

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.02.2025 14:00:14
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

Факультет среднего профессионального образования

Рабочая программа
Учебной дисциплины «Введение в специальность»

Специальность: *19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья*

Вид подготовки: *на базе основного общего образования*

Форма обучения: *очная*

Курск 2025

**ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ/ПЕРЕСМОТРА
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Введение в
специальность»**

Программа одобрена на 2025-2026 учебный год.
Протокол №6 от «26» мая 2025 г. заседания кафедры аграрных
технологий.

Зав. кафедрой *Л.И. Болонцева* /Ю.И. Болонцева/

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Введение в специальность»	5
2. Результаты освоения учебной дисциплины «Введение в специальность»	9
3. Структура и содержание учебной дисциплины «Введение в специальность»	10
4. Условия реализации учебной дисциплины «Введение в специальность»	14
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Введение в специальность»	20

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в специальность» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (базовая подготовка).

В результате освоения профессионального модуля формируются соответствующие общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

1.2. Цель, задачи учебной дисциплины и требования к результатам его освоения

Цель : В результате изучения профессиональной дисциплины обучающийся должен получить представление о современном состоянии рынка сахара, крахмала и сахаристых продуктов, социально экономическим предпосылкам развития рынка; основными проблемами в АПК и тенденциями в развитии отрасли. Основные направления в дальнейшем обучении прослеживаются в дисциплине «Введение в специальность» и

соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Задачи :

- способствовать формированию профессионального мировоззрения и пониманию современных реалий и требований к профессии;
- стимулировать приобретение и усвоение обучающимися новых знаний;
- сформировать у обучающихся представление об особенностях производства сахара, крахмала и сахаристых продуктов , роль в экономике государства и продовольственной безопасности страны;
- обеспечить понимание взаимосвязи между дисциплинами в процессе освоения профессии.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной дисциплины должен:

знать:

- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- приемы структурирования информации;
- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения;
- принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона;
- назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей,
- порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования,
- как организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности,
- принципы и формы организации производственного процесса; нормативно-техническую документацию по выполнению исследований
- качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа,
- требования охраны труда,
- пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья,

уметь:

определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации;

планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;

распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

составлять план действия; определять необходимые ресурсы;

владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

соблюдать нормы экологической безопасности;

определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;

организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;

психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.

визуально оценивать исправность, механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования,

осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации,

производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов,

применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты,

вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины :

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 44 часов, включая:

- обязательной учебной нагрузки обучающегося – 44 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Введение в специальность**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

**3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Введение в специальность»**

3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов Учебной дисциплины	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение дисциплины						Консультации	Промежуточная аттестация	Практика			
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося					Учебная, часов	в т.ч. в форме практической подготовки	Производственная (по профилю специальности), часов <small>если предусмотрена рассредоточенная практика)</small>	в т.ч. в форме практической подготовки
			Всего, часов	в т.ч. лекционные занятия, часов	Лаборатории и практ., часов	в т.ч. в форме практической подготовки	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
СОО.03.01	Введение в специальность	44	44	44										

3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Введение в специальность»

Наименование разделов учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программ
1	2	3	4
СОО.03.01 Введение в специальность		44	ОК1, ОК2, ОК 4, ОК 7 ПК 1.1-ПК 3.2
Тема 1. Общие сведения о программе подготовки	Содержание учебного материала 1. Учебный план, связь предметов с различными дисциплинами 2. Доктрина продовольственной безопасности. Социальная роль и ответственность профессии	4 6	ОК1, ОК2, ОК 4, ОК 7 ПК 1.1-ПК 3.2
Тема 2. История развития отрасли	Содержание учебного материала 1. История развития переработки продуктов питания из растительного сырья 2. История развития сахарной и крахмальной промышленности 3. Ассортимент продукции растениеводства, классификация направления развития, способы переработки продукции растениеводства	2 2 28	ОК1, ОК2, ОК 4, ОК 7 ПК 1.1-ПК 3.2
	Рубежная контрольная точка по разделу 1		
Тема 3. Основные проблемы и перспективы развития АПК	Содержание учебного материала 4. Основные проблемы современности в АПК 5. Основные показатели деятельности предприятий, Место отрасли в цепи товародвижения. 6. Проблемы перерабатывающего комплекса и пути их решения. Перспективные направления развития производства продукции растениеводства, зерна и семян	2 2 4	ОК1, ОК2, ОК 4, ОК 7 ПК 1.1-ПК 3.2
Тема 4. Техника и технологии производства сахара, крахмала и сахаристых продуктов	Содержание учебного материала 8 Особенности производственного процесса, основные технологические операции	4	ОК1, ОК2, ОК 4, ОК 7 ПК 1.1-ПК 3.2
	Рубежная контрольная точка по разделу 2		
Зачет с оценкой			
Всего		44	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. Условия реализации учебной дисциплины «Введение в специальность»

4.1 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала теоретического и практического характера, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. Основные формы текущего контроля: опрос, подготовка сообщения, тестирование, написание реферата, создание мультимедийной презентации, решение ситуационных задач, подготовка к интерактивным занятиям разного вида.

Текущий контроль традиционно служит основным средством обеспечения в учебном процессе «обратной связи» между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания профессионального модуля.

Цель каждой формы контроля – зафиксировать приобретенные обучающимся в результате освоения профессионального модуля знания, умения, навыки, способствующие формированию компетенций.

Формы устного контроля по профессиональному модулю: опрос, подготовка сообщения, участие в интерактивных занятиях в виде деловой/ролевой игры.

Формы письменного контроля по профессиональному модулю:

Тесты это простейшая форма контроля, направленная на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями.

Рефераты форма письменной работы, которую рекомендуется применять при освоении учебной дисциплины. Подготовка реферата подразумевает самостоятельное изучение студентом нескольких источников по определенной теме, не рассматриваемой подробно на лекции, систематизацию материала и краткое его изложение.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению

№ п/п	Наименование учебных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность учебных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	<i>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г325</i>	<p>Основное оборудование:</p> <p>устройство для механизированного отмывания клейковины У1-МОК-1МТ – 1 шт., мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1 – 1 шт., тестомесилка лабораторная У1-ЕТК-МТ – 1 шт., измеритель деформации клейковины ИДК-3М – 1 шт., весы ВК600 – 1 шт., разборные доски – 10 шт., набор сит – 15 шт., диафаноскоп ДСЗ-3 – 1 шт., мельница лабораторная «Вьюга» – 1 шт., инфраскан 3150 – 1 шт., установка для определения крошимости гранул У17-ЕКГ-1М – 1 шт., пурка для зерна ПХ-1 – 1 шт., весы ВК3000 – 1 шт., шкаф сушильный СЭШ-3М – 1 шт., рассев лабораторный РЛУ-1 – 1 шт., рассев лабораторный У1-ЕРЛ-10 – 1 шт., шелушитель зерна универсальный -УШЗ-1 – 1 шт., доска классная – 1 шт., стулья 22 шт., стенды, гранулятор ГМ-100 «Сибирь»-1 шт., пресс для масла Akita – 1 шт., физический островной лабораторный стол 4 шт., стол торцевой лабораторный-2 шт.,</p> <p>Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт., телевизор -1 шт., моноблок 1 шт.</p>
		<p>Основное оборудование: столы лабораторные = 7 шт., прибор для определения числа падения ПЧП-7 – 1 шт., измеритель числа падения ИЧП 1-2 – 1 шт., охладители бюкс – 2 шт., шкаф сушильный СЭШ-3М – 1 шт., зонт вытяжной «ЭЛИКОР» – 1 шт., электроплита «Комфорт» – 1 шт., водяная баня – 1 шт., колориметр КФК-2 – 1 шт., весы ВК600 – 1 шт., весы САР-600 – 1 шт., измеритель</p>

2.	<p><i>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г360</i></p>	<p>деформации клейковины – ИДК-1М – 1 шт., анализатор влажности «Элвиз-2С» – 1 шт., шкаф расстойный лабораторный ШРЛ065 СПУ – 1 шт., автоматическая хлебопекарня «GoldStar» – 1 шт., макаронный пресс Magcato Regina Atlas – 1 шт., лапшерезка «Атлас150» – 1 шт., набор для приготовления лапши Starfood – 1 шт., формы для выпечки хлеба – 4 шт., шкаф хлебопекарный лабораторный ШХЛ-065 СПУ – 1 шт., стол для разделки теста – 1 шт., устройство для определения пористости хлебобулочных изделий «ЭЛЕКС-9» – 1 шт., прибор для измерения объема хлеба ОХЛ – 1 шт., нож для резки хлеба – 1 шт., прибор для измерения формоустойчивости хлеба (ИФХ) – 1 шт., тестер белизны муки РЗ-ТБМС-М – 1 шт., прибор для определения белизны муки СКИБ-М – 1 шт., штативы – 2 шт., доска классная – 1 шт., столы 12 шт., стулья 22 шт.</p> <p>Переносное оборудование: экран переносной – 1 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.</p>
----	--	--

**Перечень информационных технологий
(комплект лицензионного и свободного ПО)**

№	Название	(лицензия\свободное ПО)
1.	Windows 7	лицензия
2.	Paint.NET	свободное ПО
3.	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
4.	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+"	свободное ПО для обучающихся
5.	Microsoft office 2007	лицензия
6.	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
Специализированное ПО		
1	FreeCAD	свободное ПО
2	Windows Hyper-V Server	свободное ПО
3	NotePad++	свободное ПО
4	Microsoft SQL server	лицензия
5	HiediSQL	свободное ПО
6	BlueStaks 5(эмулятор Андроид)	свободное ПО
7	OneSolisScouting	свободное ПО
8	DirectFarm	свободное ПО
9	AutoCAD	лицензия
10	VisualStudio Code	свободное ПО
11	CorelDraw Graphics Suite 2021	лицензия
12	Realtime Landscaping Architect 2020	лицензия
13	Наш сад Кристалл 10.0	лицензия
14	Dia	свободное ПО
15	КОМПАС 3D v19	лицензия

**Перечень основной и дополнительной литературы,
необходимой для освоения дисциплины**

Основная литература:

1 Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В. И. Манжесова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с.— URL:<https://e.lanbook.com/book/139272>.— ISBN 978-5-8114-5282-8. — Текст : электронный.

2 Белкина Р. И. Стандартизация, подтверждение соответствия и управление качеством продукции растениеводства : учебное пособие / Р. И. Белкина, В. М. Губанова ; составители Р. И. Белкина, В. М. Губанова. — Тюмень : ГАУ Северного

Зауралья, 2020. — 193 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162315>.

— Текст : электронный.

3 Березина В. В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум : учебное пособие / В. В. Березина. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 200 с. — ISBN 978-5-394-04177— URL: <https://e.lanbook.com/book/229886> . — Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1 Александрова Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3.

— URL: <https://e.lanbook.com/book/123519> . — Текст : электронный.

2 Вобликов Е. М. Технология элеваторной промышленности : учебник / Е. М. Вобликов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 376 с. — ISBN 978-5- 8114-0971-6. URL: <https://e.lanbook.com/book/210476> . — Текст : электронный.

3 Торики В. Е. Пищевая ценность, хранение, переработка и стандартизация плодоовощной продукции и картофеля : учебное пособие для вузов / В. Е. Торики, О. В. Мельникова, А. А. Осипов ; Под общей редакцией заслуженного работника сельского хозяйства РФ [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-7632-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179007>. — Текст : электронный.

Периодические издания:

Журналы:

1 Аграрная наука.

2 Плодородие.

3 Садоводство и виноградарство.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1 Аграрная наука : журнал : сайт / учредитель ООО «ВИК – здоровье животных». – Москва : 1992 – . – URL: <http://www.vetpress.ru/jur/>. – Текст : электронный.

2 Агропортал России : сайт. – URL: <http://www.agroru.com>. – Текст : электронный.

3 Гарант. Ру : информационно - правовой портал : сайт. – URL: <http://www.garant.ru/>.– Текст : электронный.

4 Зоотехния : журнал : сайт / учредитель Министерство сельского хозяйства РФ, Редакция журнала «Зоотехния». – URL: <http://www.zootechniya-journal.ru>. – Текст : электронный.

5 Кормопроизводство : журнал : сайт / учредитель ООО «Журнал «Кормопроизводство». – URL: <http://www.kormoproizvodstvo.ru>. – Текст : электронный.

6 Животноводство и кормопроизводство : журнал : сайт. – URL : <http://gk.fncbst.ru/>– Текст : электронный.

7 Сельское хозяйство : аграрный форум . – URL: <http://agroforum.su>. – Текст : электронный.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1 eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://elibrary.ru>.– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.

2 АГРОС : база данных : сайт. – URL: <http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm>.– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

3 Гарант: справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://www.garant.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

4 Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

5 Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://kodeks.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

В целях реализации компетентного подхода предусматривается использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, разбора конкретных ситуаций, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Теоретические и практические занятия проводятся с применением компьютерных технологий. На практических занятиях используются видеопроектор для презентаций, технологическое оборудование, материалы, сырье и методические указания.

Изучать теоретический материал рекомендуется по разделам. Особое внимание обратить на формулировки, определения. Закончив изучение темы, полезно составить краткий конспект и выучить его содержание, а также осуществить самопроверку, т.е. ответить на вопросы по этой теме.

Самостоятельная работа студентов направлена на решение задач, обозначенных на теоретических и практических занятиях. Для решения задач студентам предлагаются к прочтению и содержательному анализу нормативно-правовая документация.

При самостоятельном изучении модуля следует, прежде всего, уяснить существо изучаемого вопроса, т.е. понять изложенное в учебнике, а не «заучить», изложенный материал.

4.4 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной

информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено. Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

4.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля, стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Введение в специальность»

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля
(вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные пр офессиональны е компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Текущий контроль в форме: - опроса; - защиты рефератов; Зачет с оценкой
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение – зачет с оценкой
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение – зачет с оценкой
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе

	работать в коллективе и команде;	освоения образовательной программы Экспертное наблюдение – зачет с оценкой
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение – зачет с оценкой

5.2 Форма промежуточной аттестации студентов по учебной дисциплине

5.2.1 Форма промежуточной аттестации

Форма промежуточной аттестации по учебной дисциплине СОО.03.01 «Введение в специальность» установленная рабочим учебным планом – зачет с оценкой во 2 семестре.

Рубежные контрольные точки (**РКТ**) по дисциплине определены в виде контрольной (проверочной) работы или бланкового тестирования после изучения раздела или нескольких тематически близких разделов по дисциплине.

5.2.2 Примерные вопросы и задания к зачету «Введение в специальность»

1. Что такое крахмал? Из каких основных компонентов он состоит?
2. Какие виды крахмала вы знаете? В чем их различия?
3. Опишите основные этапы технологического процесса получения крахмала из картофеля.
4. Как классифицируют крахмал по степени клейстеризации?
5. Какие факторы влияют на качество крахмала?
6. Какие основные области применения крахмала в пищевой промышленности?
7. Что такое модифицированный крахмал? Какие виды модифицированного крахмала вы знаете?
8. В чем преимущества модифицированного крахмала перед обычным?
9. Как влияет температура на свойства крахмала?
10. Как влияет влажность на свойства крахмала?
11. Основные задачи развития отрасли на современном этапе
12. Показатели эффективности деятельности предприятия

13. Что такое сахар? Какой его химический состав?
14. Какие виды сахара вы знаете? В чем их различия?
15. Опишите основные этапы технологического процесса получения сахара из сахарной свеклы.
16. Как классифицируют сахар по цвету и размеру кристаллов?
17. Какие факторы влияют на качество сахара?
18. Какие основные области применения сахара в пищевой промышленности?
19. Что такое сахароза?
20. Как происходит процесс диффузии в производстве сахара?
21. Как влияет температура на процесс кристаллизации сахара?
22. Как влияет концентрация сахарозы на процесс кристаллизации сахара?
23. Что такое сахаристые продукты? Какие основные группы сахаристых продуктов вы знаете?
24. Какие основные ингредиенты используются для производства сахаристых продуктов?
25. Какое значение имеет контроль качества в производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов?
26. Какие виды оборудования используются в производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов?
27. Какие экологические проблемы связаны с производством крахмала, сахара и сахаристых продуктов?
28. Какие меры по охране окружающей среды применяются в производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов?
29. Какие перспективы развития технологии производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов вы видите?
30. Как меняются современные тенденции в потреблении крахмальных и сахаристых продуктов?
31. Какое влияние оказывают новые технологии на производство крахмала, сахара и сахаристых продуктов?
32. В чем заключается роль специалиста по технологии производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов?
33. Какие компетенции должен иметь специалист по технологии производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов?
34. Какие перспективы трудоустройства для специалистов по технологии производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов?
35. Какие направления научных исследований в области технологии производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов являются актуальными?

5.2.4 Критерии оценки качества знаний студентов по учебной дисциплине «Введение в специальность» в рамках зачета с оценкой

При выставлении оценки по зачету с оценкой преподаватель руководствуется следующими критериями:

5 (отлично) студент показывает глубокие осознанные знания по освещаемому вопросу, свободно применяет его для решения практических задач, владеет основными понятиями, терминологией; ответ полный, доказательный, четкий, грамотный.

4 (хорошо) студент показывает глубокое и полное усвоение содержания материала, умеет правильно и доказательно излагать программный материал, без затруднений отвечает на поставленные вопросы. Допускает отдельные незначительные неточности в форме и стиле ответа.

3 (удовлетворительно) студент понимает основное содержание учебной программы, умеет показывать практическое применение полученных знаний. Вместе с тем допускает отдельные ошибки, неточности в содержании и оформлении ответа, которые исправляет только с помощью преподавателя.

Ответ не является достаточно последовательным, доказательным и грамотным.

2 (неудовлетворительно) студент имеет существенные пробелы в знаниях, допускает ошибки, не выделяет главного, существенного в ответе. Ответ поверхностный, бездоказательный, допускаются речевые ошибки.