

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Д.Ш. Султанова
«07» июня 2021 г.

Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 07.06.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «**ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ**»

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль: Экспертиза качества и технология продуктов бродильных производств и виноделия
Квалификация выпускника: Бакалавр
Форма обучения: Заочная
Институт: Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет: Факультет пищевой инженерии
Кафедра-разработчик: Кафедра «Оборудования пищевых производств»
Курс; семестр: 2; 5, 6

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	2	0,06
Практическое занятие	4	0,11
Контроль самостоятельной работы	45	1,25
Самостоятельная работа	53	1,47
Форма аттестации: Зачет (6 сем), Контрольная работа (6 сем)	4	0,11
Всего	108	3

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 1041 от 17.08.2020) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья для профиля «Экспертиза качества и технология продуктов бродильных производств и виноделия» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Старший преподаватель

Е.Г. Хакимова

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Оборудования пищевых производств», протокол от 02.06.2021 г. № 6.

Заведующий кафедрой *Согласовано* А.Н. Николаев

УТВЕРЖДЕНО

Начальник центра УМЦ

Утверждаю

Л.А. Китаева

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Введение в направление подготовки» являются:

- подготовка к мотивированному обучению по выбранному направлению подготовки
- формированию представления о содержании процесса обучения и о будущей профессиональной деятельности.
- формирование системы профессиональных знаний в области технологий производства различных видов продуктов из растительного сырья

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Введение в направление подготовки» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Экспертиза качества и технология продуктов бродильных производств и виноделия» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Введение в направление подготовки» обучающийся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Общая и неорганическая химия (школьный курс)

Дисциплина «Введение в направление подготовки» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Система ХАССП на пищевом предприятии
2. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
3. Физико-механические свойства сырья и готовой продукции
4. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-4 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК-4.1. Знает свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, влияющие на качество, безопасность и ресурсосбережение при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК-4.2. Умеет вести контроль за соблюдением технологической дисциплины, разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции, анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с учетом режимов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК-4.3. Владеет навыками теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, методами выявления причин и способов устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

- свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, влияющие на качество
- безопасность и ресурсосбережение при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Уметь:

- вести контроль за соблюдением технологической дисциплины

-разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции
 -анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с учетом режимов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Владеть:

-навыками теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
 -методами выявления причин и способов устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации	
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1.	Организация учебного процесса и общие сведения о специальности	5	2				7	Контрольная работа	
	Итого по семестру	5	2				7		
1.	Технологии продуктов питания из растительного сырья	6		4			45	46	Контрольная работа; Практические занятия; Тест
	Итого по семестру	6		4			45	46	Зачет, Контрольная работа

5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Организация учебного процесса и общие сведения о специальности	2	Организация учебного процесса и общие сведения о направлении подготовки	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3
	ВСЕГО	2		

6. Содержание практических/семинарских занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	Технологии продуктов питания из растительного сырья	1	Понятие о технологических потоках пищевых производств	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3
2.		1	Растительное сырье для производства пищевых продуктов	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
3.		2	Технологии продуктов питания из растительного сырья	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3
	ВСЕГО	4		

7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Организация учебного процесса и общие сведения о специальности	7	подготовка к контрольной работе	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3
2.	Технологии продуктов питания из растительного сырья	46	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3
	ВСЕГО	53		

8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Технологии продуктов питания из растительного сырья	45	проверка знаний на практическом занятии, проверка контрольной работы, проверка тестирования	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3
	ВСЕГО	45		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Введение в направление подготовки» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
6-й семестр			
Контрольная работа	1	4	10
Практические занятия	3	36	60
Тест	1	20	30
Итого		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Введение в направление подготовки» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова [и др.], Введение в технологию продуктов питания. Практикум [Прочее] Учебное пособие для вузов: Москва : Юрайт, 2020	https://urait.ru/bcode/446658 Режим доступа: по подписке КНИТУ
В. М. Позняковский, Л. А. Маюрникова, И. Э. Цапалова [и др.], Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность [Прочее] учебное пособие: Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57565 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
А. А. Брусенцев, Общие принципы переработки сырья и введение в технологию продуктов питания [Электронный ресурс] Учебно-методическое пособие: Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2013	http://www.iprbookshop.ru/67416.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко, Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Прочее] Учебник Для СПО: Москва : Юрайт, 2018	https://urait.ru/bcode/427183 Режим доступа: по подписке КНИТУ
О.Л. Вершинина, Н.А. Тарасенко, Введение в технологию продуктов питания [Учебник] учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подг. бакалавров 19.03.02 "Продукты питания из растит. сырья": Краснодар : , 2015	1 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
С.А. Коновалов, А.Л. Вебер, Введение в технологию продуктов питания [Учебник] учеб. пособие для обуч. по напр. подготовки 19.03.02 - Прод. питания из растит. сырья: Омск : , 2015	1 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
В. Д. Ершов, Е. И. Корчагина, Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий [Электронный ресурс] : Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016	https://e.lanbook.com/book/91633 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Введение в направление подготовки» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znaniium.com»: Режим доступа: <http://znaniium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: www.scopus.com

Web of Science Доступ свободный: apps.webofknowledge.com

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: www.consultant.ru

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Введение в направление подготовки»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard

Архиватор 7 Zip

Блокнот Notepad

Яндекс Браузер

Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке от Microsoft

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей

ПО для коллективной работы Microsoft Teams

виртуальная среда обучения КНИТУ MOODLE

Учебная аудитория В-206 для проведения учебных занятий оснащены оборудованием:

Ноутбук на базе процессора AMD Dual-Core E-350,

проектор EPSON EB-W10,

экран для проектора

Учебные аудитории для проведения самостоятельной работы оснащены оборудованием:

компьютер преподавателя тип 1.1 AMD A4-6300,

11 компьютеров студента тип 1.2 AMD A4-6300,

Все компьютеры обеспечены возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную среду КНИТУ.

13. Образовательные технологии

В процессе освоения дисциплины «Введение в направление подготовки» используются следующие образовательные технологии:

- работа в малых группах;
- системы дистанционного обучения;
- обсуждение и разрешение проблем («мозговой штурм», ПОПС- формула, «дерево решений», «анализ казусов», «переговоры и медиация», «лестницы и змейки»).

