

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени академика М.Д. Миллионщикова

«УТВЕРЖДАЮ»

Первый проректор

И.Г. Гайрабеков

« 02 » 09 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»

Направление подготовки

19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

«Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация

Бакалавр

Год начала подготовки: 2021

Грозный – 2021

1. Цели и задачи дисциплины

Цели и задачи освоения дисциплины «Введение в направление подготовки»:

- ознакомление студентов с основными проблемами и перспективами научно-технического развития направления «Продукты питания из растительного сырья»;
- изучение основных требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции отрасли;
- ознакомление студентов с основными стадиями производства продуктов из растительного сырья.
- усвоение принципов рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

Дисциплина способствует формированию общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к части дисциплины (модули) по выбору ДВ.4 является вводным курсом для подготовки бакалавров по направления «Продукты питания из растительного сырья».

Данная дисциплина, помимо самостоятельного значения, является предшествующей дисциплиной для изучения Введение в технологии продуктов питания, Сырьевые ресурсы, Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья и др.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижений компетенций

Таблица 1

Код по ФГОС	Индикаторы достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУВ)
Общепрофессиональные		
ОПК-1	ОПК-1.2	знать: базовые знания в области информационных технологий;

		уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ и представление специализированной информации; владеть: способностью обработки информации с учетом основных требований информационной безопасности .
Профессиональные		
ПК-1	ПК- 1.6	знать: основные требования к качеству сырья и готовой продукции; уметь: составлять технологические схемы с учетом основных стадий производства; владеть: основными принципами рационального расхода сырьевых, энергетических и других ресурсов.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.		Семестры	
	ОФО	ЗФО	1	1
			ОФО	ЗФО
Контактная работа (всего)	68/1.89	8/0.22	68	8
В том числе:				
Лекции	34/0.94	4/0.11	34	4
Практические занятия	34/0.94	4/0.11	34	4
Практическая подготовка				
Самостоятельная работа (всего)	40/1.11	100/2.78	40	100
В том числе:				
Вопросы для самостоятельного изучения	10/0.28	64/1.78	10	64
<i>И (или) другие виды самостоятельной работы:</i>				
Подготовка к практическим занятиям	17/0.47	12/0.33	17	12
Подготовка к зачету	13/0.36	24/0.67	13	24
Вид отчетности	зачет	зачет	зачет	зачет
Общая трудоемкость	Всего в часах	108	108	108
	Всего в зач. ед	3	3	3

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела дисциплины по семестрам	Часы лекционных занятий	Часы практических занятий	Всего часов
1	Современное состояние и перспективы развития направления «Продукты питания из растительного сырья» в России и зарубежом. Общие сведения о пищевых изделиях	2	2	4
2	Хлебопекарное производство	6	6	12
3	Макаронное производство	6	6	12
4	Кондитерское производство	6	6	12
5	Бродильное производство	8	8	16
6	Безалкогольное производство	6	6	12
	Итого:	34	34	68

5.2. Лекционные занятия

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Современное состояние и перспективы развития направления «Продукты питания из растительного сырья» в России и зарубежом. Общие сведения о пищевых изделиях	Современное состояние и перспективы развития кондитерской промышленности в России и зарубежом. Общие сведения о кондитерских изделиях. Ассортимент кондитерских изделий, их значение в питании человека. Пищевая и энергетическая ценность кондитерских изделий.
2	Хлебопекарное производство	Общая характеристика и требования к качеству основного и доп. сырья хлебопекарного производства. Условия и сроки хранения. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Основные стадии и технология производства хлеба и х/б изделий.
3	Макаронное производство	Общая характеристика и требования к качеству основного и дополнительного сырья макаронного производства. Виды макаронных изделий. Основные стадии и технология производства макаронных изделий.
4	Кондитерское производство	Общая характеристика и требования к качеству основного и дополнительного сырья кондитерского производства. Классификация кондитерских изделий. Основные стадии и технология производства конфет, карамели и мучных кондитерских изделий.
5	Бродильное производство	Общая характеристика и требования к качеству сырья бродильного производства. Классификация изделий бродильного производства. Основные стадии и технология производства изделий бродильного производства.

6	Безалкогольное производство	Общая характеристика и требования к качеству сырья безалкогольного производства. Ассортимент безалкогольных напитков. Основные стадии и технология производства изделий безалкогольного производства.
---	-----------------------------	---

5.3. Лабораторные занятия (не предусмотрены)

5.4 Практические занятия

Таблица 5

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Современное состояние и перспективы развития направления «Продукты питания из растительного сырья» в России и зарубежом. Общие сведения о пищевых изделиях.	Современное состояние и перспективы развития кондитерской промышленности в России и зарубежом. Общие сведения о кондитерских изделиях Ассортимент кондитерских изделий, их значение в питании человека. Пищевая и энергетическая ценность кондитерских изделий.
2	Хлебопекарное производство	Общая характеристика и требования к качеству основного и доп. сырья хлебопекарного производства. Условия и сроки хранения. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Основные стадии и технология производства хлеба и х/б изделий.
3	Макаронное производство	Основное и дополнительное сырье макаронного производства. Виды макаронных изделий. Основные стадии и технология производства макаронных изделий.
4	Кондитерское производство	Основное и дополнительное сырье кондитерского производства. Классификация кондитерских изделий. Основные стадии и технология производства кондитерских изделий
5	Бродильное производство	Общая характеристика и требования к качеству сырья бродильного производства. Классификация изделий бродильного производства. Основные стадии и технология производства продукции бродильного производства.
6	Безалкогольное производство	Общая характеристика и требования к качеству сырья безалкогольного производства. Ассортимент безалкогольных напитков. Основные стадии и технология производства изделий безалкогольного производства.

6. Самостоятельная работа студентов по дисциплине

№№ п/п	Темы для самостоятельного изучения
1	Производство национальных видов хлеба в странах СНГ
2	Особенности зерна для производства макаронной муки

3	Различные виды муки злаковых культур для обогащения хлеба
4	Основной продукт питания в различных странах мира
5	Отличительные особенности макаронной муки от хлебопекарной
6	Меласса как сырье бродильного производства
7	Особенности светлого и темного солода
8	Способы стабилизации пива
9	Производство пищевых кислот и уксуса
10	Добыча и розлив минеральных вод

Темы рефератов

1. История зарождения и развитие хлебопекарной производства.
2. История зарождения и развитие макаронного производства.
3. История зарождения и развитие кондитерского производства.
4. История зарождения и развитие бродильного производства.
5. История зарождения и развитие безалкогольного производства.
6. Современное состояние и основные направления развития хлебопекарной производства.
7. Современное состояние и основные направления развития макаронного производства.
8. Современное состояние и основные направления развития кондитерского производства.
9. Современное состояние и основные направления развития бродильного производства.
10. Современное состояние и основные направления развития безалкогольного производства.

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

1. Апет Т.К., Пашук З.Н. Справочник технолога кондитерского производства.- С.Пб.: ГИОРД ,2004.-553 с. **Имеется на кафедре**
2. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. – М.: ДеЛи принт, 2005.-531 с. **Имеется на кафедре**
3. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник / Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2011. — 400 с. (ЭБС «IPR books»).

7. Оценочные средства

- 7.1 Вопросы к первой рубежной аттестации
- 7.2 Вопросы ко второй рубежной аттестации
- 7.3 Вопросы к зачету.
- 7.4 Текущий контроль: темы рефератов, тесты, презентации (приведено в ЭУМК и Фосе).
- 7.5 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

7.1 Вопросы к первой рубежной аттестации

1. Введение. Перспективы и проблемы научно-технического развития пищевой отрасли
2. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья и изделий.
3. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья хлебопекарного производств
4. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья макаронного производства.
5. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья кондитерского производства.
6. Общая характеристика и требования к качеству дополнительного сырья х/п, макаронного и кондитерского производств.
7. Ассортимент основных видов хлеба и х/б изделий.
8. Ассортимент основных видов макаронных изделий.
9. Классификация основных видов сахаристых кондитерских изделий.
10. Классификация основных видов мучных кондитерских изделий
11. Основные стадии и технология производства хлеба пшеничного и ржаного.
12. Основные стадии и технология производства хлебобулочных изделий.
13. Основные стадии и технология производства конфетных изделий.
14. Основные стадии и технология производства карамельных изделий.
15. Основные стадии и технология производства мучных кондитерских изделий.
16. Основные стадии и технология производства короткорезанных макаронных изделий
17. Основные стадии и технология производства трубчатых макаронных изделий
18. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.
19. Требования к качеству готовой продукции хлебопекарного и макаронного производств.
20. Требования к качеству готовой продукции кондитерского производства

Образец карточки к первой рубежной аттестации

Карточка №

ИНГ

Кафедра «ТПП и БП»

Дисциплина «Введение в направление подготовки»

1. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья и изделий
2. Основные стадии и технология производства карамельных изделий.

Доцент кафедры «ТПП и БП» _____

(Ф.И.О.)

7.2 Вопросы ко второй рубежной аттестации

1. История возникновения бродильных производств
2. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья спиртового производства
3. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья пивоваренного производства

4. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья безалкогольного производства
5. Какое зерновое сырье применяют при производстве кваса.
6. По каким показателям оценивается качество ржи для приготовления кваса.
7. Какой сахар применяют для приготовления безалкогольных напитков.
8. Какие заменители сахара применяют в качестве сырья
9. Из каких частей состоит зерно ячменя.
10. Как следует хранить свежееубранный ячмень.
11. Какое зерновое сырье, кроме ячменя, применяют в пивоварении.
12. Каково строение шишки хмеля.
13. Какие вещества придают хмелю горечь.
14. Приготовление спиртованных соков.
15. Приготовление спиртованных морсов и настоев.
16. Основные стадии и технология производства этилового спирта
12. Основные стадии и технология производства пива
13. Основные стадии и технология производства безалкогольной продукции.
14. Основные стадии и технология производства карамельных изделий.

Образец карточки к второй рубежной аттестации

Карточка №

ИНГ

Кафедра «ТПП и БП»

Дисциплина «Введение в направление подготовки»

1. История возникновения бродильных производств
2. Основные стадии и технология производства пива.

Доцент кафедры «ТПП и БП» _____

(Ф.И.О.)

7.3 Вопросы к зачету

1. Введение. Перспективы и проблемы научно-технического развития пищевой отрасли
2. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья и изделий.
3. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья хлебопекарного производств
4. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья макаронного производства.
5. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья кондитерского производства.
6. Общая характеристика и требования к качеству дополнительного сырья х/п, макаронного и кондитерского производств.
7. Ассортимент основных видов хлеба и х/б изделий.
8. Ассортимент основных видов макаронных изделий.
9. Классификация основных видов сахаристых кондитерских изделий.
10. Классификация основных видов мучных кондитерских изделий
11. Основные стадии и технология производства хлеба пшеничного и ржаного.
12. Основные стадии и технология производства хлебобулочных изделий.
13. Основные стадии и технология производства конфетных изделий.

14. Основные стадии и технология производства карамельных изделий.
15. Основные стадии и технология производства мучных кондитерских изделий.
16. Основные стадии и технология производства короткорезанных макаронных изделий
17. Основные стадии и технология производства трубчатых макаронных изделий
18. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.
19. Требования к качеству готовой продукции хлебопекарного и макаронного производств.
20. Требования к качеству готовой продукции кондитерского производства
21. История возникновения бродильных производств
22. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья спиртового производства
33. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья пивоваренного производства
44. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья безалкогольного производства
25. Какое зерновое сырье применяют при производстве кваса.
26. По каким показателям оценивается качество ржи для приготовления кваса.
27. Какой сахар применяют для приготовления безалкогольных напитков.
28. Какие заменители сахара применяют в качестве сырья
29. Из каких частей состоит зерно ячменя.
30. Как следует хранить свежееубранный ячмень.
31. Какое зерновое сырье, кроме ячменя, применяют в пивоварении.
32. Каково строение шишки хмеля.
33. Какие вещества придают хмелю горечь.
34. Приготовление спиртованных соков.
35. Приготовление спиртованных морсов и настоев.
36. Основные стадии и технология производства этилового спирта
37. Основные стадии и технология производства пива
38. Основные стадии и технология производства безалкогольной продукции.
39. Основные стадии и технология производства органических кислот.
40. Требования к качеству готовой безалкогольной продукции.

Образец билета к зачету

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им.акад. М.Д.Миллионщикова

Билет №1

Институт нефти и газа

Семестр 1

Дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ»

1. Классификация основных видов мучных кондитерских изделий
2. Основные стадии и технология производства этилового спирта

« » ----- 2021г.

Утверждаю:

Зав. кафедрой «ТПШ и БШ»

7.4. Текущий контроль: тесты, презентации, темы рефератов (приведено в ЭУМК и ФОСе).

Образец: Модуль 1

Какая часть зерна пшеницы является самой ценной для получения муки:

- A. Зародыш
- B. алейроновый слой
- C. Эндосперм
- D. оболочка

ANSWER: C

Какой % приходится на долю эндосперма массы зерна

- A. 38-49 %
- B. 65-70 %
- C. 85-91 %
- D. 80-84 %

ANSWER: D

Мешки с мукой на тарных складах хранят:

- A. на сухом полу
- B. на деревянных стеллажах
- C. на хлопчатобумажных подтарниках
- D. на вагонетках

ANSWER: B

При бестарном способе хранения мука хранится:

- A. силосах
- B. бункерах
- C. мешках
- D. цистернах

ANSWER: A, B

Какой тип зерна пшеницы предпочтительнее использовать для помола хлебопекарной муки:

- A. мягкая яровая краснозерная
- B. твердая яровая
- C. мягкая яровая белозерная
- D. мягкая озимая краснозерная

ANSWER: A

Какой тип муки получают из твердой пшеницы:

- A. кулинарную
- B. кондитерскую
- C. макаронную
- D. хлебопекарную

ANSWER: C

7.5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания.

Таблица 7

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	менее 41 балла (неудовлетворительно)	41-60 баллов (удовлетворительно)	61-80 баллов (хорошо)	81-100 баллов (отлично)	
	не зачтено		зачтено		
ОПК-1: Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности					
знать: базовые знания в области информационных технологий;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контролирующие материалы по дисциплине: вопросы к рубежным аттестациям, билеты к зачету, тестовые задания, презентация и другие
уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ и представление специализированной информации;	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
владеть: .. способностью обработки информации с учетом основных требований информационной безопасности .	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПК: Способен организовать и управлять технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на основании входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов с учетом биохимических, физико-химически и микробиологических показателей для обеспечения высококачественной, безопасной и конкурентоспособной продукции					
знать: основные требования к качеству сырья и готовой продукции;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контролирующие материалы по дисциплине: вопросы к рубежным аттестациям, билеты к зачету, тестовые задания, презентация и другие
уметь: составлять технологические схемы с учетом основных стадий производства;	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные Умения	
владеть: основными принципами рационального расхода сырьевых, энергетических и других ресурсов	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение	

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

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе. Форма проведения текущей аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При тестировании для слабовидящих студентов используются фонды оценочных средств с укрупненным шрифтом. На экзамен приглашается сопровождающий, который обеспечивает техническое сопровождение студенту. При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене (или зачете). Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и обучающиеся инвалиды обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебные пособия для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья **по зрению:**

- **для слепых:** задания для выполнения на семинарах и практических занятиях оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом; письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со

специализированным программным обеспечением для слепых либо надиктовываются ассистенту; обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

- для **слабовидящих**: обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; задания для выполнения заданий оформляются увеличенным шрифтом;

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья **по слуху**:

- для **глухих и слабослышащих**: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; предоставляются услуги сурдопереводчика;

- для **слепоглухих** допускается присутствие ассистента, оказывающего услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих);

3) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих лекции и семинары, проводимые в устной форме, проводятся в письменной форме;

4) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, **имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата**:

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата, нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей: письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; выполнение заданий (тестов, контрольных работ), проводимые в письменной форме, проводятся в устной форме путем опроса, беседы с обучающимся.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства.- С.Пб.: Профессия, 2005.- 414с. **Имеется на кафедре**

2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. М.: «Академия», 2006.-429с. **Имеется на кафедре**

3. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник / Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2011. — 400 с. (ЭБС «IPR books»)

8. Олейникова А.Я., Аксенова Л.М. Магомедов Г.О. Технология кондитерских изделий.-С.Пб.: РАПП, 2010.-669 с. **Имеется на кафедре**

2. Драгилев А.И., Осташенкова Н.В., Войно Л.И. Шоколад, пралине. - М.: ДеЛи принт, 2007.- 662с. **Имеется на кафедре**

3. Шапкарина А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / Шапкарина А.И., Минаева С.В., Янпольская Н.А.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 184 с. (ЭБС «IPR books»)

Интернет-ресурсы

1. WWW.OpenGost.ru - портал нормативных документов
2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

10.1. Компьютер, проектор.

10.2. Помещения для самостоятельной работы- ауд.-1-31.

11. Дополнения и изменения в рабочей программе на учебный год

Дополнения и изменения в рабочие программы вносятся ежегодно перед началом нового учебного года по форме. Изменения должны оформляться документально и вносятся во все учтенные экземпляры.

Методические указания по освоению дисциплины «Введение в направление подготовки»

1. Методические указания для обучающихся по планированию и организации времени, необходимого для освоения дисциплины.

Изучение рекомендуется начать с ознакомления с рабочей программой дисциплины, ее структурой и содержанием разделов (модулей), фондом оценочных средств, ознакомиться с учебно-методическим и информационным обеспечением дисциплины.

Дисциплина «Введение в направление подготовки» состоит из 6 связанных между собой тем, обеспечивающих последовательное изучение материала.

Обучение по дисциплине «Введение в направление подготовки» осуществляется в следующих формах:

1. Аудиторные занятия (лекции, практические занятия).
2. Самостоятельная работа студента (подготовка к лекциям, практическим занятиям, тестам/рефератам, и иным формам письменных работ, индивидуальная консультация с преподавателем).
3. Интерактивные формы проведения занятий (коллоквиум, а и др. формы).

Учебный материал структурирован и изучение дисциплины производится в тематической последовательности. Каждому практическому занятию и самостоятельному изучению материала предшествует лекция по данной теме. Обучающиеся самостоятельно проводят предварительную подготовку к занятию, принимают активное и творческое участие в обсуждении теоретических вопросов, разборе проблемных ситуаций и поисков путей их решения. Многие проблемы, изучаемые в курсе, носят дискуссионный характер, что предполагает интерактивный характер проведения занятий на конкретных примерах.

Описание последовательности действий обучающегося:

При изучении курса следует внимательно слушать и конспектировать материал, излагаемый на аудиторных занятиях. Для его понимания и качественного усвоения рекомендуется следующая последовательность действий:

1. После окончания учебных занятий для закрепления материала просмотреть и обдумать текст лекции, прослушанной сегодня, разобрать рассмотренные примеры (10 – 15 минут).
2. При подготовке к лекции следующего дня повторить текст предыдущей лекции, подумать о том, какая может быть следующая тема (10 - 15 минут).
3. В течение недели выбрать время для работы с литературой в библиотеке (по 1 часу).
4. При подготовке к практическому занятию повторить основные понятия по теме, изучить примеры. Решая конкретную ситуацию, - предварительно понять, какой теоретический материал нужно использовать. Наметить план решения, попробовать на его основе решить 1 - 2 практические ситуации.

2. Методические указания по работе обучающихся во время проведения лекций.

Лекции дают обучающимся систематизированные знания по дисциплине, концентрируют их внимание на наиболее сложных и важных вопросах. Лекции обычно излагаются в традиционном или в проблемном стиле. Для студентов в большинстве

случаев в проблемном стиле. Проблемный стиль позволяет стимулировать активную познавательную деятельность обучающихся и их интерес к дисциплине, формировать творческое мышление, прибегать к противопоставлениям и сравнениям, делать обобщения, активизировать внимание обучающихся путем постановки проблемных вопросов, поощрять дискуссию.

Во время лекционных занятий рекомендуется вести конспектирование учебного материала, обращать внимание на формулировки и категории, раскрывающие суть того или иного явления, или процессов, выводы и практические рекомендации.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает преподаватель, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями

«важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, необходимо использовать литературу, которую рекомендовал преподаватель. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом. Тематика лекций дается в рабочей программе дисциплины.

3. Методические указания обучающимся по подготовке к практическим занятиям.

На практических занятиях приветствуется активное участие в обсуждении конкретных ситуаций, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, уметь находить полезный дополнительный материал по тематике занятий.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к практическому/семинарскому занятию:

1. Ознакомление с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы;
2. Проработать конспект лекций;
3. Прочитать основную литературу.

В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал из-за лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у студентов отношение к конкретной проблеме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса;

4. Ответить на вопросы плана практического занятия;
5. Проработать тестовые задания и задачи;

6. При затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

Результат такой работы должен проявиться в способности студента свободно ответить на теоретические вопросы практикума, выступать и участвовать в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильно выполнять практические задания и иные задания, которые даются в фонде оценочных средств дисциплины.

4. Методические указания обучающимся по организации самостоятельной работы.

Цель организации самостоятельной работы по дисциплине «Введение в направление подготовки» - это углубление и расширение знаний в области Технологии производства продуктов питания из растительного сырья; формирование навыка и интереса к самостоятельной познавательной деятельности.

Самостоятельная работа обучающихся является важнейшим видом освоения содержания дисциплины, подготовки к практическим занятиям и к контрольной работе. Сюда же относятся и самостоятельное углубленное изучение тем дисциплины. Самостоятельная работа представляет собой постоянно действующую систему, основу образовательного процесса и носит исследовательский характер, что послужит в будущем основанием для написания выпускной квалификационной работы, практического применения полученных знаний.

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению, с учетом потребностей и возможностей личности.

Правильная организация самостоятельных учебных занятий, их систематичность, целесообразное планирование рабочего времени позволяет студентам развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивать высокий уровень успеваемости в период обучения, получить навыки повышения профессионального уровня.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий - на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания - на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д.
- в библиотеке, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Виды СРС и критерии оценок

(по балльно-рейтинговой системе ГГНТУ, СРС оценивается в 15 баллов)

1. Реферат
2. Доклад
3. Участие в мероприятиях (студенческих конференциях).

Темы для самостоятельной работы прописаны в рабочей программе дисциплины. Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

Разработчик:

Доцент кафедры «ТПП и БП»



Джамалдинова Б.А.

СОГЛАСОВАНО:

И.о. зав. выпускающей каф. «ТПП и БП»



Джамалдинова Б.А.

Директор ДУМР



Магомаева М.А.