения

Контрольная работа выполняется по одному из вариантов, которые распределяются по двум последним цифрам номера зачетной книжки:

По сле дн я я ци фр а	Предпоследняя цифра										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
0		10	20	10	20	10	20	10	20	10	10
1	1	11	1	11	1	11	1	11	1	11	11
2	2	12	2	12	2	12	2	12	2	12	12
3	3	13	3	13	3	13	3	13	3	13	13
4	4	14	4	14	4	14	4	14	4	14	14
5	5	15	5	15	5	15	5	15	5	15	15
6	6	16	6	16	6	16	6	16	6	16	16
7	7	17	7	17	7	17	7	17	7	17	17
8	8	18	8	18	8	18	8	18	8	18	18
9	9	19	9	19	9	19	9	19	9	19	19

#### Вариант №1

1. Инженер по качеству как будущая специальность.

2. Производство картофельного крахмала.

Вариант №2

1. Технологий, используемые в пищевой промышленности.

2. Производство сахара-песка из сахарной свеклы.

Вариант №3

1. Актуальные проблемы предприятий.

2. Мукомольное производство.

Вариант №4

1. Сырье для производства пищевых продуктов: пищевая ценность, классификация.

2. Производство патоки крахмальной.

Вариант №5

1. Инновации в пищевой промышленности.

2. Производство растительного масла из семян подсолнечника.

Вариант №6

1. Способы тепловой обработки продуктов питания.

2. Производство хлебопекарных дрожжей.

Вариант №7

1. Продукция мукомольно-крупяной промышленности.

2. Производство лимонной, молочной и уксусной кислот.

Вариант №8

1. Виды планирования при организации производственного процесса.

2. Производство солода.

Вариант №9

1. Современные тенденции развития кондитерского производства.

2. Производство ферментных препаратов.

Вариант №10

1. Перспективы профессии «инженер по техническому контролю качества продукции».

2. Производство хлебобулочных изделий.

Вариант №11

1. Квалификационные характеристики должностей: инженер по качеству, инженер по техническому контролю качества продукции.

2. Производство затяжного печенья и крекера.

Вариант №12

1. Жизненный цикл информационных технологий.

2. Производство шоколада, какао-порошка и какао масла.

Вариант №13

1. Процессы, используемые при подготовке сырья к хранению и в процессе хранения.

2. Производство макаронных изделий.

Вариант №14

1. Инструменты контроля качества пищевой продукции.

2. Производство газированных безалкогольных напитков.

Вариант №15

1. ИТ-технологии, применяемые в пищевой промышленности

2. Производство соков.

Вариант №16

1. Современные тенденции развития макаронного производства.

2. Производство кваса и пива.

Вариант №17

1. Инженер – технолог как будущая специальность.

2. Производство варено-сушеных круп.

Вариант №18

1. Современные тенденции развития хлебопекарного производства.

2. Производство майонеза.

Вариант №19

1. Виды контроля в технологическом процессе.

2. Технология производства плодовоовощных консервов.

Вариант №20

1. Профессии будущего для пищевой промышленности

2. Производство кукурузных и овсяных хлопьев.

### **Процедура оценивания контрольной работы**

При подготовке контрольной работы бакалавр обязан руководствоваться методическими указаниями по выполнению контрольных работ. В методическом указании отражены требования к оформлению, рекомендации по выполнению контрольных работ, варианты контрольных работ и процедура оценивания.

Качество контрольной работы рассматривается как важный показатель успеваемости бакалавра по дисциплине, являясь необходимым условием допуска к зачету. Контрольная работа должна показать, насколько бакалавр - заочник овладел темами вопросов изучаемой дисциплины.

При оценке контрольной работы уделяется внимание таким критериям как соответствие содержания самой работы вопросам контрольной, полнота ответа на вопросы работы с демонстрацией знания материала по темам вопросов, владение специальной терминологией, и соблюдение всех требований к оформлению.

В случае обнаружения несоответствия контрольной работы требованиям, работа направляется на доработку. Если работа соответствует установленным требованиям, или после устранения всех замечаний, преподаватель проводит процедуру защиты контрольной работы, задавая студенту вопросы, касающиеся тематики контрольной работы.

### **Критерии оценки:**

Контрольная работа оценивается как «Зачтено» и «Не зачтено».

Оценка «Зачтено» выставляется бакалавру, в случае если работа полно раскрывает тему, с демонстрацией глубокого знания материала тем вопросов с применением специальной терминологии, грамотного изложения материала в соответствии с требованиями.

Оценка «Не зачтено» выставляется бакалавру, в случае если в работе не раскрыта тема, выявлено небрежное или неправильное оформление, а также если контрольная работа взята в готовом виде из базы сети Интернет.

Контрольная работа, оцененная на «Зачтено» является допуском к промежуточной аттестации. Контрольная работа с оценкой «Не зачтено» возвращается бакалавру, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать её, либо написать новую. Без представления контрольной работы и положительной его оценки бакалавр не допускается к зачету по дисциплине.

### **3. Вопросы для собеседования по темам, выносимым на самостоятельное изучение:**

#### **Раздел 2: Общие сведения о питании.**

1. Какую роль выполняет питание в жизнедеятельности организма-?
2. Чем опасно недостаточное и избыточное питание-?
3. Что дает человеку пища-?
4. В чем заключается значение питания в жизни человека-?

#### **Раздел 3: Информационная технология: многозначность понятия.**

5. Виды информации в зависимости от способа передачи, назначения и степени обработки-?
6. Как классифицируются технические средства в разрезе информационных процессов?
7. Перечислите виды распорядительных документов на производственном предприятий и охарактеризуйте требования к их оформлению.

#### **Раздел 4: Основы технологии пищевых производств.**

8. Что включает отраслевая структура пищевой промышленности-?
9. Какие опасные и вредные производственные факторы существуют в пищевой промышленности-?

#### **Процедура оценивания тем для самостоятельного изучения**

Самостоятельная работа бакалавров наряду с аудиторной представляет одну из форм учебного процесса и является существенной его частью. Для ее успешного выполнения необходимо планирование и контроль со стороны преподавателей.

Самостоятельная работа служит основой для углубления и закрепления знаний обучающегося по дисциплине, создает условия для превращения их в убеждения, формирует личность, способную творчески мыслить и готовую к профессиональной деятельности.

Для лучшего усвоения самостоятельно изученных тем необходимо вести конспектирование учебного материала. Данная работа выполняется студентом самостоятельно и оформляется письменно в виде конспекта.

Конспект позволяет формировать и оценивать умения обучающихся по переработке информации. К параметрам оценочных средств относятся: оптимальный объем текста (не более одной трети оригинала); логическое построение и связность текста; полнота/глубина изложения материала (наличие ключевых положений, мыслей); визуализация информации как результат ее обработки (таблицы, схемы, рисунки); оформление (аккуратность, соблюдение структуры оригинала).

#### **Критерии оценки:**

Оценка «зачтено» выставляется бакалавру, если он изучил все предложенные вопросы, оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала; конспект составлен грамотно, но недостаточно полно, с выделением важнейших аспектов; последовательность изложения незначительно нарушена, но это не затрудняет понимание содержания; число грамматических и орфографических ошибок не значительно.

Оценка «не зачтено» выставляется, если бакалавр изучил только часть из предложенных вопросов, неаккуратно оформил конспект или не предоставил его.

#### **4. Вопросы к защите доклада**

1. Назовите источники информации в вузе.
2. В чем заключается роль самостоятельной работы студентов.
3. Что входит в должностные обязанности инженера по качеству?
4. Почему человек должен заботиться о правильном питании-?
5. Назовите принципы конструирования современной пирамиды здорового питания.
6. Для чего необходимо комбинирование пищевых продуктов в рационе современного человека?
7. Дайте определение понятию «пищевая ценность».
8. Какие факторы оказывают влияние на пищевая ценность?
9. Что такое документооборот предприятия-?
10. Назовите основные этапы документооборота.
11. Назовите технические средства, применяемые в делопроизводстве предприятия по производству продуктов питания.
12. Какие обязательные реквизиты должен содержать документ?
13. По каким признакам классифицируют информационные технологий?
14. По каким признакам классифицируют документы?
15. Какие реквизиты содержат первичные учетные документы?
16. Какие существуют системы кодирования информации?
17. Поясните роль продовольственного сырья в формировании пищевой ценности макаронных изделий.
18. Поясните роль продовольственного сырья в формировании пищевой ценности кондитерских изделий.
19. Какие факторы влияют на развитие пищевой отрасли-?

#### **Процедура оценивания доклада**

При подготовке доклада студент обязан руководствоваться методическими указаниями по самостоятельной работе. В методическом указании отражены требования к докладу, методика подготовки доклада, процедура защиты и перечень тем.

Темы докладов выдаются в начале семестра (на 1-2 занятия), а защита – по мере изучения материала дисциплины.

Качество доклада рассматривается как важный показатель успеваемости студента по дисциплине, являясь необходимым условием допуска к зачету. При защите доклада обучающийся должен показать, насколько овладел конкретной темой по изучаемой дисциплине.

Процедура защиты доклада осуществляется во время проведения семинарских занятий и проводится публично. При оценке доклада уделяется внимание таким важным критериям как актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; стиль изложения материала; самостоятельность анализа информации.

На защиту доклада отводится 5-7 минут. Доклад оценивается по системе «зачтено» либо «не зачтено».

#### **Критерии оценивания доклада**

«Зачтено» выставляется если выполнены все требования к защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Не зачтено» выставляется, если имеются существенные отступления от требований. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании доклада, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы, во время защиты отсутствует вывод.

### **5. Темы эссе**

1. Производство сырья для хлебопекарной промышленности.
2. Производство сырья для кондитерской и макаронной промышленности.
3. Производство хлебобулочных изделий.
4. Производство кукурузных и овсяных хлопьев.

### **Вопросы к защите эссе**

1. В чем заключается актуальность темы?
2. Каковы цель и задачи исследования?
3. Что послужило источниками информации по теме?
4. Что нового вы узнали при работе над эссе?
5. Каковы основные выводы по теме исследования?

### **Процедура оценивания эссе**

При подготовке эссе обучающийся обязан руководствоваться методическими рекомендациями по самостоятельной работе. В методических рекомендациях отражены структурные элементы эссе, требования к оформлению, примерная тематика, процедура оценивания.

Эссе должно показать, насколько обучающийся овладел конкретной темой по изучаемой дисциплине.

Процедура защиты эссе осуществляется вне аудиторных занятий и проводится публично. При оценке эссе уделяется внимание таким важным критериям как актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; стиль изложения материала; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению.

На защиту эссе отводится 5-7 минут. Эссе оценивается по системе «зачтено» и «не зачтено».

### **Критерии оценки эссе**

«Зачтено» выставляется если выполнены все требования к написанию и защите эссе: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Не зачтено» выставляется, если имеются существенные отступления от требований. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании эссе, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы, во время защиты отсутствует вывод.

## **6. Тестовые задания для текущего/промежуточного контроля по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность»**

1. Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата
2. Объекты профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата
3. Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата
4. Производственно-технологическая деятельность бакалавра
5. Задачи профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению Продукты питания из растительного сырья
6. В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы компетенции
7. Организационно-управленческая деятельность бакалавра
8. Профессиональные компетенции бакалавра формируются на основе
9. Выберите универсальные компетенции, которыми должен обладать бакалавр профиля Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
10. Выберите общепрофессиональные компетенции, которыми должен обладать бакалавр профиля Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
11. Выберите профессиональные компетенции, которыми должен обладать бакалавр профиля Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
12. Общие энергозатраты организма складываются из компонентов
13. Виды обмена веществ
14. Режим питания – это
15. Физиологические функции белков пищи
16. Нутрициология – это
17. Классификация углеводов пищи
18. Факторы, влияющие на пищевую ценность продуктов питания
19. Пищевая ценность продуктов питания характеризуется
20. Биологическая ценность продуктов питания характеризуется наличием
21. Энергетическая ценность продуктов питания характеризует
22. Наличие биологически активных веществ характеризует ценность
23. Пищевую ценность продукта определяет
24. Основные пищевые вещества
25. Биологическая полноценность пищевого продукта
26. Суточная потребность взрослого человека в белке
27. Производственные процессы подразделяют на
28. Производственный цикл включает
29. Длительность производственного цикла зависит от
30. Принципы организации производственного процесса
31. Различают типы производства
32. Единичному типу производства характерны
33. Серийному типу производства характерны
34. Массовый тип производства характеризуется
35. Формы производственных процессов
36. Поточное производство это
37. Технологические методы производства
38. Виды производственного дефекта

39. По месту в технологическом процессе различают контроль
40. По периодичности выполнения различают контроль
41. По полноте (категориям) контроль различают
42. Инструменты контроля качества пищевой продукции
43. Этапы производства пищевых продуктов
44. Пищевое сырье по консистенции классифицируют на
45. Пищевое сырье по преобладанию в нем какого-либо химического вещества классифицируют на
46. Способы тепловой обработки продуктов питания
47. Комбинированные способы тепловой обработки продуктов питания
48. По срокам сохранности группы пищевых продуктов
49. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении
50. Условия хранения, влияющие на сохраняемость пищевых продуктов
51. Микроорганизмы, используемые в отраслях пищевой промышленности
52. Физико-механические процессы превращения сырья в пищевые продукты
53. Отрасли пищевой промышленности
54. Виды планирования при организации производственного процесса
55. Процессы в основе превращения сырья в пищевые продукты
56. Процессы, используемые при подготовке сырья к хранению и в процессе хранения
57. Физические методы консервирования пищевых продуктов
58. Химические методы консервирования пищевых продуктов
59. Факторы, влияющие на пищевую промышленность
60. ИТ-технологии, применяемые в пищевой промышленности
61. ТОП технологий для пищевой промышленности
62. Современная пищевая технология включает
63. Обработка радиоактивным излучением в пищевом производстве используется для
64. В пищевой промышленности различают коллоидные системы
65. УФ-обработка применяется в пищевом производстве для обеззараживания
66. ИК-нагрев используется в пищевом производстве для
67. В хлебопекарной промышленности СВЧ-обработка применяется для
68. Пищевая ценность сырья характеризуется
69. Технологии в пищевой отрасли как драйвер изменений
70. Инновации в пищевой промышленности
71. Технологии меняющие процессы
72. Для оптимизации производственных процессов используют
73. Умные решения для пищевой промышленности
74. Современные технологии для пищевой промышленности
75. Штриховой код – это
76. Для считывания информации о продукте используют
77. Сканер штрихкода это
78. Пищевые 3D-принтеры позволяют
79. Автоматическая идентификация продукта позволяет
80. Технологические принципы производства пищевой продукции
81. Этапы технологического развития общества
82. Признаки технологического прогресса
83. Современные промышленные технологии



84. Наукоемкая технология основана на
85. Высокая технология базируется на
86. Ресурсосберегающие технологии способствуют
87. Обогащенный пищевой продукт – это функциональный продукт
88. Классификация современных технологий по степени использования и переработки сырья и материалов
89. Классификация современных технологий по степени потребности в ресурсах
90. Классификация современных технологий по динамике развития
91. Информационные технологии классифицируют
92. Продукция мукомольно-крупяной промышленности включает
93. Продуктом переработки зерна является
94. К подгруппе зерномучные относят
95. Хлебобулочные изделия подразделяют на группы
96. Порошкообразный продукт, получаемый размолотом зерна хлебных злаков
97. Документы классифицируют по ряду признаков:
98. Унифицированные системы документации разработаны на основе:
99. Виды документов по степени унификации (форме)
100. Технологические потери продуктов

### **Процедура оценивания тестирования**

Тестирование обучающихся используется в текущем контроле и в промежуточной аттестации для оценивания уровня освоенности обучающимися различных разделов и тем дисциплины и производится в системе moodle на сайте «Test ЭИОС ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья» <https://lms-test.gausz.ru>.

Преподаватель разрабатывает и размещает на странице своего курса тесты, указывая в их настройках даты, когда тесты будут доступными для прохождения, время, которое отводится на выполнение одной попытки, количество попыток, предоставляемое каждому обучающемуся. Обучающиеся получают информацию о дате и времени тестирования. В назначенное время обучающиеся заходят в систему moodle с личного аккаунта и проходят тестирование. После тестирования формируется таблица с оценками обучающихся. По результатам проверки результатов тестирования выставляются оценки в соответствии с критериями.

### **Шкала оценивания тестирования на зачете**

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено