

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа по учебной дисциплине «Введение в профессиональную деятельность»
Б1.О.05	Кафедра Биотехнологии и пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплине

Введение в профессиональную деятельность

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Уровень подготовки

Бакалавриат

Форма обучения

Очная, заочная

Екатеринбург, 2022

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>	<i>Дата № протокола</i>
Разработал:	<i>Доцент</i>	<i>О.В. Зинина</i>	
Согласовали:	<i>Руководитель образовательной программы</i>	<i>А.В. Степанов</i>	
	<i>Председатель учебно-методического совета факультета биотехнологии и пищевой инженерии</i>	<i>Е.С. Смирнова</i>	<i>Протокол № 5 от 13.12.2022</i>
Утвердил:	<i>Декан факультета биотехнологии и пищевой инженерии</i>	<i>П.В. Шаравьев</i>	<i>Протокол № 5 от 20.12.2022</i>



СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3. Объем дисциплины и виды учебной работы
4. Содержание дисциплины
 - 4.1. Модули (разделы) дисциплины и виды занятий
 - 4.2. Содержание модулей (разделов) дисциплин
 - 4.3. Детализация самостоятельной работы
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, в том числе программного обеспечения и информационных справочных систем
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине
12. Особенности обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья



Введение

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» предназначена для формирования профессиональной позиции обучающихся в области управления качеством производства пищевых продуктов.

1. Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины – курс «Введение в профессиональную деятельность» является дисциплиной, знакомящей студентов первого курса с его будущей профессиональной деятельностью в качестве инженера пищевой (молочной или мясной) промышленности, с организацией учебного процесса в вузе.

Задачи изучения дисциплины:

- знать Устав университета; положение о факультете;
- уметь пользоваться ФГОС ВО «Продукты питания животного происхождения» и ОП по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения», разработанной ФГБОУ ВО Уральский ГАУ;
- научить студентов иметь представление в целом о пищевой, в том числе молочной промышленности и ее отдельных отраслях;
- научить студентов овладеть навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации о структуре учебного процесса.

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» входит в обязательную часть образовательной программы, Блок 1 «Дисциплины (модули)».

Траектория формирования компетенций выделяет этапы (курсы) формирования в соответствии с календарным графиком учебного процесса, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) дисциплины. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Полученные знания, умения, навыки используются студентами в процессе изучения таких дисциплин, как «Общая технология отрасли», «Технологии переработки молока и молочных продуктов», «Технологии переработки мяса и мясопродуктов», итоговая государственная аттестация

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

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование поэтапно следующих компетенций

УК-2 - способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;



В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- права и обязанности, обучающихся в Университете, и правила поведения с преподавателями, студентами;
- область, объект и задачи профессиональной деятельности бакалавра;
- основные нормативные и технические документы перерабатывающей отрасли

Уметь:

- пользоваться ФГОС ВО «Продукты питания животного происхождения» и ОП по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения»
- работать с нормативными документами на сырье животного происхождения

Владеть:

- владеть культурой мышления, способности к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
- навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации;
- навыком работы с нормативной и технической документацией на сырье животного происхождения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

Вид учебной работы	Всего часов очное	Очная форма обучения	Всего часов заочное	Заочная форма обучения
		1 курс 1 сем.		1 курс
Контактная работа (всего)	46,25	46,25	17,75	17,75
В том числе:				
Лекции	16	16	4	4
Практические работы (ПР)	24	24	12	12
Групповые консультации (ГП)	6	6	1,5	1,5
Промежуточная аттестация (зачет)	0,25	0,25	0,25	0,25
Самостоятельная работа (всего)	61,75	61,75	90,25	90,25
<i>Общая трудоёмкость, час.</i>	108	46,25	108	108
<i>зач. ед.</i>	3	3	3	3
Вид промежуточной аттестации		зачет		зачет

4. Содержание дисциплины

Устав университета, положение о факультете. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования. Основные требования по выполнению и оформлению самостоятельных работ. Технологии производства продуктов питания животного происхождения.

**4.1 Модули (разделы) дисциплин и виды занятий****4.1.1 Очная форма обучения**

№ п/п	Наименование модуля дисциплин	Лекции	ПЗ	ГК	Зачет	СРС	всего
1.	Модуль 1. «Введение, предмет и задачи курса, основные понятия»	8	10			30	48
2.	Модуль 2 «Основы физиологии питания и общие принципы пищевых производств»	8	14	6		31,75	59,75
	Зачет				0,25		0,25
	всего	16	24	6	0,25	61,75	108

4.1.2 Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование модуля дисциплин	Лекции	ПЗ	ГК	Зачет	СРС	всего
1.	Модуль 1. «Введение, предмет и задачи курса, основные понятия»	2	4			42	48
2.	Модуль 2 «Основы физиологии питания и общие принципы пищевых производств»	2	8	1,5		48,25	59,75
	Зачет				0,25		0,25
		4	12	1,5	0,25	90,25	108

4.2. Содержание модулей (разделов) дисциплин

№ п.п	Наименование модуля	Трудоёмкость (час.)	Формируемые Компетенции	Формы контроля*
1.	Модуль 1. «Введение, предмет и задачи курса, основные понятия»	48	УК-2	Доклад, зачет
2.	Модуль 2 «Основы физиологии питания и общие принципы пищевых производств»	59,75	УК-2	



4.3 Детализация самостоятельной работы

№ и наименование модуля дисциплины	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, часы	
		очное	
Модуль 1. «Введение, предмет и задачи курса, основные понятия»	Самоподготовка Подготовка к устному опросу Изучение литературы	30	42
Модуль 2 «Основы физиологии питания и общие принципы пищевых производств»	Самоподготовка Подготовка к устному опросу Изучение литературы	31,75	48,25
ИТОГО		61,75	90,25

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1 Методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» для обучающихся технологического факультета по направлению подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Сост. Зинина О.В. – Екатеринбург, ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2021 <https://sdo.urgau.ru/course/view.php?id=4480>

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

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (ФОС) приведены в приложении 1 к рабочей программе

Текущий контроль качества освоения отдельных тем и модулей дисциплины осуществляется на основе рейтинговой системы. Этот контроль проводится в течение семестра и качество усвоения материала (выполнения задания) оценивается в баллах, в соответствии с рейтинговым планом дисциплины.

Зачет проводится в конце 7 семестра и оценивается по системе: «зачтено», «не зачтено».

Измерительные средства по промежуточному контролю знаний студентов представлены в балльно-рейтинговой системе.

Рейтинговая система оценки зачета по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность»

Сумма баллов	Оценка	Характеристика
91-100	зачтено	глубокие и всесторонние знания дисциплины и умение творчески выполнять предложенные задания
74-90	зачтено	полные знания дисциплины и умение успешно выполнить предложенные задания
61-73	зачтено	знания дисциплины в объеме, достаточном для продолжения обучения, когда освоены основные понятия и закономерности, и умение в основном выполнить предложенные задания
0-60	не зачтено	значительные пробелы в знании дисциплины, когда не усвоены основные понятия и закономерности, неспособность выполнить предложенные задания



7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины:

а) основная литература:

1. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160134>

2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>

б) дополнительная литература:

3. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-5220-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/136183>

4. Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания : учебное пособие / С. Б. Юдина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2385-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169098>

5. Калашникова, С. В. История производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. В. Калашникова, В. И. Манжесов, И. В. Максимов. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015. — 364 с. — 978-5-7267-0825-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72828.html>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

а) Интернет-ресурсы библиотеки:

- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),

- электронные библиотечные системы:

- ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <http://e.lanbook.com>;

- ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>;

- ЭБС РУКОНТ – режим доступа: <https://lib.rucont.ru>;

- ЭБС IPR SMART – режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/>

- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ» и «Polpred.com».

- электронно-библиотечная система Web «Ирбис»;

- научная электронная библиотека диссертаций и авторефератов: <http://dissercat.com>

б) справочная правовая система «Консультант Плюс»

в) Научная поисковая система – Science Tehnology

г) Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации -
<http://mcx.ru>

д) Специализированные профессиональные база данных:

<http://www.gost.ru> Официальный сайт Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии.



<http://www.iso9000.ru> Ресурс «ISO 9000 Современный менеджмент качества».

<http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебным планом при изучении дисциплины предусмотрены лекции, практические занятия, а также самостоятельная работа обучающихся.

Практические занятия проводятся с целью закрепления и более тщательной проработки материала по основным разделам дисциплины.

Чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой дисциплины на платформе MOODLE или на сайте университета.

В процессе изучения дисциплины, обучающиеся должны составлять свой конспект лекций, а также ознакомиться с литературой, указанной в списке основной и дополнительной литературы.

Основные понятия и определения, используемые в курсе, можно эффективно закрепить, обратившись к тексту глоссария.

Проверить степень овладения дисциплиной помогут вопросы для самопроверки и самоконтроля (вопросы к зачету), ответы на которые позволят студенту систематизировать свои знания, а также тесты, выложенные на платформе MOODLE в фонде оценочных средств по дисциплине.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для формирования компетенций у обучающихся в процессе изучения дисциплины применяются традиционные (пассивные) и инновационные (активные) технологии обучения в зависимости от учебных целей с учетом различного сочетания форм организации образовательной деятельности и методов ее активизации с приоритетом самостоятельной работы обучающихся.

Для успешного овладения дисциплиной используются информационные технологии обучения:

при чтении лекций и проведении лабораторно-практических занятий используются презентации лекционного материала в программе Microsoft Office (Power Point), видеоматериалы различных интернет-ресурсов, осуществляется выход на профессиональные сайты.

Программное обеспечение:

- Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1LicenseNoLevel:
- Kaspersky Total Security для бизнеса Edition.

Информационные справочные системы:

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Справочная правовая система «Консультант Плюс»
- База данных АГРОС - режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>.

**11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №13	Доска аудиторная, столы, стационарная или переносная мультимедийная установка места для сидения	Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1License No Level Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №6	Доска аудиторная, столы, стационарная или переносная мультимедийная установка места для сидения Оборудование: вытяжной шкаф, лабораторная мебель Приборы и материалы: Муляжи сельскохозяйственных животных Учебно-наглядные пособия: ГОСТы	Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1License No Level Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.
Помещение для самостоятельной работы: аудитория № 5104 и №5208, №12	Аудитория оснащена рабочими местами с компьютерами и с доступом к сети Internet	Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1License No Level Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.

12. Особенности обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предъявляются особые требования к организации образовательного процесса и выбору методов и форм обучения при изучении данной дисциплины.

Для обучения студентов с нарушением слуха предусмотрены следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративный метод (лекция, работа с литературой);
- репродуктивный (студенты получают знания в готовом виде);
- программированный или частично-поисковый (управление и контроль познавательной деятельности по схеме, образцу).



Для повышения эффективности занятия используются следующие средства обучения:

- учебная, справочная литература, работа с которой позволяет развивать речь, логику, умение обобщать и систематизировать информацию;
- словарь понятий, способствующих формированию и закреплению терминологии;
- структурно-логические схемы, таблицы и графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, активирующие различные виды памяти;
- раздаточный материал, позволяющий осуществить индивидуальный и дифференцированный подход, разнообразить приемы обучения и контроля;
- технические средства обучения.

Во время лекции используются следующие приемы:

- наглядность;
- использование различных форм речи: устной или письменной – в зависимости от навыков, которыми владеют студенты;
- разделение лекционного материала на небольшие логические блоки.

Учитывая специфику обучения слепых и слабовидящих студентов, соблюдаются следующие условия:

- дозирование учебных нагрузок;
- применение специальных форм и методов обучения, оригинальных учебников и наглядных пособий;

Во время проведения занятий происходит частое переключение внимания обучающихся с одного вида деятельности на другой. Также учитываются продолжительность непрерывной зрительной нагрузки для слабовидящих. Учет зрительной работы строго индивидуален.

Искусственная освещенность помещения, в которых занимаются студенты с пониженным зрением, оставляет от 500 до 1000 лк. На занятиях используются настольные лампы.

Формы работы со студентами с нарушениями опорно-двигательного аппарата следующие:

- лекции групповые (проблемная лекция, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей интернета).
- индивидуальные беседы;
- мониторинг (опрос, анкетирование).

Конкретные виды и формы самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем самостоятельно. Выбор форм и видов самостоятельной работы обучающихся осуществляются с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа по учебной дисциплине
«Введение в профессиональную деятельность»

Приложение 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
Факультет биотехнологии и пищевой инженерии
Кафедра биотехнологии и пищевых продуктов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Введение в профессиональную деятельность

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Рецензент – председатель методической комиссии факультета биотехнологии и пищевой инженерии Смирнова Е.С.

Екатеринбург, 2022 г.



1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Наименование оценочных средств (форма контроля)	Промежуточная аттестация
УК-2	способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Доклад, зачет	зачет

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Требования к результатам освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения компетенции	компетенция не сформирована	пороговый уровень	базовый уровень	повышенный уровень
УК-2 - способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений				
Знать: права и обязанности обучающихся в Университете, правила поведения преподавателями, студентами; область, объект и задачи профессиональной деятельности бакалавра; основные нормативные и технические документы перерабатывающей отрасли	Фрагментарные представления о правах в обязанностях, обучающихся в Университете, с правилами поведения преподавателями, студентами; об объектах и задачах профессиональной деятельности; о нормативных и технических документах отрасли	Неполные представления о правах в обязанностях, обучающихся в Университете, с правилами поведения преподавателями, студентами; об объектах и задачах профессиональной деятельности; о нормативных и технических документах отрасли	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о правах в обязанностях, обучающихся в Университете, с правилами поведения преподавателями, студентами; об объектах и задачах профессиональной деятельности; о нормативных и технических документах отрасли	Сформированные систематические представления о правах и обязанностях, обучающихся в Университете, с правилами поведения преподавателями, студентами; об объектах и задачах профессиональной деятельности; о нормативных и технических документах отрасли
Уметь: пользоваться ФГОС ВО	Фрагментарное использование умений	Несистематическое использование умений	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы	Сформированное использование умений



«Продукты питания животного происхождения» и ОП по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения»; работать с нормативными документами на сырье животного происхождения	пользоваться ФГОС ВО «Продукты питания животного происхождения» и ОП по направлению подготовки; работать с нормативными документами на сырье животного происхождения	пользоваться ФГОС ВО «Продукты питания животного происхождения» и ОП по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения»; работать с нормативными документами на сырье животного происхождения	в пользоваться ФГОС ВО «Продукты питания животного происхождения» и ОП по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения»; работать с нормативными документами на сырье животного происхождения	пользоваться ФГОС ВО «Продукты питания животного происхождения» и ОП по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения»; работать с нормативными документами на сырье животного происхождения
Владеть: культурой мышления, способности к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации; навыком работы с нормативной и технической документацией на сырье животного происхождения.	Отсутствие владения культурой мышления, способности к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации; навыком работы с нормативной и технической документацией на сырье животного происхождения	Фрагментарное владение культурой мышления, способности к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации; навыком работы с нормативной и технической документацией на сырье животного происхождения	В целом успешное, но несистематическое владение культурой мышления, способности к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации; навыком работы с нормативной и технической документацией на сырье животного происхождения	Успешное и систематическое владение способами культурой мышления, способности к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации; навыком работы с нормативной и технической документацией на сырье животного происхождения

**2.2 Критерии оценки доклада**

Критерий	Количество баллов			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
1. Качество доклада	Доклад зачитывает	Доклад рассказывает, но не объяснена суть работы	Чётко выстроен доклад, владеет иллюстративным материалом	Доклад производит выдающееся впечатление
2. Качество ответов на вопросы	Не может ответить ни на один вопрос	Не может чётко ответить на вопросы	Не может ответить на большинство вопросов	Отвечает на большинство вопросов
3. Использование демонстрационного материала	Демонстрационный материал отсутствует	Представленный демонстрационный материал не использовался докладчиком	Демонстрационный материал использовался в докладе	Автор предоставил демонстрационный материал и прекрасно в нём ориентировался
4. Оформление демонстрационного материала	Демонстрационный материал отсутствует	Представлен плохо оформленный демонстрационный материал	Демонстрационный материал хорошо оформлен, но есть неточности	К демонстрационному материалу нет претензий
5. Владение автором научным и специальным аппаратом	Автор слабо владеет базовым аппаратом	Автор владеет базовым аппаратом	Использованы общенаучные и специальные термины	Показано владение специальным аппаратом
6. Чёткость выводов, обобщающих доклад	Автор не сделал выводов	Выводы имеются, но они не доказаны	Выводы нечёткие	Выводы полностью характеризуют работу



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа по учебной дисциплине
«Введение в профессиональную деятельность»

2.3. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины



**3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ
ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ,
ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ
ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И КЛЮЧИ (ОТВЕТЫ) К КОНТРОЛЬНЫМ ЗАДАНИЯМ,
МАТЕРИАЛАМ, НЕОБХОДИМЫМ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ**

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений,
навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования
компетенций в процессе освоения дисциплины
Б1.О.05 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

3.1 Тематика доклада:

обязательная:

1. Моя карьера (анализ личных достижений и профессиональных предпочтений, составление плана деятельности студента на перспективу, понимание современного компетентностно-ориентированного образования).
2. Моя карьера выпускника (знакомство с выпускником по направлению «Продукты питания животного происхождения», его дальнейшей работы и представление о будущей деловой карьере, а также, какие социально-личностные и профессиональные качества (компетенции) необходимо сформировать для себя).

по выбору студента (см.пункт 14.1):

3. Современные технологии (каждый студент работает с литературой и описывает современный технологии в соответствии с дальнейшей карьерой выпускника, представленной во втором вопросе; к данному вопросу может быть подготовлен видеоматериал, презентация или мастер-класс):

- хранения и переработки молока;
- хранения и переработки мяса др.

Например, содержание доклада может быть следующим:

1-ый вариант:

1. Моя карьера студента технологического факультета
1. Моя карьера выпускника – технолога по производству молока и молочных продуктов
2. Современные технологии производства детских молочных продуктов

2-ый вариант:

- 1.Моя карьера студента технологического факультета
- 2.Моя карьера выпускника – мастера цеха по убою животных.
- 3.Современные технологии быстрой заморозки мяса.

3.2 Примерные вопросы к зачету

1. Дайте полное наименование ВУЗа, в который Вы поступили учиться.
2. Назовите факультет, на котором Вы учитесь.
3. Какое направление подготовки бакалавра Вы выбрали?
4. По выбранному Вами направлению подготовки какие профили подготовки бакалавров осуществляются в вузе и подчеркните профиль, который выбрали Вы.
5. Перечислите основные права студента.
6. Перечислите основные обязанности студента.
7. Когда студент может быть отчислен из Университета?



8. Дайте определение терминам: зачетная единица, компетенция, модуль, направление подготовки.
9. Перечислите общекультурные компетенции (ОК) выпускника по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения» с квалификацией (степенью) «бакалавр».
10. Перечислите профессиональные компетенции (ПК) выпускника по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения» с квалификацией (степенью) «бакалавр».
11. Перечислите профили подготовки бакалавров по направлению «Продукты питания животного происхождения».
12. Какие разделы должны быть включены в самостоятельную работу?
13. Назовите основные требования по оформлению самостоятельной работы.
14. Изложите последовательность доклада по самостоятельной работе.
15. Приведите примеры составления библиографического списка произведений печати в соответствии с ГОСТ.
16. Приведите примеры нормативной документации отрасли
17. Приведите примеры технической документации отрасли
18. Какой вы видите профессиональную деятельность в будущем после окончания вуза
19. Перечислите объекты вашей профессиональной деятельности
20. В каких направлениях деятельности можно работать после окончания выбранного направления
21. Приведите примеры предприятий, на которых может быть реализована профессиональная деятельность в соответствии с выбранным направлением подготовки.



4.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, тестирования, круглый стол, решение задач, творческие задания, деловая игра);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО в форме предусмотренной учебным планом.

Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма определяется кафедрой (устный – по билетам, либо путем собеседования по вопросам; письменная работа, тестирование и др.). Оценка по результатам зачета – «зачтено» или «не зачтено».

Каждая компетенция (или ее часть) проверяется теоретическими вопросами, позволяющими оценить уровень освоения обучающимися знаний и практическими заданиями, выявляющими степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.