

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный

номер

05-2/ТППСХП(6) 5

Введение в профессиональную деятельность РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b350307_23_1_Tex.plx.plx
35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

в том числе:

аудиторные занятия 46

самостоятельная работа 62

Виды контроля в семестрах:

зачеты 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	14 4/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	30	30	30	30
В том числе в форме практ.подготовки	2	2	2	2
Итого ауд.	46	46	46	46
Контактная работа	46	46	46	46
Сам. работа	62	62	62	62
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от
17.07.2017 г. № 669)

Составлена на основании учебного плана:
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РГЦ:

кандидат с/х наук, зав.каф., Гоголева Прасковья Алексеевна Гоголева

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22-05 2023 г. № 110

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. Гоголева

Зав. профилирующей кафедрой

Гоголева | Гоголева П.А.

Протокол заседания кафедры от 22-05 2023 г. № 110

Председатель МК факультета

Гоголева | Гоголева П.А.

Протокол заседания МК факультета от 15-06 2023 г. № 8

Декан

Гоголева | Гоголева П.А.

15.06 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ ____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от ____ ____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ ____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от ____ ____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ ____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от ____ ____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ ____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от ____ ____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная дисциплина (модуль) Б1.О.16 «Введение в профессиональную деятельность» предназначена для студентов первого курса для формирования у них первоначальных знаний и умений в области переработки пищевых продуктов. Для реализации поставленной цели в дисциплине решаются следующие задачи:

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе;
- приобретения знаний и умений с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- воспитание необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений,
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

УК-6.1: Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы

Знать:

оценку временных ресурсов и их ограничения

Уметь:

оценивать временные ресурсы и ограничения, использовать эти ресурсы

Владеть:

методами эффективного использования временного ресурса

УК-6.2: Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе

Знать:

о персональной траектории непрерывного образования и саморазвития

Уметь:

выстраивать персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития

Владеть:

навыками реализации траектории непрерывного образования и саморазвития на его основе

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:

2.1.1 Иметь представление о роли технологии переработки пищевых продуктов в удовлетворении потребительского спроса, роли технолога в развитии производства, способах стимулирования студентов при успешном освоении учебной программы в вузе, особенности выполнения учебных работ.

2.2 Уметь:

2.2.1 использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности и выстраивании персональной траектории непрерывного образования и

2.3 Владеть:

2.3.1 навыками эффективного использования временного ресурса. выстраивания траектории непрерывного образования и саморазвития, мотивированного освоения учебной программы, выполнения учебных работ

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:

Б1.О

3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
------------	--

3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Учебная практика: Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
3.2.2	Учебная практика: технологическая практика
3.2.3	Технология хранения продукции животноводства
3.2.4	Учебная практика: Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
3.2.5	Учебная практика: технологическая практика
3.2.6	Технология хранения продукции животноводства

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	30	30	30	30
В том числе в форме практ.подготовки	2	2	2	2
Итого ауд.	46	46	46	46
Контактная работа	46	46	46	46
Сам. работа	62	62	62	62
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Технология пищевых производств					
1.1	Цели и задачи дисциплины. История возникновения технологии. Роль технологии переработки пищевых продуктов в развитие современного общества. Роль технолога на предприятиях пищевой промышленности /Лек/	1	2	УК-6.1 УК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.2	Характеристика основных терминов применяемых в технологии. Классификация продуктов животного происхождения /Лек/	1	2	УК-6.1 УК-6.2	Э1	

1.3	Характеристика сырья, применяемого для производства пищевых продуктов /Лек/	1	4	УК-6.1 УК-6.2	Л1.1 Л1.2	
1.4	Изучение основных понятий и терминов по нормативным документам /Пр/	1	6	УК-6.1 УК-6.2	Э1	
1.5	Изучение производства пищевых продуктов на предприятиях (выездное занятие) /Пр/	1	6	УК-6.1 УК-6.2	Л2.1	
1.6	Изучение технологических схем по производству пищевых продуктов /Лек/	1	2	УК-6.1 УК-6.2	Л1.1 Л1.2	
1.7	Проработка теоретического материала и подготовка и защита практических работ /Ср/	1	32	УК-6.1 УК-6.2	Л1.1 Л1.2 Э1	
Раздел 2. Учебная программа						
2.1	Ознакомление студентов с учебным планом и графиком учебного процесса /Лек/	1	1	УК-6.1 УК-6.2		
2.2	Ознакомление с местами и содержанием учебных и производственных практик /Лек/	1	1	УК-6.1 УК-6.2		
2.3	Ознакомление с видами и содержанием контроля знаний в учебном процессе /Лек/	1	2	УК-6.1 УК-6.2		
2.4	Ознакомление с видами стипендий, критериями назначения, перечнем необходимых документов для оформления стипендии /Лек/	1	2	УК-6.1 УК-6.2		
2.5	Ознакомление с особенностями оформления и написания аналитических обзоров литературных источников, библиографии /Пр/	1	6	УК-6.1 УК-6.2		
2.6	Особенности выполнения экспериментальной части учебных работ /Пр/	1	6	УК-6.1 УК-6.2		
2.7	Выполнение эссе на тему "Почему я выбрал профессию технолога" /Пр/	1	6	УК-6.1 УК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л2.1	
2.8	Проработка теоретического материала и подготовка к практическим занятиям, защита результатов практической работы /Ср/	1	30	УК-6.1 УК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Э1	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
---------------------	----------	-------------------

Л1.1	Крусь Г. Н., Храмцов А. Г., Волокитина З. В., Карпычев С. В., Шалыгина А. М.	Технология молока и молочных продуктов: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология молока и молочных продуктов" направления подготовки дипломированных специалистов "Технология сырья и продуктов животного"	Москва: КолосС, 2007
Л1.2	Антипова Л. В., Голыгина И. Н., Калачев А. А.	Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов: учебное пособие при подготовке бакалавров по направлению 260200 "Технология продуктов животного происхождения" (профиль "Технология мяса и мясных продуктов")	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Кульнева Н. Г., Голыбин В. А., Последова Ю. И., Федорук В. А.	Введение в технологию продуктов питания. Практикум: учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2022

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	Docs.cntd.ru
-----	--------------

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Windows Vista TM Home Basic К OEMAct
7.3.2	Adobe Reader
7.3.3	Windows 7
7.3.4	MicrosoftOffice 2016
7.3.5	LIBREOFFICE

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.3	Федеральный портал "Российское образование"
7.4.4	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства
7.4.5	юстиции РФ

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

Аудитория 2.311 для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оборудование: Учебная аудитория оборудована офисной мебелью, мультимедийной аппаратурой, компьютером с выходом Интернет ресурсы.

Мультимедийное оборудование: HP Pavilion Slimline Athlon Dual Core 2.1ghz/RAM1GB/geforce 7300LE/DVD-RW/HDD160Gb/.

Аудитория 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки (для самостоятельной работы студентов с выходом в сеть Интернет)

1)Компьютерный Стол 16 шт.

2)Стул ученический 16 шт.

3)Системный блок и монитор – 16 шт.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Теоретическое содержание дисциплины состоит в рассмотрении основных положений и теоретических вопросов в данной области будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Содержание лекционных занятий конкретизировано в соответствии с элементами теоретического, практического изучения и применения объектов, образующих предмет изучения дисциплины и включающих:

- основные понятия и их определения;
- особенности строения и функционирования объектов, их основные свойства, характеристики, параметры;
- задачи (проблемы) теоретического и/или практического изучения объектов, их создания и применения;
- методы, средства и способы их теоретического и/или практического изучения и совершенствования;
- методы, средства и способы качества объектов;
- современные тенденции и перспективы развития науки и практики в данной предметной области.

Ниже перечислены основные теоретические вопросы и понятия, подлежащие усвоению и изложению:

Раздел 1. Технология пищевых производств

Цели и задачи дисциплины. История возникновения технологии. Роль технологии переработки пищевых продуктов в развитие современного общества. Роль технолога на предприятиях пищевой промышленности. Характеристика основных

терминов применяемых в технологии. Классификация продуктов животного происхождения. Характеристика сырья, применяемого для производства пищевых продуктов.

Раздел 2. Учебная программа

Ознакомление студентов с учебным планом и графиком учебного процесса. Ознакомление с местами и содержанием учебных и производственных практик. Ознакомление с видами и содержанием контроля знаний в учебном процессе. Ознакомление с видами стипендий, критериями назначения, перечнем необходимых документов для оформления стипендии.

Прикладная часть дисциплины реализуется на практических занятиях, ведущей дидактической целью которых является формирование профессиональных умений - выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности, решать задачи и др., позволяют привить практические навыки самостоятельной работы с учебной, методической и научной литературой (в процессе подготовки к занятию), получить опыт публичных выступлений.

На занятиях студенты овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе выполнения научно-исследовательской работы и изучении последующих дисциплин.

На первом практическом занятии преподаватель обязан представить студентам всю информацию по организации изучения дисциплины. Для оптимизации временных затрат по информированию студентов преподавателю рекомендуется разработать технологическую карту работы студента и преподавателя, включающую:

- наименование раздела и темы лекционного курса с указанием формы контроля (тестирование), даты проведения и присваиваемых баллов по каждой контрольной процедуре;
- наименование и количество практических занятий с указанием тематик .
- содержание СРС (перечень тем рефератов и докладов к семинарам; варианты расчётно-графической работы) с указанием форм контроля, даты проведения и присваиваемых баллов.

Содержание и методика проведения работ, деятельность обучающихся в процессе выполнения заданий приведены в соответствующих методических указаниях.

Уровень освоения практической части оценивается в процессе защиты отчётов по выполненным работам в рамках раздела.

9.3. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов по данной дисциплине включает:

- подготовка конспекта лекций;
- подготовка к практическим занятиям (выполнение домашних заданий, подготовка ответов на контрольные вопросы, оформление выполненных работ);
- выполнение индивидуальных заданий.

Уровень компетенций, сформированных в результате выполнения работ, осваиваемых самостоятельно, оценивается в процессе их защиты по пятибалльной системе.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

- 10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
- 10.2.Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
- 10.3.Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
- 10.4.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.
- 10.5.Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)
- 10.6.Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по необходимости).
- 10.7.Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций (по усмотрению преподавателя).
- 10.8.Учебная программа дисциплины (по усмотрению преподавателя).
- 10.9.Другие методические материалы (по усмотрению кафедры).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Факультет Агротехнологический
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) **Б1.О.05 Введение в профессиональную деятельность**
Направление подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**
Профиль **Технология производства и переработки продукции
животноводства**
Квалификация выпускника **бакалавр**
Общая трудоемкость **/ЗЕТ 108/3**

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Универсальная	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1: Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы УК-6.2: Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
УК-6	УК-6.1	Знать: оценку временных ресурсов и их ограничения Уметь: оценивать временные ресурсы и ограничения, использовать эти ресурсы Владеть: методами эффективного использования временного ресурса	Текущий контроль: <i>Тестирование, Решение задач, Контрольная работа (опрос, задачи...)</i> Промежуточная аттестация: <i>Зачет</i>
	УК-6.2	Знать: о персональной траектории непрерывного образования и саморазвития Уметь: выстраивать персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития Владеть: навыками реализации траектории непрерывного образования и саморазвития на его основе	

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может	0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено

	самостоятельно излагать материал. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.	
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объёме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - УК-6

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Типовое задание №1

Приводятся примерные темы из перечня

1. Подготовить выступление на тему «Понятие о технологии. Технологический процесс и его составные части»;
2. Раскрыть тему «Роль пищи и питания для жизнедеятельности человека»;
3. Подготовить эссе «Моя будущая профессия»;
4. Подготовить выступление на тему «Мой университет, мой АГАТУ»

Типовое задание №2

Группе студентов из 3 человек подготовить выступление на тему «Производство пищевой продукции в ... (выбрать перерабатывающее предприятие в РС(Я) или в РФ)»:

- структура предприятия;
- ассортимент вырабатываемой продукции;
- маркетинговая политика предприятия;
- современные технологии, применяемые на предприятии;
- выводы и разработка предложений.

Типовое задание №3

Задание для каждого студента (индивидуальное)

1. Начертить аппаратную схему производства(по индивидуальному заданию);
2. Ознакомиться с устройством и принципом действия линии;
3. Выписать цифровые обозначения и расписать каждый вид технологического оборудования.

Типовое задание №4

1. Подготовить выступление на тему «Траектория моего обучения в АГАТУ»;
2. Разработка личного плана освоения профессии технолога;
3. Цель, содержание будущих практик. Что я должен освоить на практиках.

4.3. ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ

Перечень вопросов для зачета

1. Понятие «Технология»
2. Технологическая схема, составляющие, параметры
3. Структура перерабатывающего предприятия
4. Аграрный комплекс РФ
5. Характеристика сельскохозяйственного производства
6. Классификация продукции животного происхождения
7. Характеристика сырья, применяемого для производства пищевых продуктов
8. Классификация белков. Состав белков.
9. Роль молока в питании человека
10. Роль мяса в питании человека
11. Свойства липидов. Источники липидов
12. Источники углеводов и их роль в питании
13. Источники углеводов и их роль в питании
14. Классификация витаминов
15. Значение воды для производства пищевых продуктов
16. Энергетическая ценность пищевых продуктов
17. Технологические схемы производства
18. Составляющие учебного процесса
19. Основы непрерывного образования
20. Роль практической подготовки в учебном процессе.

Критерии оценивания:

«Зачтено» - выставляется студенту, обнаружившему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «зачтено» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Незачтено» - выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «незачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Примерные темы рефератов

1. Технологический процесс и его составные части. Понятие о технологии.
2. Роль пищи и питания для жизнедеятельности человека.
3. Вещества, составляющие основную часть питания.
4. Потребность человека в различных пищевых веществах и энергии.
5. Белки как важнейшая часть пищи. Классификация белков. Состав белков.
6. Свойства белков и их использование в пищевых производствах. Биологическая ценность белков и их составных частей.
7. Липиды и их роль в питании. Химический состав липидов. Свойства липидов. Источники липидов.
8. Источники углеводов и их роль в питании. Химический состав углеводов и их свойства.
9. Классификация витаминов. Значение водорастворимых витаминов для жизнедеятельности человека. Значение жирорастворимых витаминов для жизнедеятельности человека.
10. Роль воды в жизнедеятельности человека. Значение воды для производства пищевых продуктов. Требования к качеству воды, используемой для производства пищевых продуктов.
11. Показатели качества пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов.
12. Роль молока в питании человека. Химический состав молока. Пищевая и биологическая ценность молока.
13. Роль мяса в питании человека. Химический состав мяса. Пищевая и биологическая ценность мяса.
14. Энергетическая ценность пищевых продуктов.
15. Технологические схемы производства.

Критерии оценивания:

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объему реферата.

«Отлично» - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция,

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

«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно» – 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.

«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат выпускником не представлен.

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

Промежуточная аттестация проводится в конце 1 семестра и завершает изучение дисциплины **Б1.О.16 Введение в профессиональную деятельность** в форме зачета по дисциплине (модулю), который проводится в устной форме..

Промежуточная аттестация заочной формы обучения включает выполнение контрольных работ.

Проведение промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости студентов проводится с использованием Moodle (moodle.yasa.ru).

В соответствии с действующим Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования: бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ оценка знаний, умений и навыков осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы по 100-балльной шкале.

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

**Справочная таблица процедур оценивания
(с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)**

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Устный опрос (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	<p>100 баллов - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>75 баллов – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>65 баллов – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>61 баллов – ответ не отражает современные концепции и теории по</p>	+		

				данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области. 60 баллов – ответ отражает систему «житейских» представлений студента на заявленную проблему, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.			
--	--	--	--	--	--	--	--

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
	Раздел 1. Технология пищевых производств							
1.1	Цели и задачи дисциплины. История возникновения технологии. Роль технологии переработки пищевых продуктов в развитие современного общества. Роль технолога на предприятиях пищевой промышленности. /Лек/	УК-6.1, УК-6.2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.2	Характеристика основных терминов применяемых в технологии. Классификация продуктов животного происхождения /Лек/	УК-6.1, УК-6.2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.3	Характеристика сырья, применяемого для производства пищевых продуктов /Лек/	УК-6.1, УК-6.2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.4	Изучение основных понятий и терминов по нормативным документам /Пр/	УК-6.1, УК-6.2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.5	Изучение производства пищевых продуктов на предприятиях (выездное занятие) /Пр/	УК-6.1, УК-6.2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.6	Изучение технологических схем по производству пищевых продуктов /Пр/	УК-6.1, УК-6.2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.7	Проработка теоретического материала и подготовка и защита практических работ /Ср/	УК-6.1, УК-6.2	У	10	0-5	6-7	8-9	10

	Раздел 2.Учебная программа			10	0-5	6-7	8-9	10
2.1	Ознакомление студентов с учебным планом и графиком учебного процесса /Лек/	УК-6.1, УК-6.2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.2	Ознакомление с местами и содержанием учебных и производственных практик /Лек/	УК-6.1, УК-6.2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.3	Ознакомление с видами и содержанием контроля знаний в учебном процессе /Лек/	УК-6.1, УК-6.2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.4	Ознакомление с видами стипендий, критериями назначения, перечнем необходимых документов для оформления стипендии /Лек/	УК-6.1, УК-6.2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.5	Ознакомление с особенностями оформления и написания аналитических обзоров литературных источников, библиографии /Пр/	УК-6.1, УК-6.2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.6	Особенности выполнения экспериментальной части учебных работ /Пр/	УК-6.1, УК-6.2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.7	Выполнение эссе на тему "Почему я выбрал профессию технолога" /Пр/	УК-6.1, УК-6.2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.8	Проработка теоретического материала и подготовка к практическим занятиям, защита результатов практической работы /Ср/	УК-6.1, УК-6.2	У					
1.3	Характеристика сырья, применяемого для производства пищевых продуктов /Лек/	УК-6.1, УК-6.2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.4	Изучение основных понятий и терминов по нормативным документам /Пр/	УК-6.1, УК-6.2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.5	Изучение производства пищевых продуктов на предприятиях (выездное занятие) /Пр/	УК-6.1, УК-6.2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.6	Изучение технологических схем по производству пищевых продуктов /Пр/	УК-6.1, УК-6.2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.7	Проработка теоретического материала и подготовка и защита практических работ /Ср/	УК-6.1, УК-6.2	У	10	0-5	6-7	8-9	10

	Итоговый контроль- зачет	УК-6	У	100				
--	--------------------------	------	---	-----	--	--	--	--

