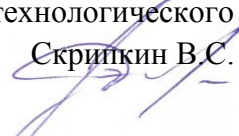


ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультетов ветеринарной
медицины и биотехнологического
профессор  Скрипкин В.С.

« 25 » мая 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

**Б 1.О.06.01. Современные проблемы науки в
пищевых и перерабатывающих отраслях АПК**

Шифр и наименование дисциплины

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Шифр и наименование направления подготовки

Технология продуктов здорового питания

Наименование магистерской программы

Программа академической магистратуры

Ориентация ОП ВО на научно-исследовательскую деятельность

Магистр

Квалификация (степень) выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

Год набора 2022 г. на ОП

Ставрополь, 20212

1. Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК» является объективный анализ состояния этих отраслей на фоне мирового развития пищевой индустрии, выявление и анализ проблемных позиций и перспектив долгосрочного развития отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности с учетом современных вызовов.

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

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

Код и наименование компетенции*	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций**	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Осуществляет стратегическое планирование развития производства на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации на основе проведенных научных исследований	Знания: - современное состояние и задачи, стоящие перед отраслевой наукой АПК в Российской Федерации
		Умения: - выбирать методы теоретической и экспериментальной работы в соответствии с задачей исследования
		Навыки и/или трудовые действия: - по оценке, анализу и представлению данных, полученных в результате выполнения научно-исследовательской работы в формах отчетов, рефератов, публикаций.
ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.3 Участвует в разработке новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований	Знания: - современный уровень развития научных исследований в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК
		Умения: - самостоятельно проводить поиск и подбор информации по использованию современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		Навыки и/или трудовые действия: - анализа и обобщения информации, выполнять теоретические исследования, направленные на решение научно-исследовательских и производственных задач

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО магистратуры

Дисциплина Б 1.О.06.01 «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК» является дисциплиной обязательной части программы магистратуры направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для магистрантов очной формы обучения – в 1 семестре;

- для магистрантов заочной формы обучения – на 1 курсе.

Для освоения дисциплины «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК» магистранты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин бакалавриата.

Освоение дисциплины «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Планирование развития предприятия
- Моделирование и верификация
- Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов
- Методология создания продуктов диетического и специального питания
- Биологическая безопасность пищевых систем
- Основы инновационной деятельности в пищевой индустрии
- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;
- Выполнение 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

Общая трудоемкость дисциплины «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Очная форма обучения

Се- местр	Трудо- ем- кость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоя- тельная работа, час	Контроль, час	Форма про- межуточной аттестации (форма кон- троля)
		лекции	практиче- ские занятия	лаборатор- ные заня- тия			
1	72/2	10	20	-	42	-	зачет
<i>в т.ч. часов в интер- активной форме</i>		2	6	-	-	-	-
<i>практической под- готовки (при нали- чии)</i>		4	10		20		

Се- местр	Трудо- ем- кость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсо- вая работа	Курсовой проект	Зачет	Диффе- ренциро- ванный зачет	Консультации перед экзаме- ном	Экзамен
1				0,12			

Заочная форма обучения

Курс	Трудо- ем- кость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоя- тельная работа, час	Контроль, час	Форма про- межуточной аттестации (форма кон- троля)
		лекции	практиче- ские занятия	лаборатор- ные заня- тия			
1	72/2	4	8	-	56	4	Контрольная работа, зачет
<i>в т.ч. часов в интер- активной форме</i>		2	2	-	-	-	-

<i>практической подготовки (при наличии)</i>	2	4		28		
--	---	---	--	----	--	--

Курс	Трудо-емкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
1				0,12			

Очно-заочная форма обучения

Се-местр	Трудо-емкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Кон-троль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лек-ции	практи-ческие занятия	лабораторные занятия			
в т.ч. часов: <i>в интерактивной форме</i>							
<i>практической подготовки (при наличии)</i>							

Се-местр	Трудо-емкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
		2	2	0,12	0,12	2	0,25

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Очная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируемых компетенций
		всего	лекции	практические (семинарские) занятия	лабораторные занятия	самостоятельная работа		
Раздел 1. Современное состояние, проблемы и перспективы развития АПК РФ								
1.	Состояние отраслевой науки АПК в РФ	5	2	-	-	3	Собеседование, реферат	ОПК-1.1
2.	Современное состояние и потенциал аграрной науки	5		2		3	Собеседование	ОПК-1.1
3.	Мировые тенденции развития науки АПК	5	2		-	3	Собеседование, доклад	ОПК-1.1
	Контрольная точка № 1	5	-	2	-	3	Собеседование, реферат, доклад	ОПК-1.1
Раздел 2. Концепция «Развитие пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2030 года»								

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируемых компетенций
		всего	лекции	практические (семинарские) занятия	лабораторные занятия	самостоятельная работа		
4.	Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2030 г	6	2	-	-	4	Собеседование	ОПК-1.1
5.	Индикаторы развития пищевой и перерабатывающей промышленности АПК на период до 2030 г.	6	-	4	-	2	Собеседование	ОПК-1.1
6.	Обеспечение продовольственной безопасности России	6	2	-	-	4	Собеседование, реферат	ОПК-1.1
7.	Техническое регулирование отраслей АПК	5	-	2		3	Собеседование	ОПК-1.1
	Контрольная точка № 2	5	-	2		3	Собеседование, реферат	ОПК-1.1
Раздел 3. Технологическая платформа «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания»								
8.	Системный комплекс «Аграрно-пищевая технология»	6	2			4	Собеседование	ПК-1.3
9.	Отраслевые целевые программы: мероприятия по достижению результатов	5	-	2		3	Собеседование	ПК-1.3
10.	Научно-технические заделы и производственная база	5	-	2	-	3	Собеседование, реферат	ПК-1.3
	Контрольная точка № 3	4	-	2	-	2	Собеседование, доклад	ПК-1.3
	Промежуточная аттестация	4		2		2	Зачет	ПК-1.3
	Итого	72	10	20		42		ПК-1.3

Заочная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируемых компетенций
		всего	лекции	практические (семинарские) занятия	лабораторные занятия	самостоятельная работа		
Раздел 1. Современное состояние, проблемы и перспективы развития АПК РФ								
1.	Состояние отраслевой науки АПК в РФ	5	-	-	-	5	Собеседование, доклад	ОПК-1.1
2.	Современное состояние и потенциал аграрной науки	7	-	2	-	5	Собеседование	ОПК-1.1
3.	Мировые тенденции развития науки АПК	5	-	-	-	5	Собеседование	ОПК-1.1
Раздел 2. Концепция «Развитие пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2020 года»								
4.	Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2030 года	7	2	-	-	5	Собеседование, реферат	ОПК-1.1
5.	Индикаторы развития пищевой и перерабатывающей промышленности АПК на период до 2030 г.	5	-	2	-	3	Собеседование	ОПК-1.1
6.	Обеспечение продовольственной безопасности России	5	-	-	-	5	Собеседование, реферат	ОПК-1.1
7.	Техническое регулирование отраслей АПК	7	-	2	-	5	Собеседование	ОПК-1.1
Раздел 3. Технологическая платформа «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания»								
8.	Системный комплекс «Аграрно-пищевая технология»	5	2	-	-	5	Собеседование	ПК-1.3
9.	Отраслевые целевые программы: мероприятия по достижению результатов	5	-	2	-	3	Собеседование	ПК-1.3
10.	Научно-технические заделы и производственная база	5	-	-	-	5	Собеседование, доклад (реферат)	ПК-1.3
	Промежуточная аттестация	6	-	-	-	6	Контрольная работа	ПК-1.3
		4	-	-	-		Зачет	
	Итого	72	4	8		52		

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)/ (практической работы)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер. занятий /практической работы		
		очная форма	заочная форма	очно-заочная форма
1. Состояние отраслевой науки АПК в РФ	Краткие итоги развития АПК РФ. Проблемы отрасли АПК. Особенности реформирования и регулирования АПК РФ. Анализ проблем кризиса в АПК.	2/-/-	-	
2. Мировые тенденции развития науки АПК (практическая подготовка)	Гипотезы развития мирового и российского сельского хозяйства до 2050 г. Ресурсосбережение в сельском хозяйстве. Прогноз по научному обеспечению АПК	2/-/2	-	
3. Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности РФ на период до 2030 года (лекция-презентация)	Основные пути развития пищевой промышленности. Ограничения и конкурентные преимущества пищевых отраслей. Приоритетные направления пищевой и перерабатывающей промышленности	2/2/-	2/2/2	
4. Обеспечение продовольственной безопасности России	Общие положения Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации. Цели и задачи Доктрины. Понятие продовольственной безопасности, основные термины и определения. Риски и угрозы обеспечения продовольственной безопасности. Основные направления социально-экономической политики в сфере обеспечения продовольственной безопасности.	2/-/-	-	
5. Системный комплекс «Аграрно-пищевая технология» (практическая подготовка)	Знакомство с новым видом координации отраслевой науки на примере ассоциации «Технологическая платформа» Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания». Общая информации об ассоциации «Технологическая платформа» Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания» Задачи Ассоциации «Технологическая платформа» Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания «Информация об исследованиях и разработках. Стратегическая программа исследований».	2/-/2	2/-/-	
Итого		10/2/4	4/2/2	

* Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.2. Практические (семинарские) занятия с указанием видов проведения занятий*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)/ (практической работы)	Всего, часов / часов интер. занятий /практической работы		
		Очная форма	Заочная форма	Очно-заочная форма
Раздел 1. Современное состояние, проблемы и перспективы развития АПК РФ	Современное состояние потенциала аграрной науки (семинар-исследование)	2/2/-	2/2/-	
	Контрольная точка (Собеседование, реферат, доклад)	2	-	
Раздел 2. Концепция «Развитие пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2030 года»	Индикаторы развития пищевой и перерабатывающей промышленности АПК на период до 2030 г. (практическая подготовка)	4/-/4	2/-/-	
	Техническое регулирование отраслей АПК (практическая подготовка)	2/-/2	2/-/2	
	Контрольная точка (Собеседование, реферат)	2/-/-		
Раздел 3. Технологическая платформа «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания»	Отраслевые целевые программы: мероприятия по достижению результатов (мозговой штурм)	4/4/-		
	Научно-технические заделы и производственная база (практическая подготовка)	2/-/2	2/-/2	
	Контрольная точка (Собеседование, доклад)	2		
Итого		20/6/10	8/2/4	

* Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.3. Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов		Очно-заочная форма	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Подготовка к собеседованиям	23	-	56	-		
Написание рефератов	13	-		-		
Подготовка к контрольной работе	-	-	-	6		
Подготовка к зачету	-	4	-	4		
ИТОГО	36	4	56	10		

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК»
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК»
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК»
4. Методические рекомендации по выполнению реферата
5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы магистрантами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Раздел 1. Современное состояние, проблемы и перспективы развития АПК РФ Особенности развития и размещения АПК России. Перспективные направления совершенствования развития. Финансовое положение сельского хозяйства. Проблемы развития сельской местности	1, 2, 3	3,4,5,6,7,8	1, 2, 3
2	Раздел 2. Концепция «Развитие пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2020 года» Экономическое районирование в Российской Федерации. География размещения и роль животноводства. Характеристика отрасли, географические особенности ее распределения	2, 3	3,4,5,6	1, 2, 3
3	Раздел 3. Технологическая платформа «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания» Определение отрасли специализации региона. Отрасли рыночной специализации Северо-Кавказского Федерального округа	2, 3	1,2,5,6,7,8,9	3, 4

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Очная форма обучения

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Семестр			
		1	2	3	4
ОПК-1.1 Осуществляет стратегическое планирование развития производства на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации на основе проведенных научных исследований	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК	+			
	Основы инновационной деятельности в пищевой индустрии		+		
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+
ПК-1.3 Участвует в разработке новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК	+			
	Методология создания продуктов диетического и специального питания	+			
	Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов		+		
	Биологическая безопасность пищевых систем			+	
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+

Заочная форма обучения

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Курс		
		1	2	3
ОПК-1.1 Осуществляет стратегическое планирование развития производства на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации на основе проведенных научных исследований	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК	+		
	Основы инновационной деятельности в пищевой индустрии	+		
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			+
ПК-1.3 Участвует в разработке но-	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК	+		

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Курс		
		1	2	3
вых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований	Методология создания продуктов диетического и специального питания	+		
	Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов	+		
	Биологическая безопасность пищевых систем		+	
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			+

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК» проводится 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 её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК» проводится в виде зачета.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО».

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
1.	собеседование	5
	Реферат	15
2.	Собеседование	5
	Реферат	15
3.	Собеседование	5
	Доклад	15
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

7.3. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения компетенций формируемых дисциплиной «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК»

Для магистрантов **очной формы обучения** уровень сформированности осваиваемых компетенций складывается на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки при выполнении заданий.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете, Обучающимся начисляются баллы по следующим видам работ:

Критерии оценки посещения и работы на **лекционных занятиях** (максимум 10 баллов)

10 баллов – Обучающийся посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя. За каждый пропуск лекции из общей суммы баллов вычитается количество баллов, соответствующее количеству, приходящемуся на одно лекционное занятие. При этом за замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов от общей суммы баллов **вычитается 1 балл** за каждую лекцию.

Рейтинговая оценка успеваемости при проведении текущего контроля **на контрольных точках** позволяет обучающемуся набрать до 60 баллов. Знания, умения и навыки по формируемым компетенциям оцениваются по результатам выполнения письменной контрольной работы (контрольная точка), которая включает 3 теоретических вопроса (оценка знаний) и практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков).

Теоретический вопрос (**знания**) – средство сплошного группового контроля знаний по определенной теме.

Критерии оценки ответа на теоретический вопрос

5 баллов - выставляется, когда дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной профессиональной терминологии.

4-3 балла - выставляется, когда магистрантом дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком.

ком с использованием профессиональной терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные магистрантом самостоятельно в процессе ответа.

2 балла - выставляется, когда магистрантом дан неполный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется экономическая терминология, но магистрантом допускаются недочеты в определении понятий и не исправляются самостоятельно в процессе ответа.

1 балл - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Магистрант не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучаемого не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Выполнение практико-ориентированного или творческого задания (оценка умений и навыков), позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения. Выполнение такого задания предусматривает подготовку доклада или реферата.

Доклад – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы

Критерии оценки доклада

10-8 баллов – доклад демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, подготовлена содержательная презентация, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

7-5 баллов – доклад отражает результат самостоятельной работы обучающегося, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, позволяющий раскрыть тему, однако отсутствует изложение собственной позиции, сформулированы выводы, подготовлена презентация, даны ответы на дополнительные вопросы.

4-3 балла – представленный доклад в общих чертах раскрывает содержание темы, отсутствует изложение собственной позиции обучающегося, выводы не сформулированы, презентация очень краткая.

2-1 балл – тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

0 баллов – доклад магистрантом не представлен.

Реферат – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Критерии оценки реферата

10-8 баллов – выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформули-

рованы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

7-5 баллов – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

4-3 балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

2-1 балл – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

0 баллов – реферат магистрантом не представлен.

Практико-ориентированные задания творческого уровня

Критерии оценки

10 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

8-9 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны правильные выводы.

6-7 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

4-5 баллов. При выполнении задания допущены незначительные ошибки, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

2-3 балла. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задание не выполнено.

Если за ответы на контрольной точке обучающийся не получил удовлетворяющее его количество баллов, то он может получить поощрительные баллы за подготовку статьи (не более 15 баллов).

Статья – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить ее анализ с использованием знаний, умений и навыков, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Критерии оценки статьи

15 баллов. Статья объемом не менее 4 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит оригинальный анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными, графическим материалом. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулированы правильные выводы и предложения, отражающие авторскую точку зрения.

10 баллов. Статья объемом не менее 3 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит типовой анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулированы правильные выводы и предложения.

5 баллов. Статья объемом не менее 2 страниц представлена в виде тезисов, демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит анализ проблемы, подтвержденный отдельными статистическими и/или отчетными данными. В ней сформулированы правильные выводы и предложения.

По дисциплине «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК» к **зачету** допускаются обучающиеся, имеющие ежемесячную аттестацию и наличие по текущей успеваемости более 45 баллов. Магистрантам, набравшим более 55 баллов, **зачет** может быть проставлен по результатам текущей успеваемости.

Сдача зачета может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке магистранта не более 10 баллов. Обучающиеся, набравшие от 45 до 54 баллов, сдают **зачет** по вопросам, предусмотренным РПД по дисциплине «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК».

Результат текущего контроля для магистрантов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную работу (**максимум 60 баллов**), посещение лекций (**максимум 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**максимум 15 баллов**), поощрительные баллы за подготовку реферата (**максимум 15 баллов**).

Контрольная работа направлена на проверку результатов обучения по заданным компетенциям и включает два теоретических вопроса (оценка знаний) и практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков).

Критерии оценки ответа на 1 теоретический вопрос (знания):

10 баллов – при полном знании и понимании содержания вопроса, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении умения самостоятельно и творчески мыслить;

7-9 баллов – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;

4-6 баллов – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;

1-5 баллов – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;

1 балл – при полном несоответствии всем критериям;

0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу.

Творческие задания – задания, позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.

Критерии оценки творческого задания (умения и навыки):

15-12 баллов. Подготовленное письменное сообщение (доклад) демонстрирует умение синтезировать, анализировать, обобщать данные и информацию по анализируемому вопросу из источников научно-технической литературы, проводить анализ и устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения, правильно использовать специальные термины и понятия.

11-8 баллов. В подготовленном материале отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи.

7-5 баллов. В излагаемом материале отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи; обучающийся не всегда правильно использует в устной речи специальные термины и понятия, показатели; допущены ошибки в самостоятельно подготовленной презентации.

До 5 баллов. Представленный материал демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели изучаемой дисциплины, но не содержит элементов самостоятельной проработки используемого материала.

Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседований, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме:

2 балла – за оцененное на «отлично» выполнение письменного задания по каждой из 4 тем (максимум – 8 баллов);

1,5 балла – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «отлично»;

1 балл – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «хорошо»;

0,5 балла – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «удовлетворительно» (максимум – 2 балла);

1 балл – за активное участие в занятиях, проводимых в интерактивной форме (максимум – 5 баллов).

Если обучающийся не получил удовлетворяющее его количество баллов, то он может получить поощрительные баллы за подготовку статьи (не более 15 баллов).

7.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Контрольная точка № 1 (темы 1-2)

Типовые вопросы (оценка знаний):

1. Агропромышленный комплекс. Размещение отраслей агропромышленным комплексом и планирование статистических данных.
2. Значение, структура и уровень развития сельского хозяйства, и основные формы собственности.
3. Сферы деятельности АПК Российской Федерации.
4. Экономические проблемы и реформирование современной аграрной политики.

Типовые творческие задания (оценка умений и навыков):

Подготовить доклад по одной из следующих тем:

1. АПК и машиностроение (Три звена АПК, сельскохозяйственные угодья, отрасли машиностроения, центры размещения).
2. Агропромышленный комплекс Российской Федерации: особенности развития и размещения (Агропромышленный комплекс (АПК) России, его понятие, структура и значение).
3. Особенности развития и размещения АПК. Перспективные направления совершенствования развития.
4. Финансовое положение сельского хозяйства. Проблемы развития сельских территорий.
5. Экономико-географическая характеристика животноводства в России (Экономическое районирование в Российской Федерации. География размещения и роль животноводства. Характеристика отрасли, географические особенности ее распределения);
6. Животноводство, как одна из составных частей сельского хозяйства АПК России.

Контрольная точка № 2 (темы 3-4)

Типовые вопросы (оценка знаний):

1. Развитие пищевой промышленности в России.
2. Потребление продуктов питания в России в различные исторические периоды.
3. Основные пути развития пищевой промышленности.
4. Ограничения и конкурентные преимущества пищевых отраслей.
5. Приоритетные направления пищевой и перерабатывающей промышленности.
6. Доктрина продовольственной безопасности РФ. Общие положения.

Типовые творческие задания (оценка умений и навыков):

Подготовить реферат по одной из следующих тем:

Контрольная точка № 3 (темы 5-6)

Типовые вопросы (оценка знаний):

1. Концепция развития АПК и разработанные в ее рамках технологии. Системы обеспечения безопасности современной пищевой биотехнологии.

2. Утилизация и переработка пищевых отходов. Современные технологии утилизации отходов производства.
3. Научно-техническая политика в области здорового питания
4. Решение проблем комплексной переработки побочных продуктов и отходов;
5. Разработка высокоэффективных технологий производства сельскохозяйственной продукции как исходного сырья для получения новых конкурентоспособных пищевых и кормовых продуктов;
6. Развитие современного отечественного производства пищевых продуктов здорового питания, включая обогащенные незаменимыми нутриентами пищевые продукты, продукты функционального назначения, специализированные лечебные и профилактические продукты;
7. Разработка энергосберегающего оборудования пищевых и перерабатывающих производств АПК;

Типовые творческие задания (оценка умений и навыков):

Подготовить доклад, содержащий обоснованное заключение по следующим вопросам:

1. Недостаточное развитие животноводства как одна из причин безработицы и бедности на селе;
2. Потребление продуктов питания в России в различные исторические периоды.
3. Проблемы дальнейшего успешного развития легкой промышленности Российской Федерации.
4. Риски и угрозы обеспечения продовольственной безопасности.
5. Основные направления социально-экономической политики в сфере обеспечения продовольственной безопасности.
6. Аграрно-промышленная специализация Ставропольского края.
7. Определение отрасли специализации региона, отрасли рыночной специализации Северо-Кавказского Федерального округа.

Тематика рефератов

1. Размещение отраслей агропромышленным комплексом и планирование статистических данных. Значение, структура и уровень развития сельского хозяйства, и основные формы собственности;
2. Экономические проблемы и реформирование современной аграрной политики;
3. АПК и машиностроение (Три звена АПК, сельскохозяйственные угодья, отрасли машиностроения, центры размещения);
4. Агропромышленный комплекс Российской Федерации: особенности развития и размещения.
5. Экономико-географическая характеристика животноводства в России;
6. Недостаточное развитие животноводства как одна из причин безработицы и бедности на селе;
7. Потребление продуктов питания в России в различные исторические периоды.
8. Животноводство, как одна из составных частей сельского хозяйства АПК России;
9. Зерновые ресурсы России;
10. Зерновое хозяйство как отрасль растениеводства, его историческое развитие в России;
11. Характеристика, особенности высевания и районы распространения зерновых культур: озимой и яровой пшеницы, ржи, ячменя, кукурузы, гречихи, овса, риса, зернобобовых;
12. Исчерпаемые невозобновляемые природные ресурсы;
13. География хозяйства и природопользования в России и других стран СНГ
14. Роль внешней среды на размещение межотраслевых хозяйственных комплексов. Характеристика форм административно-территориального деления России (республики, края, области, районы);
15. Особенности экономико-географических показателей интегральных макрорегионов;
16. Машиностроительный комплекс России Значение машиностроительного комплекса

Российской Федерации в народном хозяйстве и развитии перерабатывающих отраслей АПК.

17. Развитие и размещение основных отраслей легкой промышленности России: текстильной, швейной и обувной;
18. Проблемы дальнейшего успешного развития легкой промышленности Российской Федерации.

Тематика докладов (статей)

1. АПК и машиностроение (Три звена АПК, сельскохозяйственные угодья, отрасли машиностроения, центры размещения).
2. Агропромышленный комплекс Российской Федерации: особенности развития и размещения (Агропромышленный комплекс (АПК) России, его понятие, структура и значение).
3. Особенности развития и размещения АПК. Перспективные направления совершенствования развития. Финансовое положение сельского хозяйства. Проблемы развития сельской местности)
4. Аграрно-промышленная специализация Ставропольского края;
5. Определение отрасли специализации региона, отрасли рыночной специализации Северо-Кавказского Федерального округа.
6. Определение отрасли специализации региона, отрасли рыночной специализации Северо-Кавказского Федерального округа.
7. Основные группы пищевой промышленности в зависимости от степени слияния сырьевого и потребительского факторов.
8. Развитие пищевой промышленности в России.
9. Риски и угрозы обеспечения продовольственной безопасности.
10. Основные направления социально-экономической политики в сфере обеспечения продовольственной безопасности.

Вопросы и задания к зачету

1. АПК РФ: структура, современное состояние, проблемы
2. Сферы деятельности АПК Российской Федерации
3. Размещение отраслей агропромышленного комплекса и планирование статистических данных.
4. Значение, структура и уровень развития сельского хозяйства, и основные формы собственности;
5. Проблемы растениеводства и животноводства
6. Экономико-географическая характеристика животноводства в России.
7. Экономические проблемы и реформирование современной аграрной политики.
8. Гипотезы развития мирового и российского сельского хозяйства до 2050 г.
9. Ресурсосбережение в сельском хозяйстве
10. Прогноз по научному обеспечению АПК
11. Главные проблемы пищевой индустрии
12. Концепция развития АПК и разработанные в ее рамках технологии
13. Научно-техническая политика в области здорового питания
14. Современные технологии упаковки в пищевой промышленности
15. Значение пищевой промышленности входящей в АПК
16. Пищевая промышленность как основное перерабатывающее звено АПК
17. Особенности развития и размещения АПК в России Состояние пищевых и перерабатывающих отраслей
18. Межотраслевые научные проблемы АПК
19. Экологические аспекты производства пищевых продуктов
20. Экономическая эффективность производства натуральных продуктов питания
21. Основные пути развития пищевой промышленности

22. Ограничения и конкурентные преимущества пищевых отраслей
23. Приоритетные направления пищевой и перерабатывающей промышленности
24. Общие положения Доктрины продовольственной безопасности
25. Цели и задачи Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации
26. Механизм реализации государственной политики в области здорового питания
27. Научно-техническая политика в области здорового питания
28. Обеспечение безопасности и биобезопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
29. Разработка высокоэффективных технологий производства сельскохозяйственной продукции как исходного сырья для получения новых конкурентоспособных пищевых и кормовых продуктов;
30. Развитие современного отечественного производства пищевых продуктов здорового питания, включая обогащенные незаменимыми нутриентами пищевые продукты, продукты функционального назначения, специализированные лечебные и профилактические продукты;
31. Разработка энергосберегающего оборудования пищевых и перерабатывающих производств АПК;
32. Решение проблем комплексной переработки побочных продуктов и отходов;
33. Совершенствование организационно-экономических механизмов пищевой и перерабатывающей промышленности;
34. Совершенствование образования и развития кадрового потенциала в аграрно-пищевых производствах;
35. Создание и развития коммуникативных инструментов и нормативно-правового регулирования по направлениям реализации технологической платформы.
36. Загрязнение пищи вредными веществами из упаковочных материалов.
37. Концепция развития АПК и разработанные в ее рамках технологии.
38. Экологическая безопасность производства продуктов питания.
39. Системы обеспечения безопасности современной пищевой биотехнологии.
40. Утилизация и переработка пищевых отходов. Современные технологии утилизации отходов производства.
41. Исчерпаемые невозобновляемые природные ресурсы.
42. Роль внешней среды на размещение межотраслевых хозяйственных комплексов.
43. Характеристика форм административно-территориального деления России (республики, края, области, районы).
44. Особенности экономико-географических показателей интегральных макрорегионов.
45. Машиностроительный комплекс России, его значение для перерабатывающих отраслей АПК.
46. Пути повышения биологической ценности рационов питания
47. Экологические аспекты производства пищевых продуктов
48. Экономическая эффективность производства натуральных продуктов питания
49. Значение маркетинга в развитии перерабатывающих отраслей АПК
50. Кадровая проблема функционирования перерабатывающих отраслей АПК

Творческие задания (оценка умений и навыков):

Подготовить обоснованное заключение по следующим вопросам:

1. Недостаточное развитие животноводства как одна из причин безработицы и бедности на селе;
2. Недостаточное развитие инфраструктуры села – одна из причин оттока молодежи.
3. Аграрно-промышленная специализация Ставропольского края;
4. Определение отрасли специализации региона, отрасли рыночной специализации Северо-Кавказского Федерального округа;
5. Зерновое хозяйство как отрасль растениеводства, его историческое развитие в России.

В данном разделе РПД приведены типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости магистрантов. Полный перечень заданий содержится в учебно-методическом комплексе по дисциплине.

В процессе освоения дисциплины «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК» магистрантами, обучающимися **по заочной форме**, в качестве самостоятельной подготовки предусмотрено выполнение контрольной работы. Контрольная работа максимально оценивается в 60 баллов

Выполняется **контрольная работа** по индивидуальному варианту. Вариант соответствует последней цифре зачетной книжки, при этом цифра «0» означает вариант № 10.

Контрольная работа включает: два теоретических вопроса и два творческих (практико-ориентированных) задания.

Типовая контрольная работа для магистрантов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Особенности развития и размещения отраслей АПК в России (10 баллов);
2. Главные проблемы пищевой индустрии (10 баллов).

Творческие задания (оценка умений и навыков):

1. Провести детальный анализ вопроса: Зерновое хозяйство как отрасль растениеводства, его историческое развитие в России (20 баллов).
2. Пищевая промышленность Российской Федерации. Дать анализ и обоснование факторам размещения предприятий пищевой промышленности (20 баллов).

В данном разделе РПД приведены типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся. Полный перечень заданий содержится в учебно-методическом комплексе по дисциплине «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК», который размещен в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступен для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета.

7.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

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 её корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в виде зачета.

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся.

Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков магистрантов по дисциплине и складывается из следующих компонентов:

Итоговая оценка по дисциплине (освоение компетенций)

В течение семестра (курса) обучающийся набирает баллы соответствующие критериям оценки каждого оценочного средства, приведенным в разделе 7.3. В ходе проведения промежуточной аттестации все заработанные обучающимся баллы суммируются и переводятся в оценки.

Для зачета

- «Зачтено» – 55 баллов и выше;
- «Не зачтено» – менее 45 баллов.

При проведении промежуточной аттестации (сдача зачета) преподавателю с согласия обучающегося разрешается выставлять оценки («зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре (курсе) по выше приведенной шкале.

В случае отказа – обучающийся сдает зачет по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость не может оцениваться ниже суммы баллов, которую обучающийся набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче зачета к заработанным в течение семестра обучающимся баллам прибавляются баллы, полученные на зачете и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии оценки ответа на зачете

Сдача зачета может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке Обучающегося не более 10 баллов:

- теоретический вопрос – до 5 баллов;
 - практическое (творческое) задание – до 5 баллов;
- Итого – 10 баллов.

Ответы на теоретические вопросы (оценка знаний)

5 баллов выставляется обучающемуся, полностью освоившему материал дисциплины в соответствии с учебной программой, включая вопросы, рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по предложенному вопросу и дополнительным вопросам, заданным экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины, не отраженному в основном задании и выявляют полноту знаний магистранта по дисциплине.

4 балла заслуживает обучающийся, ответивший полностью и без ошибок на предложенные вопросы и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Обучающийся не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Обучающийся может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа магистранта не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0-1 баллов выставляется магистранту при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Выполнение творческого (практического) задания (оценка умений и навыков)

5 баллов. Составлен правильный алгоритм выполнения задания, в логическом рассуждении нет ошибок, задание выполнено рациональным способом. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. Составлен правильный алгоритм выполнения задания, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; но задание

выполнено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

3 балла. Задание понято правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в употреблении терминов и понятий; задание выполнено не полностью или в общем виде.

2 балла. Задание выполнено частично, с большим количеством ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

1 балл. Задание выполнено неправильно и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов

0 баллов. Задание не выполнено.

При сдаче зачета к заработанным в течение семестра обучающимся баллам прибавляются баллы, полученные на зачете, сумма баллов переводится в оценку.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК»

а) основная литература:

1. Основы научных исследований : учеб. пособие / В. И. Марченко, Д. И. Грицай, Д. А. Сидельников, В. И. Кузьминов ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 112 с.
2. ЭБС «Лань»: Инновационное развитие техники пищевых технологий. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.Т. Антипов [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 660 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/74680> — Загл. с экрана.
3. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Приоритетные направления технологии продуктов здорового питания [электронный полный текст] : моногр. / сост.: О. В. Сычева, Е. А. Скорбина, И. А. Трубина, С. Н. Шлыков, Р. С. Омаров ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2016. - 4,21 МБ.
4. Сычева, О. В. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура / О. В. Сычева; Сычева О. В. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 68 с. - Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств. - ISBN 978-5-8114-7090-7.

б) дополнительная литература:

1. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Сычева, О. В. Переработка молока и мяса в условиях малых перерабатывающих сельскохозяйственных предприятий (цехов) [электронный полный текст] : методические указания к разработке курсового проекта для студентов факультета технологического менеджмента направления подготовки 260100.62 "Технология продуктов питания" / О. В. Сычева, Р. С. Омаров, М. В. Веселова ; СтГАУ. - Ставрополь, 2013. - 658 КБ.
2. Сычева, О. В. Переработка молока и мяса в условиях малых перерабатывающих сельскохозяйственных предприятий (цехов) : метод. указания по специальности 311200 - Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции. - Ставрополь : АГРУС, 2004. - 40 с.
3. Пищевая промышленность (периодическое издание)
4. Молочная промышленность (периодическое издание)
5. Мясная индустрия (периодическое издание)
6. Международная реферативная база данных SCOPUS. <http://www.scopus.com/>
7. Международная реферативная база данных Web of Science. <http://wokinfo.com/russian/>

8. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки <http://elibrary.rsl.ru/>
9. Международная база данных ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE <https://search.proquest.com/agricenvironm/>

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

1. <http://mcx.ru/analytics/> Сайт Министерства сельского хозяйства РФ
2. <http://www.mshsk.ru/index.php> Сайт Министерства сельского хозяйства Ставропольского края
3. <http://платформа-апк.рф> Сайт евразийской технологической платформы пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания
4. <http://платформа-апк.рф/content/zhurnal-tppp-apk> Журнал технологической платформы пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

При изучении дисциплины необходимо обратить внимание на последовательность изучения тем.

В рамках изучения первой темы **«Состояние отраслевой науки АПК в РФ»** даются краткие итоги развития АПК РФ. При этом рассматриваются проблемы отрасли АПК и проводится анализ проблем кризиса в АПК. Особенности реформирования и регулирования АПК РФ.

Вторая тема **«Мировые тенденции развития науки АПК»** знакомит с существующими гипотезами развития мирового и российского сельского хозяйства до 2050 г. Ресурсосбережение в сельском хозяйстве. Прогноз по научному обеспечению АПК

Третья тема **«Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2020 года»** изучается по представленной презентации, где рассматриваются следующие вопросы:

Основные пути развития пищевой промышленности. Ограничения и конкурентные преимущества пищевых отраслей. Приоритетные направления пищевой и перерабатывающей промышленности

Четвертая тема **«Обеспечение продовольственной безопасности России»** базируется на утвержденной Доктрине продовольственной безопасности. Общие положения доктрины продовольственной безопасности. Цели и задачи доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации. Понятие продовольственной безопасности, основные термины и определения. Риски и угрозы обеспечения продовольственной безопасности. Основные направления социально-экономической политики в сфере обеспечения продовольственной безопасности.

Пятая тема **«Системный комплекс «Аграрно-пищевая технология»** знакомит с новым видом координации отраслевой науки на примере ассоциации «Технологическая платформа» Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания». Общая информации об ассоциации «Технологическая платформа» Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания»

Задачи Ассоциации «Технологическая платформа» Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания «Информация об исследованиях и разработках. Стратегическая программа исследований».

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

MicrosoftWindows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017), Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017), Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Программа для ЭВМ «Шеф-Эксперт» (договор №495 от 14.02.2013).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань», СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. № 402 площадь - 96,7м ²)	Оснащение: столы – 36 шт., стулья – 72 шт., персональный компьютер – 1 шт., видео проектор -1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LGдля демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы	
	<i>1. Читальный зал библиотеки (площадь 177 м²)</i>	1. Оснащение: столы – 25 шт., стулья – 25 шт., компьютеры – 16 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

	2. Учебная аудитория № 201 (площадь 49м ²).	2. Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
4	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
5	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

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, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий магистранту необходимую техническую 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 оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на зачете / экзамене зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- магистранту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий магистранту необходимую техническую 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 пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию магистранта зачет/экзамен может проводиться в письменной форме;

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

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

- по желанию магистранта зачет/экзамен может проводиться в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 **Продукты питания животного происхождения** и учебного плана по магистерской программе «**Технология продуктов здорового питания**».

Автор:



д.с.-х.н., профессор Сычева О.В.

Рецензенты:



д.с.-х.н., профессор Чернобай Е.Н.



к.в.н., доцент Пономарева М.Е.

Рабочая программа дисциплины «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК» рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (протокол № 15 от «16» мая 2022 г.) и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.04.03 **Продукты питания животного происхождения**

Заведующая кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор



О.В. Сычева

Рабочая программа дисциплины «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины и биотехнологического (протокол № 12 от «17» мая 2022 г.) и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.04.03 **Продукты питания животного происхождения**.

Руководитель ОП
доктор с.-х. наук, профессор



О.В. Сычева

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях
АПК»**

по подготовке обучающегося по программе магистратуры по направлению
подготовки

19.04.03	Продукты питания животного происхождения
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Технология продуктов здорового питания
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет <u> 2 </u> ЗЕТ, <u>72</u> час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – <u>10</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>4</u> ч. практические (лабораторные) занятия – <u>20</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>10</u> ч., самостоятельная работа – <u>42</u> ч. в том числе практическая подготовка - <u>20</u> ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – <u>4</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>2</u> ч. практические (лабораторные) занятия – <u>8</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>4</u> ч., самостоятельная работа – <u>52</u> ч., в том числе практическая подготовка – <u>28</u> ч., контроль – <u>4</u> ч.</p> <p><u>Очно-заочная форма обучения:</u> лекции – <u> </u> ч., в том числе практическая подготовка - <u> </u> ч. практические (лабораторные) занятия – <u> </u> ч., в том числе практическая подготовка - <u> </u> ч., самостоятельная работа – <u> </u> ч.</p>
Цель изучения дисциплины	объективный анализ состояния этих отраслей на фоне мирового развития пищевой индустрии, выявление и анализ проблемных позиций и перспектив долгосрочного развития отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности с учетом современных вызовов.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.06.01 «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК» является обязательной дисциплиной образовательной программы магистратуры направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК) ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия ОПК-1.1 Осуществляет стратегическое планирование развития производства на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации на основе проведенных научных исследований</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: - современное состояние и задачи, стоящие перед отраслевой наукой АПК в Российской Федерации</p> <p>Умения: - выбирать методы теоретической и экспериментальной работы в соответствии с задачей исследования</p> <p>Навыки и/или трудовые действия: - по оценке, анализу и представлению данных, полученных в ре-</p>

	<p>зультате выполнения научно-исследовательской работы в формах отчетов, рефератов, публикаций.</p> <p>Профессиональные компетенции (ПК)</p> <p>ПК-1</p> <p>Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ПК-1.1 Участвует в разработке новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований</p> <p>Знания:</p> <p>- современный уровень развития научных исследований в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК</p> <p>Умения:</p> <p>- самостоятельно проводить поиск и подбор информации по использованию современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <p>- анализа и обобщения информации, выполнять теоретические исследования, направленные на решение научно-исследовательских и производственных задач</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Современное состояние, проблемы и перспективы развития АПК РФ</p> <p>Тема 1.1. Состояние отраслевой науки АПК в РФ</p> <p>Тема 1.2. Современное состояние и потенциал аграрной науки</p> <p>Тема 1.3. Мировые тенденции развития науки АПК</p> <p>Раздел 2. Концепция «Развитие пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2030 года»</p> <p>Тема 2.1. Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2020 года</p> <p>Тема 2.2. Индикаторы развития пищевой и перерабатывающей промышленности АПК на период до 2030 г.</p> <p>Тема 2.3. Обеспечение продовольственной безопасности России</p> <p>Тема 2.4. Техническое регулирование отраслей АПК</p> <p>Раздел 3. Технологическая платформа «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания»</p> <p>Тема 3.1. Системный комплекс «Аграрно-пищевая технология»</p> <p>Тема 3.2. Отраслевые целевые программы: мероприятия по достижению результатов</p> <p>Тема 3.3. Научно-технические заделы и производственная база отраслей АПК</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр <u>1</u> – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс <u>1</u> – контрольная работа, зачет</p> <p><u>Очно-заочная форма обучения:</u> семестр _____ – _____</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>Д.с.-х.н., профессор О.В. Сычева</p>