

	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 специальность»
Б1.В.ДВ.01.01	Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплине

«Введение в специальность»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Уровень высшего образования

бакалавриат

Форма обучения

очная

Екатеринбург, 2018

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата</i>
Разработал:	<i>Доцент, к. с.-х. н</i>	<i>Чеченихина О.С.</i>	
Согласовал:	<i>Председатель учебно-методической комиссии Технологического факультета</i>	<i>Рогозинникова И.В.</i>	№16 от 17.04.2018
Утвердил:	<i>Декан Технологического факультета, к.б.н</i>	<i>Неверова О.П.</i>	№8 от 17.04.2018
Версия: 1.0		КЭ:1	УЭ № _____
			Стр 1 из 13



СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Объем дисциплины и виды учебной работы
4. Содержание дисциплины
 - 4.1 Модули (разделы) дисциплин и виды занятий
 - 4.2 Содержание модулей (разделов) 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 студентов с ограниченными возможностями здоровья



Введение

Дисциплина «Введение в специальность» является составляющей блока вариативных дисциплин и предназначена для формирования профессиональной позиции обучающихся в области управления качеством производства пищевых продуктов.

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

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование поэтапно следующих компетенций: ПК-1; ПК-3.

ПК-1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-3 - способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.

Цель изучения дисциплины – курс «Введение в специальность» 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;
- стремиться к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства;
- 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, знать свои права и обязанности.

Результаты освоения дисциплины:

знать:

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

**уметь:**

- пользоваться ФГОС ВО «Продукты питания животного происхождения» и ОП по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения», разработанной ФГБОУ Уральский ГАУ;
- пользоваться специальной литературой и научно-технической информацией 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;
- навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Введение в специальность» относится к числу дисциплин вариативной части.

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 дисциплины «Введение в специальность» 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.

3. Объем дисциплины и виды учебной работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Курс/семестр
	1/1
Контактная работа* (всего)	54
В том числе:	
Лекции	16
Лабораторные работы (ЛР)	38
Самостоятельная работа (всего)	54



Общая трудоёмкость	час зач.ед.	108 3
Вид промежуточной аттестации		зачет

*Контактная работа по дисциплине может включать в себя занятия лекционного типа, практические и (или) лабораторные занятия, групповые и индивидуальные консультации и самостоятельную работу обучающихся под руководством преподавателя, в том числе в электронной информационной образовательной среде, а также время, отведенное на промежуточную аттестацию. Часы контактной работы определяются «Положением об установлении минимального объема контактной работы обучающихся с преподавателем, а также максимального объема занятий лекционного и семинарского типов в ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, утвержденным врио ректора 26 октября 2017 года.

В учебном плане отражена контактная работа только занятий лекционного и практического и (или) лабораторного типа. Иные виды контактной работы планируются в трудоемкость самостоятельной работы, включая контроль.

4. Содержание дисциплины

Краткое 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

Очное/ заочное обучение

№ п/п	Наименование модуля дисциплин	Лекции	Лаб. зан.	Практ. Зан.	СРС	всего
1.	Модуль 1. «Введение, предмет и задачи курса, основные понятия»	8	19	-	25	52
2.	Модуль 2 «Основы физиологии питания и общие принципы пищевых производств»	8	19	-	25	52
	Зачет				4	4
	всего	16	38	-	54	108

**4.2. Содержание модулей (разделов) дисциплин**

№ п.п	Наименование модуля	Трудоёмкость (час.)	Формируемые Компетенции	Формы контроля*	Технологии интерактивного обучения**
		очное			
1.	Модуль 1. «Введение, предмет и задачи курса, основные понятия»	52	ПК-1; ПК-3	Доклад, зачет	Лекция – дискуссия
2.	Модуль 2 «Основы физиологии питания и общие принципы пищевых производств»	52	ПК-1; ПК-3		

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	8
	Подготовка к устному опросу	4
	Изучение литературы	13
Модуль 2 «Основы физиологии питания и общие принципы пищевых производств»	Самоподготовка	8
	Подготовка к устному опросу	4
	Изучение литературы	13
	Подготовка к зачету	4
ИТОГО		54

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1 Методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Введение в специальность» для обучающихся технологического факультета по направлению подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного



происхождения / Сост. Чепуштанова О.В. – Екатеринбург, ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2017

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 1 к рабочей программе

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

РЕЙТИНГОВАЯ ШКАЛА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование учебной дисциплины: «Управление качеством и сертификация пищевых производств»

Группа _____ Преподаватель _____

№	Вид учебной работы	Баллы	Примечание
1	Посещение лекций 1 лекц =1 балл	40	Все лекции
2	Посещение практ. и лабор.занятий 1 л. п=0,5балл	34	Все
3	Промежуточный контроль; -Тестирование	6	Положительная оценка
	Итоговый контроль (зачеты) - полный ответ на все вопросы	20	
	- в ответе есть недостатки	1-15	
	- не здан	0	
	- повторная сдача при положительном ответе	5	
4	Итого	100	
5	Добавление баллов		
	Реферат с защитой и презентацией	5	
	Активная работа на занятии	2	
6	Доклад на занятии	4	с утвержденной темой
7	Научная работа (написание статьи совместно с преподавателем/доклад на молодежной конференции и т.д.	10-15	
8	Вычитание баллов		с утвержденной темой
9	Пропуск лекции	-2	
10	Пропуск практик/лабораторных /семинаров	-5	

Итоговая оценка (выставляется на основании результатов текущего, промежуточного и аттестационного контроля):



86–100 баллов – «отлично»;
71–85 баллов – «хорошо»;
55–70 баллов – «удовлетворительно»;
1–54 балла – «неудовлетворительно».

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

а) основная литература:

1. Антипов, С.Т. Инновационное развитие техники пищевых технологий [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, Д.А. Казарцев [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 660 с. Ссылка на информационный ресурс: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=74680

2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибагатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. Ссылка на информационный ресурс: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71771

б) дополнительная литература:

3. Антипов, С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / С.Т. Антипов, А.И. Ключников, И.С. Моисеева [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 486 с. Ссылка на информационный ресурс:

4. http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72969

5. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общ. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 176 с. Ссылка на информационный ресурс: <https://biblio-online.ru/book/96417837-89DD-42F4-B910-DC9B3FEF9D52>

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 «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>;

ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <https://biblio-online.ru>;

ЭБС «Рукопт» - Режим доступа: <http://lib.rucont.ru/search>



- 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://mcsx.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.stq.ru> Редакционно-информационное агентство "Стандарты и качество". Средство массовой информации, посвященное проблемам в области стандартизации и качества в разных отраслях промышленности

<http://www.vniiki.ru> Всероссийский научно-исследовательский институт классификации, терминологии и информации по стандартизации и качеству

<http://uralgost.ru> Уральское объединение по сертификации «Уралгост»

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

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для того, чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой в электронном варианте на платформе MOODLE или сайте университета.

Успешное освоение дисциплины предполагает следующие действия:

- выяснение того, какая учебно-методическая литература имеется в библиотеке (получить её на руки), и в электронном варианте;
- сразу же после каждой лекции и практического занятия «просматривать» конспекты лекций и выполненные задания – это позволит закрепить и усвоить материал;
- не откладывать до последнего подготовку отчета о самостоятельной работе, имея в виду, что самостоятельная тематика войдет в число контрольных вопросов к зачету.

При подготовке к зачету, необходимо разобраться – за счет каких источников будут «закрывать» все контрольные вопросы: лекционные и практические материалы, отчет о самостоятельной работе, учебная литература.

При подготовке студентов к тестированию необходимо тщательно изучить конспект лекций по соответствующим темам, а также материал, изложенный в основной литературе.

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 основ профессиональных и универсальных компетенций у студентов в процессе изучения дисциплины «Введение в специальность» применяются традиционные (пассивные) и инновационные (активные) технологии обучения в зависимости от уровня учебных целей с учетом различного сочетания форм организации образовательной деятельности и методов ее активизации с приоритетом на самостоятельную работу обучающихся.

Для успешного овладения дисциплиной используются **следующие информационные технологии обучения:**

- При проведении лекции используются презентации материала в программе Microsoft Office (PowerPoint), выход на профессиональные сайты, использование видеоматериалов различных интернет-ресурсов.

- **Практические занятия** по дисциплине проводятся с использованием платформы MOODLE (методические материалы), Справочной правовой системы «Консультант Плюс».

Практические и лабораторные занятия по дисциплине проводятся с использованием бумажных вариантов годовых отчетов служб управления персоналом предприятий и организаций различных форм собственности.

В процессе изучения принципов составления документации *учебными целями* являются первичное восприятие учебной информации о теоретических основах и принципах работы с прикладными программными пакетами, ее усвоение, запоминание, а также структурирование полученных знаний и развитие интеллектуальных умений ориентированных на способы деятельности репродуктивного характера. Посредством использования этих интеллектуальных умений достигаются навыки использования ранее усвоенного материала в новых ситуациях, применение абстрактного знания в конкретных ситуациях.

Для достижения этих целей используются в основном традиционные **информативно-развивающие** технологии обучения с учетом различного сочетания **пассивных форм** (лекция, лабораторное занятие, практическое занятие, консультация, самостоятельная работа) и **репродуктивных методов обучения** (повествовательное изложение учебной информации, объяснительно - иллюстративное изложение, чтение информативных текстов) и **лабораторно - практических методов** обучения (упражнение, инструктаж, проектно -



организованная работа, организация профессионально-ориентированной учебной работы обучающегося).

Для организации учебного процесса используется программное обеспечение, обновляемое согласно лицензионным соглашениям.

Программное обеспечение:

- Базовый пакет для сертифицированной ОС Windows XP Professional.
- Лицензия Kaspersky Total Security для бизнеса Russian 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 WindowsProfessional 10 Single Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242 от 21.02.2018 г.
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	Microsoft WindowsProfessional 10 Single Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242 от 21.02.2018 г.



	животных Учебно-наглядные пособия: ГОСТы	
Помещение для самостоятельной работы: аудитория № 5104 и №5208, №12	Аудитория оснащена рабочими местами с компьютерами и с доступом к сети Internet	Microsoft WindowsProfessional 10 Single Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242 от 21.02.2018 г.

12. Особенности обучения студентов с различными нозологиями:

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 с ОВЗ и инвалидов осуществляются с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
Технологический факультет
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Б1.В.ДВ.01.01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

по направлению подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Квалификация
БАКАЛАВР

Форма обучения
ОЧНАЯ

Екатеринбург, 2018 г.

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

Индекс компетенции	Формулировка	Наименование оценочных средств (форма контроля)	Промежуточная аттестация
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Доклад, зачет	зачет
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования		

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

2. Требования к результатам освоения производственной практики: технологическая практика

Планируемые результаты освоения компетенции	компетенция не сформирована	пороговый уровень	базовый уровень	повышенный уровень
ПК- 1 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе				
Знать: права и обязанности, обучающихся в Университете, и правила поведения с преподавателями, студентами	Фрагментарные представления о правах и обязанностях, обучающихся в Университете, и правила поведения преподавателями, студентами	Неполные представления о правах и обязанностях, обучающихся в Университете, и правила поведения преподавателями, студентами	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о правах и обязанностях, обучающихся в Университете, и правила поведения с преподавателями, студентами	Сформированные систематические представления о правах и обязанностях, обучающихся в Университете, и правила поведения с преподавателями, студентами
Уметь: пользоваться ФГОС ВО «Продукты питания животного происхождения» и ОП по направлению подготовки «Продукты	Фрагментарное использование умений пользоваться ФГОС ВО «Продукты питания животного происхождения» и ОП по направлению подготовки «Продукты	Несистематическое использование умений пользоваться ФГОС ВО «Продукты питания животного происхождения» и ОП по направлению подготовки «Продукты	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование ФГОС ВО «Продукты питания животного происхождения» и ОП по направлению подготовки «Продукты	Сформированное использование умений пользоваться ФГОС ВО «Продукты питания животного происхождения» и ОП по направлению подготовки «Продукты

питания животного происхождения», разработанной ФГБОУ Уральский ГАУ	происхождения», разработанной ФГБОУ Уральский ГАУ	происхождения», разработанной ФГБОУ Уральский ГАУ	происхождения», разработанной ФГБОУ Уральский ГАУ	происхождения», разработанной ФГБОУ Уральский ГАУ
Владеть: владеть культурой мышления, способности к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения	Отсутствие владения культурой мышления, способности к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения	Фрагментарное владение культурой мышления, способности к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения	В целом успешное, но несистематическое владение культурой мышления, способности к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения	Успешное и систематическое владение способами культурой мышления, способности к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения
ПК-3 способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования				
Знать: область, объект и задачи профессиональной деятельности бакалавра	Фрагментарные представления об области, объекте и задачах профессиональной деятельности бакалавра	Неполные представления об области, объекте и задачах профессиональной деятельности бакалавра	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об области, объекте и задачах профессиональной деятельности бакалавра	Сформированные систематические представления об области, объекте и задачах профессиональной деятельности бакалавра
Уметь: пользоваться специальной литературой и научно-технической информацией для оформления самостоятельной работы в виде реферата, презентации, теста и т.п.	Фрагментарное использование специальных умений пользоваться специальной литературой и научно-технической информацией для оформления самостоятельной работы в виде реферата, презентации, теста и т.п.	Несистематическое использование специальных умений пользоваться специальной литературой и научно-технической информацией для оформления самостоятельной работы в виде реферата, презентации, теста и т.п.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в использовании специальной литературой и научно-технической информацией для оформления самостоятельной работы в виде реферата, презентации, теста и т.п.	Сформированное использование специальных умений пользоваться специальной литературой и научно-технической информацией для оформления самостоятельной работы в виде реферата, презентации, теста и т.п.
Владеть: навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации	Отсутствие владения навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации	Фрагментарное владение навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации	В целом успешное, но несистематическое владение навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации	Успешное и систематическое владение способами навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации

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.В.ДВ.1.1 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

3.1 Доклад

Доклад студента должен быть оформлен в виде эссе, 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 14.1):

3. Современные технологии (каждый студент работает с литературой и описывает современные технологии в соответствии 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).

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

3.2 Зачет

Для подготовки к зачету нужно восстановить в памяти информацию к зачету, вновь осмыслить и понять, значительно больше, поэтому требуется больше времени и умственных усилий. Необходимо перечитать лекции, вспомнить то, что говорилось преподавателем на семинарах и практических занятиях, а также самостоятельно полученную информацию при подготовке к ним. Важно сформировать целостное представление о содержании ответа на каждый вопрос, что предполагает знание разных научных трактовок сущности

того или иного явления, процесса, умение раскрывать факторы, определяющие их противоречивость, знание имен ученых, изучавших обсуждаемую проблему. Необходимо также привести информацию о материалах эмпирических исследований, что указывает на всестороннюю подготовку студента к экзамену. Ответ, в котором присутствуют все указанные блоки информации, наверняка будет отмечен высокими баллами. Для их получения требуется ответить и на дополнительные вопросы, если зачет проходит в устной форме. Рекомендуется подготовку к зачету осуществлять в два этапа. На первом, в течение 2–3 дней, подбирается из разных источников весь материал, необходимый для развернутых ответов на все вопросы. Ответы можно записать в виде краткого конспекта. На втором этапе по памяти восстанавливается содержание того, что записано в ответах на каждый вопрос.

Перечень вопросов к зачету

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.
6. Перечислите основные права студента.
7. Перечислите основные обязанности студента.
8. Когда студент может быть отчислен из Университета?
9. Дайте определение терминам: зачетная единица, компетенция, модуль, направление подготовки.
10. Перечислите общекультурные компетенции (ОК) выпускника по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения» с квалификацией (степенью) «бакалавр».
11. Перечислите профессиональные компетенции (ПК) выпускника по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения» с квалификацией (степенью) «бакалавр».
12. Перечислите профили подготовки бакалавров по направлению «Продукты питания животного происхождения».
13. Какие разделы должны быть включены в самостоятельную работу?
14. Назовите основные требования по оформлению самостоятельной работы.
15. Изложите последовательность доклада по самостоятельной работе.
16. Приведите примеры составления библиографического списка произведений печати в соответствии с ГОСТ.

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 экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (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.