

	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»
<b>Б1.О.05</b>	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной дисциплины

**Введение в профессиональную деятельность**

Направление подготовки  
**19.03.01 Биотехнология**

Направленность (профиль) программы  
Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ

Уровень подготовки  
бакалавриат

Форма обучения  
очная, заочная

Екатеринбург, 2023

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия И.О.</i>	<i>Подпись</i>
<b>Разработал:</b>	<i>Профессор кафедры пищевой инженерии аграрного производства</i>	<i>Пищиков Г.Б.</i>	<i>Протокол № 2 от 10.10.2023</i>
<b>Согласовали:</b>	<i>Заведующий кафедрой пищевой инженерии аграрного производства Руководитель ОП</i>	<i>Тихонова Н.В.</i>	<i>Протокол № 2 от 10.10.2023</i>
	<i>Председатель учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и пищевой инженерии</i>	<i>Скворцова Е.Г.</i>	<i>Протокол № 3 от 10.10.2023</i>
<b>Утвердил:</b>	<i>Декан факультета биотехнологии и пищевой инженерии</i>	<i>Шаравьев П.В.</i>	<i>Протокол № 3 от 24.10.2023</i>

	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»
<b>Б1.О.05</b>	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

## 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 (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

	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»
<b>Б1.О.05</b>	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

## 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 биотехнолога, инженера пищевой промышленности, с организацией учебного процесса в вузе.

Задачи изучения дисциплины:

- знать Устав университета; положение о факультете;
- уметь пользоваться ФГОС ВО «Биотехнология» и ОП по направлению подготовки «Биотехнология», разработанной ФГБОУ ВО Уральский ГАУ;
- научить студентов иметь представление в целом о пищевой, биотехнологической промышленности и биологически активных веществах;
- научить студентов овладеть навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации о структуре учебного процесса.

Дисциплина Б1.О.05 «Введение в профессиональную деятельности» входит в блок дисциплин базовой части.

Траектория формирования компетенций выделяет этапы формирования в соответствии с учебным планом, 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 «Основы биотехнологии», «Процессы и аппараты биотехнологических производств», «Пищевая биотехнология», государственная итоговая аттестация.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

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 пищевой отрасли.

Уметь:

	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»
<b>Б1.О.05</b>	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

- пользоваться ФГОС ВО «Биотехнология» и ОП по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология;

- работать с нормативными документами на пищевые продукты и биологически активные вещества;

формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач

- решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время

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 пищевые продукты и биологически активные вещества

- проектированием решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений

### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (180 академ.часов)

Вид учебной работы	Курс/семестр	
	очное	заочное
	1 курс/ 1 сем.	1 курс/ 2 сем.
Контактная работа* (всего)	66,25	15,75
В том числе:		
Лекции	16	6
Практические занятия (ПЗ)	44	8
Групповые консультации	6	1,5
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа (всего)	41,75	92,25
В том числе:		
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет
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

### 4. Краткое содержание дисциплины:

Устав университета, положение о факультете. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования. Основные требования по выполнению и оформлению самостоятельных работ. Пищевое сырье – как многокомпонентная, полифункциональная, биологически активная система.

	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»
<b>Б1.О.05</b>	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

#### 4.1 Модули (разделы) дисциплины и виды занятий

##### 4.1.1. Очная форма обучения

№ п.п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	ПЗ	СРС	ГК	ППА	Всего часов
1.	<b>Модуль 1.</b> «Введение, предмет и задачи курса, основные понятия»	6	20	20	3	-	49
2.	<b>Модуль 2.</b> Пищевое сырье – как многокомпонентная, полифункциональная, биологически активная система	10	24	21,75	3	-	58,75
	Промежуточная аттестация					0,25	0,25
	Итого	16	44	41,75	6	0,25	108

##### 4.1.2 Заочная форма обучения

№ п.п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	ПЗ	СРС	ГК	ППА	Всего часов
1.	<b>Модуль 1.</b> «Введение, предмет и задачи курса, основные понятия»	2	4	40	-	-	46
2.	<b>Модуль 2.</b> Пищевое сырье – как многокомпонентная, полифункциональная, биологически активная система	4	4	52,25	1,5	-	61,75
	Промежуточная аттестация					0,25	0,25
	Итого	6	8	92,25	1,5	0,25	108

#### 4.2 Содержание модулей (разделов) дисциплин

№ п.п	Наименование раздела	Содержание раздела	Трудоёмкость (час.)		Формируемые компетенции	Форма контроля
			очное	заочное		

	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»
<b>Б1.О.05</b>	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

1.	Введение, предмет и задачи курса, основные понятия	1. Введение, предмет и задачи курса, основные понятия. 2. Устав университета; положение о факультете 3. ФГОС ВО Биотехнология.	49	46	УК-2	доклад, зачёт
2.	Пищевое сырье – как многокомпонентная, полифункциональная, биологически активная система	1. Основные виды пищевого сырья и его химический состав. 2. Процессы, протекающие при хранении пищевого сырья с неразрушенной клеточной структурой. 3. Особенности локализации процессов в клетках и тканях, понятие биологического компартмента. 4. Особенности физиолого-биохимических процессов в сырье. 5. Механизмы регулирования окислительных процессов в клетке: антикислородная, антиперекисная, антирадикальная защита клеточных мембран.	58,75	61,75	УК-2	

#### 4.3 Детализация самостоятельной работы

№ п/п	№ модуля (раздела) дисциплины	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, часы	
			очная	заочная
1.	Введение, предмет и задачи курса, основные понятия	Самоподготовка Подготовка к устному опросу Изучение литературы	20	40
2.	Пищевое сырье – как многокомпонентная, полифункциональная, биологически активная система	Самоподготовка Подготовка к устному опросу Изучение литературы	21,75	52,25
		Всего часов	41,75	92,25

	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»
<b>Б1.О.05</b>	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

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

1. Бурова, Т. Е. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология : учебное пособие / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-3169-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/213080>

### 6. Фонд оценочных средств для проведения 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 рейтинг-планом дисциплины.

Зачет проводится в конце 1 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

#### основная литература

1. Музафаров, Е. Н. История и география биотехнологий : учебное пособие для вузов / Е. Н. Музафаров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-

	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»
<b>Б1.О.05</b>	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

7268-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156937>

2. Биотехнология : учебник и практикум для вузов / под редакцией Н. В. Загоскиной, Л. В. Назаренко. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 384 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16026-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530288>

3. Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения : учебное пособие / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-3630-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206516>

4. Антипова, Л. В. Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для вузов / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12435-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515825>

#### дополнительная литература

1. Бурова, Т. Е. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология : учебное пособие / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-3169-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/213080>

2. Введение в профессиональную деятельность : терминологический словарь / Е. Б. Аронова, Т. А. Кузнецова, Н. В. Барсукова [и др.] ; под редакцией Ю. Г. Базарновой. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2020. — 33 с. — ISBN 978-5-7422-6957-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/99829.html>

3. Рябичева, А. Е. Пищевая биотехнология : учебно-методическое пособие / А. Е. Рябичева, В. А. Стрельцов. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 53 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304994>

#### **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».

	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»
<b>Б1.О.05</b>	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

- 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/opendata>
  - документографическая база данных ЦНСХБ АГРОС <http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymus&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/#/>
  - Medline [www.ncbi.nlm.nih.gov/PubMed](http://www.ncbi.nlm.nih.gov/PubMed)
  - Science Citation Index [www.isinet.com](http://www.isinet.com), <http://wos.elibrary.ru>
  - DERWENT Biotechnology Abstracts <http://thomsonderwent.com>

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебным планом при изучении дисциплины предусмотрены лекции и 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

	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»
<b>Б1.О.05</b>	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

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 WindowsProfessional 10 Sngl 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

#### **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	Перечень оборудования	Примечание
<b>Лекционные и практические занятия</b>		
<b>Помещения:</b> Учебная аудитория для проведения занятий всех видов По расписанию кафедры.	Аудитория, оснащена: учебная мебель (48 стульев, для обучающихся, 14 столов для обучающихся, стул и стол для преподавателя. Аудитория, оснащена переносным оборудованием: ноутбук, экран, проектор.	Microsoft WindowsProfessional 10 Sngl Upgrade Academic OLP 1License No Level Microsoft Office 2016 Sngl Academic OLP License No Level Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition
Помещение для самостоятельной работы: аудитории № 5104 и № 5208	Аудитории оснащены рабочими местами с доступом к сети internet и электронной информационно-образовательной среде УрГАУ.	Microsoft WindowsProfessional 10 Sngl Upgrade Academic OLP 1License NoLev; Microsoft Office 2016 Sngl Academic OLP License No Level; Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition

	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»
<b>Б1.О.05</b>	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

## 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, активизирующие 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;

	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»
<b>Б1.О.05</b>	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

- 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»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»
<b>Б1.О.05</b>	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Уральский государственный аграрный университет»

Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по учебной дисциплине**

**Б1.О.05 Введение в профессиональную деятельность**

по направлению 19.03.01 Биотехнология

Направленность (профиль) программы  
«Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ»

квалификация (степень) выпускника  
бакалавр

Разработчик: Пищиков Г.Б., д.т.н., профессор

Рассмотрено и одобрено методической комиссией факультета биотехнологии и пищевой инженерии, протокол № 3 от 10.10.2023 г.

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»
<b>Б1.О.05</b>	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

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

Код компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
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.	+	+

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

### 2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 4-х бальной шкале (зачет)	Зачтено	Не зачтено

### 2.2 Требования к результатам освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения компетенции	компетенция не сформирована	Пороговый уровень	Базовый уровень	Повышенный уровень
<b>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</b>				
<b>Знать:</b> права и обязанности обучающихся в Университете, и правила поведения	Фрагментарные представления о правах и обязанностях, обучающихся	Неполные представления о правах и обязанностях, обучающихся	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о правах	Сформированные систематические представления о правах и обязанностях,

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»
<b>Б1.О.05</b>	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

с преподавателями, студентами; область, объект и задачи профессиональной деятельности бакалавра; основные нормативные и технические документы пищевой отрасли	Университете, и правила поведения с преподавателями, студентами; об объектах и задачах профессиональной деятельности; о нормативных и технических документах пищевой отрасли	Университете, и правила поведения с преподавателями, студентами; об объектах и задачах профессиональной деятельности; о нормативных и технических документах пищевой отрасли	обязанностях, обучающихся в Университете, и правилах поведения с преподавателями, студентами; об объектах и задачах профессиональной деятельности; о нормативных и технических документах отрасли	обучающихся в Университете, и правилах поведения с преподавателями, студентами; об объектах и задачах профессиональной деятельности; о нормативных и технических документах пищевой отрасли
<b>Уметь:</b> пользоваться ФГОС ВО «Биотехнология» и ОП по направлению подготовки «Биотехнология»; работать с нормативными документами на пищевые продукты и биологически активные вещества	Фрагментарное использование умений пользоваться ФГОС ВО «Биотехнология» и ОП по направлению подготовки; работать с нормативными документами на пищевые продукты и биологически активные вещества	Несистематическое использование умений пользоваться ФГОС ВО «Биотехнология» и ОП по направлению подготовки «Биотехнология»; работать с нормативными документами на пищевые продукты и БАВ	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы пользование ФГОС ВО «Биотехнология» и ОП по направлению подготовки «Биотехнология»; работать с нормативными документами на пищевые продукты и БАВ	Сформированное использование умений пользоваться ФГОС ВО «Биотехнология» и ОП по направлению подготовки «Биотехнология»; работать с нормативными документами на пищевые продукты и БАВ
<b>Владеть:</b> 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 пищевые продукты и БАВ	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 пищевые продукты и БАВ	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 пищевые продукты и БАВ	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 пищевые продукты и БАВ	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 пищевые продукты и БАВ

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»
<b>Б1.О.05</b>	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

### 2.3 Критерии оценки выполнения доклада

Оценка	Критерии оценивания
Повышенный уровень (отлично)	содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления доклада; доклад имеет чёткую композицию и структуру; в тексте доклада отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте доклада; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала
Базовый уровень (хорошо)	содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; доклад оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте доклада отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте доклада; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала
Пороговый уровень (удовлетворительно)	содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; в целом доклад оформлен в соответствии с общими требованиями написания доклада, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом доклад имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте доклада есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте доклада; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала

**\*При ответе ниже порогового уровня компетенция (или её часть) считается не сформированной.**

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»
<b>Б1.О.05</b>	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

## 2.4 Критерии оценки на зачёте

Результат зачета	Критерии
«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 или эксперимента
«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

### 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 «Биотехнология», 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:*

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):

- Особенности физиолого-биохимических процессов в сырье;

- Механизмы регулирования окислительных процессов в клетке: антикислородная, антиперекисная, антирадикальная защита клеточных мембран. др.

Например, содержание доклада может быть следующим:

*1-ый вариант:*

1. Моя карьера студента факультета биотехнологии и пищевой инженерии;

2. Моя карьера выпускника – биотехнолога пищевых продуктов и биологически активных веществ.

3. Современные технологии производства биотехнологических продуктов.

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»
<b>Б1.О.05</b>	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

2-ый вариант:

1. Моя карьера студента факультета биотехнологии и пищевой инженерии.
2. Моя карьера выпускника – инженера- биотехнолога.
3. Пищевое сырье – как многокомпонентная, полифункциональная, биологически активная система.

### 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 «Биотехнология» с квалификацией ( степенью) «бакалавр».
10. Перечислите профессиональные компетенции (ПК) выпускника по направлению подготовки «Биотехнология» с квалификацией ( степенью) «бакалавр».
11. Перечислите профили подготовки бакалавров по направлению «Биотехнология».
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 пищевой отрасли
17. Приведите примеры технической документации пищевой 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.

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»
<b>Б1.О.05</b>	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

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 (тестирование, выполнение контрольной работы);
- 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», «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.

**Текущая аттестация** проводится после завершения разделов дисциплины в форме устного опроса.

**Промежуточная аттестация** проводится после завершения семестра и изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы в форме собеседования по вопросам билетов. Оценка по результатам зачета обучающемуся выставляется «зачтено», «не зачтено».

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»
<b>Б1.О.05</b>	Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

#### 4.1 Процедура оценивания зачета

Итоговая оценка знаний студентов проводится в виде зачета. Преподаватель знакомит студентов с их обязанностями: не пользоваться вспомогательными средствами: мобильной связью, учебниками, справочниками, шпаргалками, не покидать аудиторию во время зачета, кроме экстренных случаев.

Зачет проводится устно по стандартным билетам, составленных из утвержденных вопросов для зачета по дисциплине. На зачете студент выбирает билет методом случайной выборки, садится за свободный стол и в течение 30 минут готовит ответы на поставленные вопросы. Затем беседует с экзаменатором. Преподаватель оценивает ответ согласно критериям оценивания зачета. Результаты зачета заносится в экзаменационную ведомость и в зачетную книжку студента. Ответ студента на зачете квалифицируется оценками «зачтено», «не зачтено».