

ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова»

Технологический факультет

Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



Утверждаю:
Первый проректор
М.Д. Мукайлов
_____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Введение в специальность»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного
питания»**

Направленность (профиль) подготовки

«Технология и организация ресторанного дела»

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

Махачкала, 2022

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1047 от 17.08.2020 с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

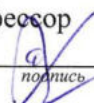
Составитель: Салманов М.М., д. с.-х.н., профессор


подпись

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания

« 15 » 08 2022 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой: Салманов М.М., доктор с.-х. наук, профессор



подпись

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета протокол

« 15 » 08 2022г., протокол № 7.

Председатель методической
комиссии факультета

Г.А. Макуев


подпись

ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова»

Технологический факультет

Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания

Утверждаю:
Первый проректор
_____ М.Д. Мукайлов
« ____ » _____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Введение в специальность»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного
питания»**

Направленность (профиль) подготовки

«Технология и организация ресторанного дела»

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

Махачкала, 2022

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1047 от 17.08.2020 с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Салманов М.М., д. с.-х.н., профессор _____
подпись

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания
«_____» _____ 2022 г., протокол № ____.

Заведующий кафедрой: Салманов М.М., доктор с.-х. наук, профессор

подпись

Рабочая программа одобрена методической комиссией
технологического факультета протокол
«_____» _____ 2022г., протокол № ____.

Председатель методической
комиссии факультета Г.А. Макуев

подпись

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	5
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	6
5. Содержание дисциплины.....	6
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	6
5.2. Тематический план лекций.....	7
5.3. Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий.....	8
5.4. Содержание разделов дисциплины.....	8
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы....	13
7. Фонды оценочных средств	16
7.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	16
7.2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций...	16
7.3.Типовые контрольные задания	18
7.4.Методика оценивания знаний, умений, навыков	28
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	30
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	30
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	31
11. Информационные технологии и программное обеспечение.....	35
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	35
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	36
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	37

1. Цели и задачи дисциплины

Цель – Предоставить будущим специалистам теоретические основы и практические навыки на всех этапах производственных процессов, ознакомление с основами будущей профессии, ролью и значением товароведения в обществе. Дисциплина «Введение в специальность» является начальным этапом в формировании профессионального мировоззрения и личности будущего специалиста.

При изучении дисциплины обеспечивается подготовка специалиста в области производства продуктов питания из растительного сырья, соблюдается связь с химико- технологическими дисциплинами, а также с микробиологией, обеспечивается непрерывность в использовании ЭВМ, происходит знакомство со стержневыми проблемами, обязательными для практического использования полученных знаний в практической деятельности.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Компетенции	Содержание компетенции	индикаторы компетенции	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть

ПК – 3	Организует ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии и технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1ПК – 3 - Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Введение в специальность	квалификационные требования к выпускникам, профессиональные функции в соответствии с направлением подготовки и направленностью; приемы, формы и методы проведения индивидуальной и групповой работы в целях повышения интеллектуального, культурного, нравственного, физического и профессионального самосовершенствования.	объяснять, какой круг задач может решать выпускник бакалавриата, какую работу он может выполнять; критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения; вести самостоятельные исследования в целях повышения интеллектуального, культурного, нравственного, физического и профессионального самосовершенствования	информация об объектах профессиональной деятельности; видах и задачах профессиональной деятельности; об общей структуре образовательной программы и циклах дисциплин
--------	---	--	--------------------------	---	---	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.20.ДВ.01.01 Введение в специальность относится к Блоку дисциплин - часть, формируемая участниками образовательных отношений - элективные курсы в т.ч. дисциплины по

выбору учебного плана.

**Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи
с последующими дисциплинами**

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1.	Современный ресторанный бизнес	+	+
2.	Сервис на предприятиях общественного питания	+	+
3.	Введение в технологию продуктов	+	+
4.	Барное дело	+	+
5.	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору	+	+
6.	Производственная практика (Технологическая практика)	+	+
7.	Производственная практика (Преддипломная практика)	+	+
8.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Курс (семестр)
		1 (1)
Общая трудоемкость, час	72	72
зачетные единицы	2	2
Аудиторные занятия, в т. ч.	32	32
лекции	16 (2) *	16 (2) *
практические занятия	16 (2) *	16 (2) *
Самостоятельная работа, в т. ч.	40	40
реферат	10	10

подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	10	10
самостоятельное изучение тем	20	20
Промежуточная аттестация, зачет	зачет	зачет

Заочная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Курс
		1
Общая трудоемкость, час	72	72
зачетные единицы	2	2
Аудиторные занятия, в т. ч.	10	10
лекции	4	4
практические занятия	6 (2) *	6 (2) *
Самостоятельная работа, в т. ч.	62	62
реферат	20	20
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	20	20
самостоятельное изучение тем	22	22
Промежуточная аттестация, зачет	зачет	зачет

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы (модули) дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самост оательн ая работа
			Лекции	ЛПЗ	
1.	1. Раздел Введение в специальность	72	16 (2) *	16 (2) *	40
	Промежуточная аттестация	зачет	-	-	-
	Всего	72	16 (2) *	16 (2) *	40

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)	Самост оательн
----------	-----------------------	------------------	-----------------------------	-------------------

			Лекции	ЛПЗ	ая работа
1.	1. Раздел Введение в специальность	72 (2) *	4	6 (2) *	62
	Промежуточная аттестация	зачет	-	-	-
	Всего	72 (2) *	4	6 (2) *	62

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Темы ЛПЗ	Количество часов
1. Раздел Введение в специальность		
1	Введение в товароведение	2
	Краткая история и современное состояние агропромышленного состояния, а также контроля качества сельхоз продукции в Республике Дагестан	2
	Краткая история и современное состояние высшего сельскохозяйственного образования	2
	Методы и организация учебного процесса	2
	Методы и технология учебного процесса	4
	Значение литературы и других источников информации в учебном процессе	4
Всего		16

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
1. Раздел Введение в специальность		
1	Введение в товароведение	1
	Краткая история и современное состояние агропромышленного состояния, а также контроля качества сельхоз продукции в Республике Дагестан	1
	Краткая история и современное состояние высшего сельскохозяйственного образования	1
	Значение литературы и других источников информации в учебном процессе	1
Всего		4

5.3. Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Темы ЛПЗ	Количество часов
1. Раздел Введение в специальность		
1	Введение в товароведение	2
	Краткая история и современное состояние агропромышленного состояния, а также контроля качества сельхоз продукции в Республике Дагестан	2
	Краткая история и современное состояние высшего сельскохозяйственного образования	2
	Методы и организация учебного процесса	2
	Методы и технология учебного процесса	4
	Значение литературы и других источников информации в учебном процессе	4
Всего		16

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Трудо емкос ть (час.)
1.	Организация и методика учебной работы студента. Методика слушания и записи лекций. Методика выполнения лабораторно-практических занятий.	2
2.	Подготовка, заслушивание и обсуждение реферативных сообщений. Методика самостоятельной работы студента.	1
3.	Методика научно-исследовательской работы студента. Составление методики и выполнение простейшего исследовательского задания.	1
4.	Ознакомление с компьютерным классом. Методика работы в библиотеке. Работа с каталогами. Составление библиографического списка по заданной теме	1
ИТОГО:		6

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1.	Введение в дисциплину	Предмет, цели и задачи курса	ИД-1ПК – 3
2.	Краткая история и современное состояние агропромышленного состояния, а также контроля качества сельхоз продукции в Республике Дагестан	Структура и основные отрасли АПК в Дагестане. Наиболее крупные хозяйства, перерабатывающие производства, научные учреждения и организации по контролю качества выпускаемой продукции.	ИД-1ПК – 3
3.	Методы и организация учебного процесса	Организация и методы учебного процесса в академии. Образовательные стандарты. Учебный план как основной как основной организующий учебный процесс документ. Графики учебного процесса. Расписание занятий. Типовые и рабочие программы по дисциплинам. Методические пособия. Другие учебные и отчетные документы.	ИД-1ПК – 3
4.	Кадры вузов, права и обязанности студентов	Классификация, назначение и обязанности профессорско-преподавательского состава (профессор, доцент, старший преподаватель, преподаватель, ассистент, старший лаборант, учебный мастер) сотрудников. Права и обязанности студентов.	ИД-1ПК – 3
5.	Методы и технология учебного процесса	Методы и технология учебы студента в вузе. Формы учебного процесса (лекции, лабораторно-практические занятия, семинары, полевые занятия, коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельные занятия, опросы, зачеты, экзамены, производственные работы, учебная практика, товароведно-технологическая, товароведно-торговая и преддипломная практики, государственная аттестация. Специфика и методы проведения этих видов учебного процесса.	ИД-1ПК – 3
6.	Значение литературы и других источников информации в учебном процессе	Значение литературы и других источников информации в учебе, науке и развитии культурного уровня. Методы работы с ней. Учебники, учебные пособия, методики. Дополнительная литература, периодика. Справочная литература. Аудио, видео и компьютерные источники информации. Понятие об Интернете. Библиотека и её фонды. Методы пользования фондами библиотеки. Правила общения с книгами, периодикой и другими источниками информации	ИД-1ПК – 3

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Понятие о товароведении и смежных специальностях	8	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
2	Организация и методы учебного процесса	8	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
3	Кадры вуза их права и обязанности	8	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
4	Методы и технология учебного процесса	8	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
5	Роль литературы в подготовке студента-специалиста	8	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
Всего		40			

Заочная форма

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Понятие о товароведении и смежных специальностях	12	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
2	Организация и методы учебного процесса	12	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
3	Кадры вуза их права и обязанности	12	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17

4	Методы и технология учебного процесса	12	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
5	Роль литературы в подготовке студента-специалиста	14	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
Всего		62			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Бурова, Т.Е. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Е. Бурова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 160 с.

Магомедов, М.Г. Введение в специальность: учебно-методическое пособие к практическим занятиям 1 курса факультета агротехнологии и землеустройства, по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» М.Г. Магомедов, О.М. Рамазанов, Ж.Г. Магомедова. – Махачкала: ДаГГАУ, 2018. – 41с.

Магомедов, М.Г. Введение в специальность: учебное пособие / М.Г. Магомедов, Ж.Г. Магомедова. - Электрон. дан. - Махачкала : ДаГГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2013. - 64 с.

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Для теоретического и практического усвоения дисциплины большое значение имеет самостоятельная работа студентов, которая может осуществляться студентами индивидуально и под руководством преподавателя.

В процессе самостоятельной работы студент должен пройти все стадии познавательного процесса, начиная от стадии систематизации литературы и её изучения, завершая анализом, осмыслением и восприятием изученного материала.

Самостоятельная работа студентов направлена на более глубокое усвоение изучаемого курса, формирование навыков исследовательской работы и ориентирование студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторны занятия, либо требуют

дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа студентов может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
- проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
- подготовка докладов к семинарам и практическим занятиям и участию в работе научного студенческого кружка и конференциях;
- работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
- поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;
- решение практических и ситуационных задач;
- работы с тестами и контрольными вопросами для самопроверки;.

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов и при защите курсовой работы. При этом может форма контроля может быть разной: тестирование, экспресс-опрос на лабораторно-практических занятиях, заслушивание докладов, проверка письменных работ и т.д.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.
- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Фонды оценочных средств

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

Семестр (курс)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ИД-1ПК – 3 - Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	
6 (3)	Современный ресторанный бизнес
7 (4)	Сервис на предприятиях общественного питания
4(2)	Введение в технологию продуктов
4 (2)	Барное дело
1 (1)	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору
6 (3)	Производственная практика (Технологическая практика)
8(4)	Производственная практика (Преддипломная практика)
8 (4)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатель	Критерии оценивания
------------	---------------------

и	Шкала по традиционной пятибальной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИД-1ПК – 3 - Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания				
Знания	Отсутствие фрагментарных знаний по данной компетенции	знать квалификационные требования к выпускникам, профессиональные функции в соответствии с направлением подготовки и направленностью; приемы, формы и методы проведения индивидуальной и групповой работы в целях повышения интеллектуального, культурного, нравственного, физического и профессионального самосовершенствования с ошибками	знать квалификационные требования к выпускникам, профессиональные функции в соответствии с направлением подготовки и направленностью; приемы, формы и методы проведения индивидуальной и групповой работы в целях повышения интеллектуального, культурного, нравственного, физического и профессионального самосовершенствования с несущественным и ошибками	знать квалификационные требования к выпускникам, профессиональные функции в соответствии с направлением подготовки и направленностью; приемы, формы и методы проведения индивидуальной и групповой работы в целях повышения интеллектуального, культурного, нравственного, физического и профессионального самосовершенствования на высоком уровне
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	умет объяснять, какой круг задач может решать выпускник бакалавриата, какую работу он может	умет квалификационные требования к выпускникам, профессиональные функции в	умет квалификационные требования к выпускникам,

		выполнять; критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения; вести самостоятельные исследования в целях повышения интеллектуального, культурного, нравственного, физического и профессионального самосовершенствования	соответствии с направлением подготовки и направленностью; приемы, формы и методы проведения индивидуальной и групповой работы в целях повышения интеллектуального, культурного, нравственного, физического и профессионального самосовершенствования.	профессиональные функции в соответствии с направлением подготовки и направленностью; приемы, формы и методы проведения индивидуальной и групповой работы в целях повышения интеллектуального, культурного, нравственного, физического и профессионального самосовершенствования.
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	владеть информацией об объектах профессиональной деятельности; видах и задачах профессиональной деятельности; об общей структуре образовательной программы и циклах дисциплин с ошибками	владеть квалификационными требованиями к выпускникам, профессиональные функции в соответствии с направлением подготовки и направленностью; приемы, формы и методы проведения индивидуальной и групповой работы в целях повышения интеллектуального, культурного, нравственного,	владеть квалификационными требованиями к выпускникам, профессиональные функции в соответствии с направлением подготовки и направленностью; приемы, формы и методы

			физического и профессионального самосовершенствования с несущественным и ошибками	проведения индивидуальной и групповой работы в целях повышения интеллектуального, культурного, нравственного, физического и профессионального самосовершенствования на высоком уровне
--	--	--	---	---

7.3. Типовые контрольные задания

Текущий контроль оценивания компетенций на различных этапах их формирования может осуществляться по следующим формам: устный опрос (собеседование), выполнение домашних заданий, письменные контрольные работы, тестирование и др.

Промежуточный контроль – контроль, осуществляемый после изучения дисциплины в виде зачета.

При применении в качестве текущего контроля письменных контрольных работ должны быть по разделам представлены вопросы к контрольным работам. Число контрольных работ в семестре не должно быть более трех и они могут быть привязаны к календарному модулю, могут выполняться в форме тестирования.

Если в качестве текущего контроля применяется тестирование, то обязательно должны быть ключи к тестам.

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке

обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки знаний студентов при проведении контрольной работы (тестирования)

Оценка «отлично» выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений (при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий).

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя (при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий).

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации (при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем (при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий).

Критерии оценки ответов на зачете

Зачтено - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

Незачтено – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы,

необходимой для освоения дисциплины

Основная

1. **Товароведение и экспертиза продовольственных товаров:** лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 592с.
2. **Шепелев, А. Ф.** Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издат. центр МарТ, 2004; Ростов н/Д : ИКЦ МарТ. - 992с.
3. **Товароведение, экспертиза и стандартизация:** учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко и др. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издат.- торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 660с.
4. **Чебакова, Г.В.** Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учебное пособие. Рек. УМО по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 304с.
5. **Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки.** Качество и безопасность: учеб. пособие / О.К. Мотовилов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 316 с.

Дополнительная

6. **Позняковский, В. М.** Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник, реком. УМО по образов. в области товароведения и экспертизы товаров. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 271с.
7. **Позняковский, В. М.** Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник, реком. УМО по образ. в обл. товароведения и экспертизы товаров. - Москва: ИНФРА-М, 2012. - 271с.
8. **Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум:** учебное пособие, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии / Под ред. Ю. И. Сидоренко. - Москва : ИНФРА - М, 2011. – 182 с.
9. **Чепурной, И. П.** Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник. - 2-е изд. - Москва : Издат.-торгов. корпор. "Дашков и К", 2005. – 460 с.
10. **Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки.** Качество и безопасность: учеб. пособие / О.К. Мотовилов [и др.]. - Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. -320 с.
11. **Касторых, М. С.** Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник. - Москва: Издат.-торгов. корпорация "Дашков и К", 2009. – 328 с.
12. **Шленская, Т. В.** Санитария и гигиена питания: учебное пособие, допущ. Мин. образ. РФ. - Москва : Колос С, 2006. - 184с. -

13. **Доценко, В. А.** Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: учебное пособие, реком. УМО по мед. и фарм. образ. РФ. - 4-е изд., стер. - СПб.: ГИОРД, 2013. - 832с.

14. **Рязанова, О.А.** Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: справ. / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. -380 с.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>
7. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека.
8. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
9. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
10. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
11. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».
12. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей.
13. www.ozppou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».
14. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы.
15. www.konfop.ru – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].
16. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей.
17. www.turistprav.ru – Общественная организация содействия защите прав потребителей в сфере туризма «Клуб защиты прав туриста».
18. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС».
19. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество

национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ

20. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/ Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие/ А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.
21. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
22. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Ветеринария и сельское хозяйство»)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 112/140/2017, от 25/10/2017 21.12.2017 по 20.12.2018гг.
2	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Технология пищевых производств», «Химия»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 46 от 20/04/2018 с 15/05/18 до 14/05/19г.
3	Polpred.com	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05/12/2017г.
4	Электронно-библиотечная	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство

	система «Издательство Лань» (Журналы)			Лань» Санкт-Петербург Договор от 09/07/2013г. Без ограничения времени
--	--	--	--	---

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины Введение в специальность осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс). Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимый учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 .

. . ., или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к зачету. Изучение дисциплины завершается сдачей обучающимися зачета. На зачете определяется качество и объем усвоенных студентами знаний. Подготовка к зачету процесс индивидуальный, тем не менее, существуют некоторые правила, знания которых могут быть полезны для всех.

В ходе подготовки к зачету обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для зачета содержится в данной рабочей программе.

В преддверии зачета преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается

внимание к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете. Залогом успешной сдачи зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка. Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовку к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету не допускаются.

В ходе сдачи зачета учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета закрывается и сдается в деканат факультета.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение

**(лицензионное и свободно распространяемое),
используемое в учебном процессе**

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08

<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения лабораторно-практических занятий.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- зачет/экзамен проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

- по желанию студента зачет/экзамен проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины
Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

_____ *М.Д Мукайлов*

« ____ » _____ 202 г.

В программу дисциплины «Введение в специальность»
по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного
сырья вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № ____ от _____ Г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М. / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии технологического факультета

Макуев Г.А. / доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

« ____ » _____ 202 г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					