

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

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

### **Б1.О.05 «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»**

Направление подготовки

**35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**

Уровень высшего образования - бакалавриат

#### **Форма обучения**

Очная, заочная

Екатеринбург, 2022

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>	<i>Дата</i>
<b>Разработал:</b>	<i>Доцент кафедры биотехнологии и пищевых продуктов, канд.биол.наук</i>	<i>О.В. Чепуштанова</i>	
<b>Согласовали:</b>	<i>Руководитель образовательной программы</i>	<i>А.В. Степанов</i>	
	<i>Председатель учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и пищевой инженерии</i>	<i>Е.С. Смирнова</i>	<i>Протокол № 08 от 17.03.2022</i>
<b>Утвердил:</b>	<i>Декан факультета биотехнологии и пищевой инженерии</i>	<i>П.В.Шаравьев</i>	<i>Протокол № 08 от 22.03.2022</i>



## СОДЕРЖАНИЕ

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 дисциплины и виды занятий
  - 4.2 Содержание модулей дисциплины
  - 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 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, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине
12. Особенности обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья



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

**Цель изучения дисциплины** - формирование у студента осознания социальной значимости будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности и введение в курс технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

**Задачи изучения дисциплины:** знать Устав университета; положение о факультете; уметь пользоваться ФГОС ВО «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и ОП по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», разработанной ФГБОУ ВО Уральский ГАУ; стремиться к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства; знакомство с основными правилами и принципами производства, хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.

Дисциплина Б1.О.05 «Введение в профессиональную деятельность» относится к дисциплинам по обязательной части учебного плана

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

Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) практики. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Этапность формирования компетенций прямо связана с местом дисциплины в образовательной программе.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: УК-6, ОПК-4.

УК-6 – способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

ОПК-4 - способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

В результате изучения дисциплины студент должен:

### Знать:

- права и обязанности обучающихся в Университете и правила поведения с преподавателями, студентами;
- область, объекты и задачи профессиональной деятельности бакалавра.

### Уметь:

- пользоваться ФГОС ВО «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и ООП по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», разработанной ФГБОУ Уральский ГАУ;
- пользоваться специальной литературой для оформления самостоятельной работы в виде реферата, презентации, теста и т.п.

### Владеть:

- владеть культурой мышления, способности к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения.



Планируемые результаты освоения компетенций и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание (ФГОС ВО, ПС, анализ рынка труда)
УК-6 – способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<b>УК-6.1</b> Применяет методики самооценки, самоконтроля, саморазвития, знание о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы, понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. <b>УК-6.2</b> Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда <b>УК-6.3</b> Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата, демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	На основе Федерального государственного образовательного стандарт по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 г. N 669 (с доп. и изм).
ОПК-4 - способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<b>ОПК-4.1</b> Знает область, объекты и задачи профессиональной деятельности бакалавра <b>ОПК-4.2</b> Умеет работать со специальной литературой для реализации современных технологии, обосновывает применение различных технологий в профессиональной деятельности <b>ОПК-4.3</b> Оценивает факторы, влияющие на технологические процессы, используемые в профессиональной деятельности	

### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Курс/семестр	
	Очное 1/1	Заочное 1/1
Аудиторные занятия (всего)	46,25	17,75
В том числе:		
Лекции	16	4
Практические занятия (ПЗ)	24	12
Групповые консультации(ГК)	6	1,5
Промежуточная аттестация (зачет)	0,25	0,25
Самостоятельная работа(СРС) (всего)	61,75	90,25
Общая трудоёмкость час	<b>108</b>	<b>108</b>
зач.ед.	<b>3</b>	<b>3</b>
в том числе в форме практической подготовки, час	0	0
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. Технология производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

##### 4.1 Модули дисциплины и виды занятий

###### Очное обучение

№п/п	наименование тем	лекции	Практ. зан.	ГК	СРС	Всего
1	Устав университета, положение о факультете	4	4	1,5	8,75	18,25
2	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования	4	4	1,5	8	17,5
3	Основные требования по выполнению и оформлению самостоятельных работ	4	4	1,5	8	17,5
4	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	4	12	1,5	37	54,5
6	Промежуточная аттестация (зачет)					0,25
	всего:	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>61,75</b>	<b>108</b>
	в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-

###### Заочное обучение

№п/п	наименование тем	лекции	Практ. зан.	ГК	СРС	Всего
1	Устав университета, положение о факультете	1	2	-	15,25	18,25
2	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования	1	2	0,5	14	17,5
3	Основные требования по выполнению и оформлению самостоятельных работ	1	2	0,5	14	17,5
4	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	1	6	0,5	47	54,5
6	Промежуточная аттестация (зачет)					0,25
	всего:	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>1,5</b>	<b>90,25</b>	<b>108</b>
	в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-

**4.2 Содержание модулей дисциплины**

№п/п	Наименование модуля	Трудоёмкость (час.)		Формируемые компетенции	Формы контроля*
		очное	заочное		
1	Устав университета, положение о факультете	18,25	18,25	УК-6	Отработка навыков (практическая работа) Контрольная работа
2	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования	17,5	17,5	УК-6	Отработка навыков (практическая работа), опрос
3	Основные требования по выполнению и оформлению самостоятельных работ	17,5	17,5	УК-6	Отработка навыков (практическая работа), опрос, эссе, доклад
4	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	54,5	54,5	ОПК-4	Отработка навыков (практическая работа), Опережающее задание, Эссе, презентация
	Промежуточная аттестация (зачет)	0,25	0,25		
		<b>108</b>	<b>108</b>		

**4.3 Практическая подготовка по дисциплине**

Общая трудоемкость дисциплины 108 часов,  
в том числе в форме практической подготовки 0 часов

**4.3 Детализация самостоятельной работы**

№ п.п	№ модуля дисциплины	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, часы	
			очное	заочное
1.	Устав университета, положение о факультете	Конспектирование первоисточников и другой учебной литературы; проработка учебного материала по конспектам, учебной и научной литературе; изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку; подготовка к зачету	8,75	15,25
2.	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования	Конспектирование первоисточников и другой учебной литературы; проработка учебного материала по конспектам, учебной и научной литературе; изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку; подготовка к зачету	8	14
3.	Основные требования по выполнению и оформлению самостоятельных работ	Конспектирование первоисточников и другой учебной литературы; проработка учебного материала по конспектам, учебной и научной литературе; изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку; подготовка к опросу, эссе, докладу, подготовка к зачету	8	14
4.	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Конспектирование первоисточников и другой учебной литературы; проработка учебного материала по конспектам, учебной и научной литературе; изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку; выполнение опережающего задания, эссе, подготовка доклада и презентации подготовка к зачету	37	47
		<b>Всего</b>	61,75	90,25



## 5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. **Выполнение самостоятельной работы по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» с опережающими заданиями**, для обучающихся направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / сост. О.В. Чепуштанова.– Екатеринбург, ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2022. –35 с. Режим доступа: <https://sdo.urgau.ru/course/view.php?id=5657> и <https://sdo.urgau.ru/course/view.php?id=5775> (по логину и паролю).

2. 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>

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

6.1 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (ФОС)

Приложение к рабочей программе

6.2 Измерительные средства по контролю знаний студентов, в том числе квалиметрия (балльно-рейтинговая система)

### Итоговая оценка знаний студентов

Итоговая оценка знаний студентов проводится в виде зачета.

Критерии оценки студентов на зачете следующие: «зачтено», «не зачтено».

Результат	Критерий оценки
«Зачтено», 61-100 баллов	Знание объекта, области профессиональной деятельности бакалавра. Соответствие доклада (эссе), презентации тематике, свободное владение темой, публичная защита доклада.
«Не зачтено» 0-60 баллов	Не соответствие доклада (эссе) тематике.

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

### Основная литература:

1. Царенко, П. П. Введение в зоотехнию : учебник / П. П. Царенко, А. Ф. Шевхужев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-2546-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206120> (дата обращения: 17.02.2022).

2. Родионов, Г. В. Основы животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Ю. А. Юлдашбаев, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 564 с. — ISBN 978-5-8114-3824-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130495>

3. Мамаев, А. В. Молочное дело: учебное пособие / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-1514-4. — Текст : электронный //





Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211343> (дата обращения: 18.02.2022).

4. Ториков, В. Е. Производство продукции растениеводства : учебное пособие для вузов / В. Е. Ториков, О. В. Мельникова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-8263-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173810> (дата обращения: 17.02.2022).

Дополнительная литература:

5. Животноводство : учебник / Г. В. Родионов, А. Н. Арилов, Ю. Н. Арылов, Ц. Б. Тюрбеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 640 с. — ISBN 978-5-8114-1568-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211508> (дата обращения: 06.03.2022).

6. Степанов, Д. В. Практические занятия по животноводству : учебное пособие / Д. В. Степанов, Н. Д. Родина, Т. В. Попкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1270-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/210905> (дата обращения: 01.03.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Практикум по производству продукции животноводства : учебное пособие / А. И. Любимов, Г. В. Родионов, Ю. С. Изилов, С. Д. Батанов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-1597-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211679> (дата обращения: 06.03.2022).

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

- а) Интернет-ресурсы, библиотеки:
- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),
  - электронный каталог Web ИРБИС;
  - 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», «Polpred.com».
- б) Справочная правовая система «Консультант Плюс».
- в) Научная поисковая система – ScienceTechnology.
- г) Официальный сайт ФГБУ «СПЕЦЦЕНТРУЧЕТ В АПК» Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://www.specagro.ru/#/>.
- д) Система ЭИОС на платформе Moodle.
- Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных:
- базы данных ФГБНУ «Росинформагротех» <https://www.rosinformagrotech.ru/databases>
  - базы данных Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» <https://www.gost.ru/opensdata>
  - документографическая база данных ЦНСХБ АГРОС <http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>
  - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям - AGRIS <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>
  - базы данных официального сайта ФГБУ «СПЕЦЦЕНТРУЧЕТ В АПК» Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://www.specagro.ru/#/>



## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

Практические занятия проводятся с целью закрепления и более тщательной проработки материала по основным разделам дисциплины. Лабораторные работы проводятся с целью получения профессиональных навыков и умений.

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 **следующие информационные технологии обучения:**

- При проведении **лекции** широко используются информационные технологии проведения занятия. Презентации в программе Microsoft Office (PowerPoint).
- видеоматериалы различных интернет-ресурсов,
- осуществляется выход на профессиональные сайты..

Программное обеспечение:

- Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1 License No Level: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная).
- Операционная система Microsoft WinHome 10 Russian Academic OLP License No Level Legalization Get Genuine: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная).
- Пакет офисных приложений Microsoft Office 2016 Single Academic OLP License No Level: Лицензия 66734667 от 12.04.2016 (включает Word, Excel, PowerPoint) (бессрочная).
- Комплексная система антивирусной защиты Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 years Education Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071 от 03.03.2020 г.

Информационные справочные системы:

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Справочная правовая система «Консультант Плюс».

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

Наименование специализированных аудиторий и лабораторий	Перечень оборудования	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<b>Специальные помещения:</b> Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, для выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации аудитория №1 (ул. Главная, 17б)	Доска аудиторная, столы, стационарная или переносная мультимедийная установка, места для сидения Оснащенность аудитории согласно паспорта аудитории №1	Microsoft WindowsProfessional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная); Microsoft Office 2016 Sngl Academic OLP License No Level: Лицензия 66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная); Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 yeas Education Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071 от 03.03.2020 г.

**12. Особенности обучения для лиц 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.

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по учебной дисциплине**

**Б1.О.05 «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»**

по направлению подготовки

**35.03.07 «Технология производства, переработки сельскохозяйственной  
продукции»**

Уровень высшего образования - **бакалавриат**

Рассмотрено и одобрено методической комиссией факультета  
протокол № 08 от 17.03.2022 г.

Екатеринбург, 2022 г

## 1.Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине

	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Содержание компетенции	Наименование оценочных средств (форма контроля)	Представление оценочных средств фонда
1	УК-6	способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;	Эссе, доклад, защита презентации	Вопросы для оценки знаний, умений и навыков, опережающие задания
2	ОПК-4	способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Эссе, доклад, защита презентации (межпредметная олимпиада)	Вопросы для оценки знаний, умений и навыков, опережающие задания

### 1.2Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Шифр компетенций	Содержание компетенции	Разделы дисциплины				
		1	2	3	4	5
УК-6	способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;	+	+	+		
ОПК-4	способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности				+	

### 1.2 Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1.	УК-6  ОПК-4	<p>– способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;</p> <p>- способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности</p>	<p>права и обязанности обучающихся в Университете и правила поведения с преподавателями и студентами; область, объект и задачи профессиональной деятельности бакалавра;</p>	<p>пользоваться ФГОС ВО «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и ОП по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», разработанной ФГБОУ ВО Уральский ГАУ; пользоваться специальной литературой для оформления самостоятельной работы в виде реферата, презентации, теста и т.п.</p>	<p>владеть культурой мышления, способности к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения.</p>

### 1.6 Текущий контроль

индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства	№ задания		
				Пороговый уровень	Базовый уровень	Повышенный уровень
УК-6	<b>знать:</b> права и обязанности обучающихся в Университете и правила поведения с преподавателями, студентами; область, объект и задачи профессиональной деятельности бакалавра;	Лекция Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Входной контроль	1-5	1-5	1-5
ОПК-4	<b>уметь:</b> пользоваться ФГОС ВО «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и ОП по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», разработанной ФГБОУ ВО Уральский ГАУ; пользоваться специальной литературой для оформления самостоятельной работы в виде реферата, презентации, теста и т.п.	Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Опрос	1-7 1-7	1-7 1-7	1-7 1-7
	<b>владеть:</b> владеть культурой мышления, способности к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения.	Самостоятельная работа	Доклад, презентация (Межпредметная олимпиада)	1-20	1-20	1-20



### 1.7 Промежуточная аттестация

индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма контроля	№ задания		
				Пороговый уровень	Базовый уровень	Повышенный уровень
УК-6	<p><b>знать:</b> права и обязанности обучающихся в Университете и правила поведения с преподавателями, студентами; область, объект и задачи профессиональной деятельности бакалавра;</p>	<p>Лекция Лабораторные занятия Самостоятельная работа</p>	Зачет	1-20	1-20	1-20
ОПК-4	<p><b>уметь:</b> пользоваться ФГОС ВО «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и ОП по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», разработанной ФГБОУ ВО Уральский ГАУ; пользоваться специальной литературой для оформления самостоятельной работы в виде реферата, презентации, теста и т.п.</p>	<p>Лабораторные занятия Самостоятельная работа</p>	Зачет	1-20	1-20	1-20
	<p><b>владеть:</b> владеть культурой мышления, способности к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения.</p>	<p>Самостоятельная работа</p>	Зачет	1-20	1-20	1-20

## **2БАНКИ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения учебной дисциплины**

### **2.1 Примерная тематика докладов с опережающими заданиями**

Доклад студента должен быть оформлен в виде эссе (или контрольной работы для студентов заочной формы обучения), презентации в Microsoft PowerPoint. и выступления.

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 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 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 2.3):

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

- производства, хранения и переработки зерна;
- производства, хранения и переработки картофеля, плодов и овощей;
- производства, хранения и переработки молока;
- производства, 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 хранению, первичной обработке и переработке овощей открытого грунта.
3. Современные технологии быстрой заморозки овощей (видеосопровождение: Линия для мойки, очистки и резке овощей при производстве овощных полуфабрикатов для заморозки и готовых блюд).

## 2.2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

Доклад выполняется по заданиям третьего и четвертого разделов, которые оформляются в виде доклада и презентации в Microsoft PowerPoint. Работа состоит из трех разделов: Моя карьера, Карьера выпускника и Современные технологии производства, хранения и переработки ...

Зачет (не зачет) оценивается после защиты работы

### 2.3 Задания к докладу (эссе) по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» для студентов очной и заочной форм обучения

По дисциплине «Введение в специальность», по третьему и четвертому разделам предусмотрены *опережающие задания*.

Вопросы (опережающие задания) четвертого раздела для доклада и контрольной работы:

1. Современные технологии переработки молока и молочных продуктов
2. Современные технологии производства говядины
3. Современные технологии производства картофеля
4. Современные технологии производства капусты
5. Современные технологии приготовления комбикормов
6. Современные технологии заморозки овощей
7. Современные технологии переработки мясо-жирового сырья
8. Современные технологии производства сыров
9. Современные технологии производства детских продуктов питания
10. Современные технологии производства майонеза, кетчупа
11. Современные технологии переработки пищевых яиц
12. Современные технологии выращивания кроликов
13. Современные технологии разведения прудовых рыб
14. Современные технологии переработки продукции пчеловодства
15. Современные технологии производства мороженого
16. Современные технологии производства сырокопченых колбас
17. Современные технологии переработки овощей в мини-цехах
18. Современные технологии сушки фруктов в мини-цехах
19. Современные технологии консервирования фруктов и ягод
20. Современные технологии заморозки ягод и фруктов

Некоторые темы, в зависимости от направления профессиональной деятельности могут выдвигаться студентами, ознакомиться с которыми можно на кафедре.

## ЗКОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ К ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ

### Контрольные вопросы:

#### для входного контроля:

*первая контрольная работа (письменная)*

1. Приведите полное наименование учебного заведения, который закончили Вы.
2. Дайте полное наименование ВУЗа, в который Вы поступили учиться.
3. Назовите факультет, в котором Вы учитесь.
4. Какое направление подготовки бакалавра Вы выбрали?
5. По выбранному Вами направлению подготовки какие профили подготовки бакалавров осуществляются в академии и подчеркните профиль который выбрали Вы.

**для контроля текущей успеваемости:**

*вторая контрольная работа (письменная)*

1. Перечислите основные права студента.
2. Перечислите основные обязанности студента.
3. Когда студент может быть отчислен из Университета?
4. Дайте определение терминам: зачетная единица, компетенция, модуль, направление подготовки.
5. Перечислите универсальные компетенции (УК) выпускника по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» с квалификацией (степенью) «бакалавр».
6. Перечислите профессиональные компетенции (ПК) выпускника по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» с квалификацией (степенью) «бакалавр».
7. Перечислите профили подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

**для контроля самостоятельной работы студента:**

*устный опрос*

1. Какие разделы должны быть включены в самостоятельную работу?
2. Назовите основные требования по оформлению самостоятельной работы.
3. Изложите последовательность доклада по самостоятельной работе.
4. Приведите примеры составления библиографического списка произведений печати в соответствии с ГОСТ.
5. Какие условия необходимы для хранения картофеля?
6. Опишите технологические операции производства хлеба.
7. Какие операции первичной обработки молока проводят на молочно-товарной ферме.
8. Какие требования к молоку предъявляет ГОСТ Р 52054-2003 Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия.
9. Опишите технологические операции производства мороженого.
10. Опишите технологические операции производства колбас.

**3.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

**Критерий оценки доклада**

Результат	Уровни		
	базовый	пороговый	повышенный
«зачтено»	Успешная защита доклада (эссе) на межпредметной олимпиаде	Успешная защита доклада (эссе) на межпредметной олимпиаде	Успешная защита доклада (эссе) на межпредметной олимпиаде с распределением 1,2,3 места
«не зачтено»	Не соответствие доклада (эссе) тематике.	Не соответствие доклада (эссе) тематике.	Не соответствие доклада (эссе) тематике.

### Критерий оценки зачета

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	<p>Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение анализировать конкретные ситуации, ориентироваться в рекомендованной литературе. Применяет методики самооценки, самоконтроля, саморазвития, знание о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы, понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата, демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков. Знает область, объекты и задачи профессиональной деятельности бакалавра. Умеет работать со специальной литературой для реализации современных технологии, обосновывает применение различных технологий в профессиональной деятельности. Оценивает факторы, влияющие на технологические процессы, используемые в профессиональной деятельности</p>
«не зачтено»	<p>При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины</p>

#### **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.