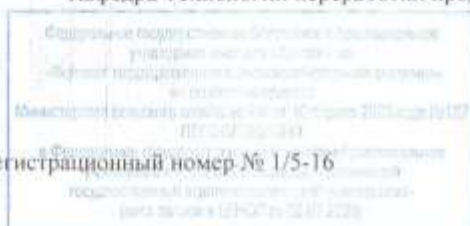


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УиВР
А.Г.Черкашина
2019 г.

Б1.О.16 Введение в профессиональную деятельность
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой: **Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания**
Учебный план: **b35030701_19_1_Tex.plx**

Квалификация: **бакалавр**
Форма обучения: **очная**
Общая трудоемкость/зет: **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану: **108**
в том числе:
аудиторные занятия: **44**
самостоятельная работа: **64**
Виды контроля в семестрах:
зачеты **1**

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>-<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	уп	сп	уп	сп
Неделя	14 4/6			
Вид занятий	уп	сп	уп	сп
Лекции	16	16	16	16
Практические	28	28	28	28
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	64	64	64	64
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины

Введение в профессиональную деятельность

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017г. №669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

утвержденного учёным советом вуза от 04.04.2019 протокол № 23.

Разработчик (и) РПД:

к.т.н., доцент, Занданова Т.Н. 

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры


Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от 08.04 2019 г. № 57


Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Руководитель направления

 / Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

 / Гоголева П.А.


Протокол заседания кафедры от 08.04 2019 г. № 57

Председатель МК факультета

 / Зонкофова А.Н.

Протокол заседания МК факультета от 12.04 2019 г. № 8

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

 / Сивухин А.А.

Протокол заседания УМС от 18.04 2019 г. № 4

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

А.М.Ф.
15.06 2023 г. № 8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 28.05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А. *П.А.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.

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
- 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. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Знать: полное представление о содержании учебной программы по направлению, календарного графика учебного процесса

Уметь: успешно управлять и выстраивает свой учебный график в соответствии с графиком учебного процесса и расписанием занятий

Владеть: мотивацией к успешному освоению учебной программы

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

Знать: свою персональную траекторию непрерывного образования и готовности ее реализовать в профессиональной сфере

Уметь: выстраивать и реализовывать траекторию непрерывного образования в профессиональной сфере

Владеть: методикой выстраивания и реализации непрерывного образования в профессиональной сфере.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	Содержание учебной программы по направлению, календарного графика учебного процесса, свою персональную траекторию непрерывного образования и готовности ее реализовать, свою персональную траекторию непрерывного образования и готовности ее реализовать в профессиональной сфере.
2.2	Уметь:
2.2.1	Успешно управлять и выстраивает свой учебный график в соответствии с графиком учебного процесса и расписанием занятий, выстраивать и реализовывать траекторию непрерывного образования в профессиональной сфере.
2.3	Владеть:
2.3.1	Мотивацией к успешному освоению учебной программы, методикой выстраивания и реализации непрерывного образования в профессиональной сфере.

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	Цифровизация в АПК
3.2.3	Учебная практика: Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
3.2.4	Цифровизация в АПК

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	14 4/6		
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	28	28	28	28
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	64	64	64	64
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	Инте ракт.	Примечание
	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	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.2	Характеристика основных терминов применяемых в технологии. Классификация продуктов животного происхождения /Лек/	1	4	УК-6.1 УК-6.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.3	Характеристика сырья, применяемого для производства пищевых продуктов /Лек/	1	2	УК-6.1 УК-6.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.4	Изучение основных понятий и терминов по нормативным документам /Пр/	1	6	УК-6.1 УК-6.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.5	Изучение производства пищевых продуктов на предприятиях (выездное занятие) /Пр/	1	6	УК-6.1 УК-6.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.6	Изучение технологических схем по производству пищевых продуктов /Пр/	1	6	УК-6.1 УК-6.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.7	Проработка теоретического материала и подготовка и защита практических работ /Ср/	1	34	УК-6.1 УК-6.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
	Раздел 2.Учебная программа						

2.1	Ознакомление студентов с учебным планом и графиком учебного процесса /Лек/	1	2	УК-6.1 УК-6.2	Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.2	Ознакомление с местами и содержанием учебных и производственных практик /Лек/	1	2	УК-6.1 УК-6.2	Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.3	Ознакомление с видами и содержанием контроля знаний в учебном процессе /Лек/	1	2	УК-6.1 УК-6.2	Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.4	Ознакомление с видами стипендий, критериями назначения, перечнем необходимых документов для оформления стипендии /Лек/	1	2	УК-6.1 УК-6.2	Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.5	Ознакомление с особенностями оформления и написания аналитических обзоров литературных источников, библиографии /Пр/	1	4	УК-6.1 УК-6.2	Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.6	Особенности выполнения экспериментальной части учебных работ /Пр/	1	4	УК-6.1 УК-6.2	Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.7	Выполнение эссе на тему "Почему я выбрал профессию технолога" /Пр/	1	2	УК-6.1 УК-6.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.8	Проработка теоретического материала и подготовка к практическим занятиям, защита результатов практической работы /Ср/	1	30	УК-6.1 УК-6.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К).

Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

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

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Пронин В. В., Фисенко С. П., Мазилкин И. А.	Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки (специальности) 111100 - "Зоотехния"	Санкт-Петербург: Лань, 2013
7.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Крусь Г. Н., Храмцов А. Г., Волокитина З. В., Карпычев С. В., Шальгина 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 происхождения"	Москва: КолосС, 2007
Л2.2	Рогов И.А.	Технология мяса и мясных продуктов Кн. 1: Общая технология мяса: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 655900 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", для специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов"	Москва, 2009
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)			
Э1	Сайт ФГБОУ ВО АГАТУ		
Э2	Сайт научной библиотеки АГАТУ		
Э3	Электронно - библиотечная система издательства «Лань»		
Э4	Информационная система для студентов АГАТУ		
7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем			
7.3.1 Перечень программного обеспечения			
7.3.1.1	Windows Vista TM Home Basic К OEMAct		
7.3.1.2	LIBREOFFICE		
7.3.1.3	Adobe Reader		
7.3.1.4	Windows 7		
7.3.1.5	MicrosoftOffice 2016		
7.3.2 Перечень информационных справочных систем			
7.3.2.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф		
7.3.2.2	Википедия		
7.3.2.3	федеральный портал Российское образование		
7.3.2.4	справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ		
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)			

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.

№ 1.226. Учебная аудитория. Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования

(выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций.

Оборудование:

- 1) мультимедийный интерактивный проектор EIKI LC-XIP2000(1шт)
- 2) экран на штативе ScreenMedia (1шт)

Учебная мебель:

- 1) Передвижная поворотная доска для написания мелом и фломастером (1 шт)
- 2) Стол рабочий (1 шт)
- 3) Стол учебный 3хместный (17 шт)
- 4) Стул ученический регулируемый (48 шт)
- 5) Стул «Черный» (1шт)

№1.203 Учебная лаборатория. Лаборатория мяса и мясных продуктов. Лаборатория рыбы и рыбопродуктов.

Аудитория для проведения лабораторных, исследовательских работ, семинарских и практических занятий.

- 1) Доска 3элементная д/написания мелом и фломастером (1 шт)
- 2) Облучатель-рециркулятор ОРУБн-2-01-КРОНТ (1 шт)
- 3) Гомогенизатор Daihan HG-15A (1шт)
- 4) Магнитная мешалка ES-6120 (1 шт)
- 5) Стол д/титрования (1шт)
- 6) Стол д/весов (1шт)
- 7) Навесной сушильный стенд д/посуды (1 шт)
- 8) Стол д/хроматографии (2 шт)
- 9) Стол лабораторный (4 шт)
- 10) Стол лабораторный электрифицированный (2 шт)
- 11) Стол островной (3 шт)
- 12) Стол пристенный (2 шт)
- 13) Стол мойка 2 чаши (1 шт)
- 14) Термостат суховоздушный ТС-80 (1 шт)
- 15) Холодильник (1 шт)
- 16) Шкаф сушильный (2 шт)
- 17) Шкаф вытяжной (2 шт)
- 18) Шкаф д/лабораторной посуды
- 19) Шкаф общелабораторный (2 шт)
- 20) Электроплитка Мечта-212Т
- 21) Микроскоп биологический Микмед-6 (1 шт)
- 22) Цифровая камера-окуляр для микроскопа DCM 500 (1 шт)
- 23) Весы ВСП-6/1-3К (1 шт)
- 24) Мясорубка (3 шт)
- 25) Пресс-форма д/ветчины (5 шт)
- 26) Шприц колбасный горизонтальный (1 шт)
- 27) Табурет винтовой (15 шт)

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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.

9.2. Методические рекомендации по организации практических занятий

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 само-стоятельной 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению практических работ.

10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.

10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

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.16 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				
--	--------------------------	------	---	-----	--	--	--	--

