

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Махаева Наталья Юрьевна
Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, молодежной политике ФГБОУ ВО "Ярославский ГАУ"
Дата подписания: 02.02.2024 11:01:58
Уникальный программный ключ:
fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea10f48e8

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО "Ярославский ГАУ")



УТВЕРЖДАЮ
проректор по учебной и воспитательной
работе, молодежной политике
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,
Махаева Н.Ю.
30 июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД. 06 Введение в профессиональную деятельность

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»

Код и направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	Очная
Год начала подготовки	2023
Факультет	Агротехнологический
Выпускающая кафедра	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	36/1
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет

Ярославль 2023 г.

При разработке рабочей программы дисциплины (далее – РПД) «Введение в профессиональную деятельность» в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Минобрнауки от 17 июля 2017 г. № 669, с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки от 26 ноября 2020 г. № 1456, от 8 февраля 2021 г. № 83, от 19 июля 2022 г. № 662, от 27 февраля 2023 г. № 208;

2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки»;

3. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

4. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н «Об утверждении профессионального стандарта «Агроном»»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14.07.2020 г. № 423н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии»»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»»;

5. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) «Технология хранения сельскохозяйственной продукции» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» «7» марта 2023г. протокол № 3. Период обучения: 2023 - 2027 гг, с изменениями от «11» апреля 2023 г. протокол № 4, от «02» мая 2023 г. протокол № 5

 **Преподаватель-разработчик:** старший преподаватель Мельникова Л.Э.
(подпись) (занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции «16» июня 2023 г. Протокол № 8.

Заведующий кафедрой  д.б.н., доцент Чугреев М.К.
(подпись) (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД одобрена на заседании учебно-методической комиссии (далее УМК) агротехнологического факультета «19» июня 2023 года № 10.

Председатель учебно-методической комиссии факультета  Кононова Ю.Д.
(подпись) (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы  д.б.н., доцент Чугреев М.К.
(подпись) (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Отдел комплектования библиотеки  Волкова М.В.
(подпись) (Фамилия И.О.)

Декан агротехнологического факультета  к.с.-х.н., Иванова М.Ю.
(подпись) (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ раз-дела	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2.1	Универсальные компетенции и индикаторы их достижения	5
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	6
4	Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)	6
5	Содержание дисциплины	7
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	9
5.3	Практические занятия	10
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	12
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	12
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	13
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	13
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	13
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	15
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	19
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	19
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)	22
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	23
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	24
8.1	Основная учебная литература	24
8.2	Дополнительная учебная литература	25
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	25
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	25
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	25
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	26
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	27
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	27
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	27
11.3	Доступ к сети интернет	28
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	28
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	28

13	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	30
	Приложения	
	Приложение 1 Аннотация рабочей программы дисциплины	32

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины **"Введение в профессиональную деятельность"** является формирование у обучающихся первоначального представления о видах профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Задачи:

- изучение основ производства, хранения и переработки различных видов продукции растениеводства;
- изучение основ производства, хранения и переработки продукции плодово-водства и овощеводства;
- изучение основ производства, хранения и переработки различных видов продукции животноводства;
- освоение основ безопасности и качества сельскохозяйственного сырья.

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

Изучение данной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» направлено на формирования у обучающихся следующих универсальных (УК -6) компетенции:

2.1. Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Категория (группа)	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Универсальные	УК - 6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК- 6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы		
			Свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.) для успешного выполнения порученной работы.	Правильно управлять своим временем, применять знания о своих ресурсах и их пределах.	Навыками и способами управления своим временем на основе принципов образования в течение всей жизни.
			УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда		

			Важность планирования перспективных целей собственной деятельности	Выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития с учетом условий, средств, личностных возможностей	Планированием перспективных целей собственной деятельностью, этапов карьерного роста.
			УК- 6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.		
			Эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач.	Правильно управлять и оценивать эффективность использования времени относительно полученных результатов.	Способностью критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.
			УК -6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков		
			Предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Демонстрировать интерес к учебе и приобретению новых знаний и навыков	Способностью использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «**Введение в профессиональную деятельность**» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

4 Структура дисциплины и распределение ее трудоемкости (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего	За 1 семестр
	часов	часов
Контактная работа при проведении учебных занятий, всего(Лек + Лаб + Пр + КСР)* в том числе:	17,85	17,85
Лекционные занятия (Лек)	-	-
Лабораторные занятия (Лаб)	-	-
Практические занятия (Пр)	17	17
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	0,85	0,85
Самостоятельная работа, всего(СР + контроль)* в том числе:	17,95	17,95
Самостоятельная работа при выполнении расчетно-графической работы, типового расчета, реферата, контрольной работы, эссе и др.	-	-
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)	-	-

Самостоятельная работа при подготовке к экзамену	–	–
Самостоятельная работа при подготовке к зачету	–	–
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, к практическим занятиям)	17,95	17,95
3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего	0,2	0,2
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	–	–
Сдача зачета с оценкой по дисциплине (К)*	0,2	0,2
Защита курсовой работы (проекта) (К)*	–	–
Общая трудоёмкость дисциплины в часах:	36	36
В т.ч. в форме практической подготовки	-	-
Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:	1	1

5 Содержание дисциплины

5.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на их количества академических часов и видов учебных занятий

№ раздела	Наименование и содержание раздела дисциплины (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Формируемые компетенции	Виды учебной работы и их трудоёмкость, часы						Всего часов	
			Контактная работа при проведении учебных занятий				Самостоятельная работа			
			Лек	Лаб	ПЗ	в. т.ч. в форме практич. подготов.	КСР	СР		Контроль
1	Введение. Характеристика профессиональной деятельности бакалавров направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Виды профессиональной деятельности выпускников, освоившие программу бакалавриата направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Виды компетенций, приобретаемые бакалаврами направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Области знаний, которые должны изучить и освоить бакалавры направления подготовки 35.03.07 технология производства и	УК- 6	-	-	1	-	0,01	2,56	-	3,57

	переработки сельскохозяйственной продукции									
2	Понятие о технологии, производственном и технологическом процессе предприятий сельскохозяйственных и перерабатывающих отраслей. Общие понятия о технологии. Роль технолога в сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях	УК- 6	-	-	2	-	0,14	2,56		4,7
3	Порядок и организация учебного процесса ФГБОУ ВО Ярославская ГАУ. Документы, регламентирующие образовательный процесс в ФГБОУ ВО Ярославская ГАУ. Определение понятий, используемых в процессе обучения. Форма контроля знаний студента.	УК- 6	-	-	2	-	0,14	2,56		4,7
4	Технология производства продукции животноводства. Структура отрасли производства продукции животноводства. Породный состав животных и птицы. Технологические процессы производства	УК- 6	-	-	2	-	0,14	2,56		4,7
5	Технология производства продукции растениеводства. Основа сельского хозяйства РФ. Зерновое хозяйство. Картофельводство. Выращивание технических культур. Овощеводство и бахчеводство. Садоводство и виноградарство. Составляющие технологии производства продукции растениеводства на примере картофеля.	УК- 6	-	-	2	-	0,14	2,57		4,71
6	Мясоперерабатывающие предприятия АПК Ярославской области, их структура, специализация, ассортимент	УК- 6	-	-	4	-	0,14	2,57		6,71

	вырабатываемой продукции, применяемые технологии. Молокоперерабатывающие предприятия АПК Ярославской области, их структура, специализация, ассортимент вырабатываемой продукции, применяемые технологии.									
7	Зерноперерабатывающие предприятия, их структура, специализация, ассортимент вырабатываемой продукции, применяемые технологии. Ассортимент вырабатываемой продукции, технологии предприятий по переработке плодов и овощей и лубяного сырья.	УК- 6	-	-	4	-	0,14	2,57		6,71
Курсовая работа (проект)		-	-	-	-	-	-	-	-	-
Промежуточная аттестация: (зачет)		-	-	-	-	-	-	-	-	0,2
Итого			-	-	17	-	0,85	17,95	-	36

5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ раздела	№ семестр	Наименование и содержание раздела дисциплины (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ЛР	ПЗ	
1	1	Введение. Характеристика профессиональной деятельности бакалавров направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Виды профессиональной деятельности выпускников, освоившие программу бакалавриата направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Виды компетенций, приобретаемые бакалаврами направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Области знаний, которые должны изучить и освоить бакалавры направления подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	-	-	1	ВК
2	1	Понятие о технологии, производственном и технологическом процессе предприятий сельскохозяйственных и перерабатывающих отраслей. Общие понятия о технологии. Роль технолога в сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях	-	-	2	ЗПР

3	1	Порядок и организация учебного процесса ФГБОУ ВО Ярославская ГАУ. Документы, регламентирующие образовательный процесс в ФГБОУ ВО Ярославская ГАУ Определение понятий, используемых в процессе обучения. Форма контроля знаний студента.	-	-	2	ЗПР
4	1	Технология производства продукции животноводства. Структура отрасли производства продукции животноводства. Породный состав животных и птицы. Технологические процессы производства	-	-	2	ЗПР
5	1	Технология производства продукции растениеводства. Основа сельского хозяйства РФ. Зерновое хозяйство. Картофельводство. Выращивание технических культур. Овощеводство и бахчеводство. Садоводство и виноградарство. Составляющие технологии производства продукции растениеводства на примере картофеля.	-	-	2	ЗПР
6	1	Мясоперерабатывающие предприятия АПК Ярославской области, их структура, специализация, ассортимент вырабатываемой продукции, применяемые технологии. Молокоперерабатывающие предприятия АПК Ярославской области, их структура, специализация, ассортимент вырабатываемой продукции, применяемые технологии.	-	-	4	ЗПР
7	1	Зерноперерабатывающие предприятия, их структура, специализация, ассортимент вырабатываемой продукции, применяемые технологии. Ассортимент вырабатываемой продукции, технологии предприятий по переработке плодов и овощей и лубяного сырья.	-	-	4	ЗПР, Т
Итого за семестр			-	-	17	-
ИТОГО:			-	-	17	-

* Вк- входной контроль, ЗПР- защита практических работ, Т-тестирование.

5.3 Практические занятия

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических занятия	Количество часов
1	1	Введение. Характеристика профессиональной деятельности бакалавров направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Виды профессиональной деятельности выпускников, освоившие программу бакалавриата направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Виды компетенций, приобретаемые бакалаврами направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной	Термины и определения. Характеристика профессиональной деятельности бакалавра направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	1

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических занятия	Количество часов
		продукции. Области знаний, которые должны изучить и освоить бакалавры направления подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
2	1	Понятие о технологии, производственном и технологическом процессе предприятий сельскохозяйственных и перерабатывающих отраслей. Общие понятия о технологии. Роль технолога в сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях	Понятие о технологии, производственном и технологическом процессе.	1
			Роль технолога в сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях	1
3	1	Порядок и организация учебного процесса ФГБОУ ВО Ярославская ГАУ. Документы, регламентирующие образовательный процесс в ФГБОУ ВО Ярославская ГАУ. Определения понятий, используемых в процессе обучения. Форма контроля знаний студента.	Порядок и организация учебного процесса ФГБОУ ВО Ярославская ГАУ.	1
			Документы, регламентирующие образовательный процесс в ФГБОУ ВО Ярославская ГАУ. Определение понятий, используемых в процессе обучения	1
4	1	Технология производства продукции животноводства. Структура отрасли производства продукции животноводства. Породный состав животных и птицы. Технологические процессы производства	Структура отрасли производства продукции животноводства.	1
			Породный состав животных и птицы. Технологические процессы производства	1
5	1	Технология производства продукции растениеводства. Основа сельского хозяйства РФ. Зерновое хозяйство. Картофельводство. Выращивание технических культур. Овощеводство и бахчеводство. Садоводство и виноградарство. Составляющие технологии производства продукции растениеводства на примере картофеля.	Основа сельского хозяйства РФ. Зерновое хозяйство. Картофельводство. Выращивание технических культур.	1
			Овощеводство и бахчеводство. Садоводство и виноградарство. Составляющие технологии производства продукции растениеводства на примере картофеля.	1
6	1	Мясоперерабатывающие предприятия АПК Ярославской области, их структура, специализация, ассортимент вырабатываемой продукции, применяемые технологии. Молокоперерабатывающие предприятия АПК Ярославской области, их структура, специализация, ассортимент вырабатываемой продукции, применяемые технологии.	Мясоперерабатывающие предприятия АПК Ярославской области, их структура, специализация, ассортимент вырабатываемой продукции, применяемые технологии.	2
			Молокоперерабатывающие предприятия АПК Ярославской области, их структура, специализация, ассортимент вырабатываемой продукции, применяемые технологии.	2
7	1	Зерноперерабатывающие предприятия, их структура, специализация, ассортимент вырабатываемой продукции, применяемые технологии. Ассортимент вырабатываемой продукции, технологии предприятий по переработке плодов и овощей и лубяного сырья.	Зерноперерабатывающие предприятия, их структура, специализация, ассортимент вырабатываемой продукции, применяемые технологии.	2
			Ассортимент вырабатываемой продукции, технологии предприятий по переработке плодов и овощей и лубяного сырья.	2
Итого за 1 семестр:				17
Итого:				17

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела	Виды СР	Количество часов
1	1	Введение. Характеристика профессиональной деятельности бакалавров направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Виды профессиональной деятельности выпускников, освоившие программу бакалавриата направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Виды компетенций, приобретаемые бакалаврами направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Области знаний, которые должны изучить и освоить бакалавры направления подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	Подготовка к тестированию	2,56
2	1	Понятие о технологии, производственном и технологическом процессе предприятий сельскохозяйственных и перерабатывающих отраслей. Общие понятия о технологии. Роль технолога в сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях.	Подготовка к защите практической работы	2,56
3	1	Порядок и организация учебного процесса ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ. Документы, регламентирующие образовательный процесс в ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ. Определение понятий, используемых в процессе обучения. Форма контроля знаний студента.	Подготовка к защите практической работы	2,56
4	1	Технология производства продукции животноводства. Структура отрасли производства продукции животноводства. Породный состав животных и птицы. Технологические процессы производства.	Подготовка к защите практической работы	2,56
5	1	Технология производства продукции растениеводства. Основа сельского хозяйства РФ. Зерновое хозяйство. Картофельводство. Выращивание технических культур. Овощеводство и бахчеводство. Садоводство и виноградарство. Составляющие технологии производства продукции растениеводства на примере картофеля.	Подготовка к защите практической работы	2,57
6	1	Мясоперерабатывающие предприятия АПК Ярославской области, их структура, специализация, ассортимент вырабатываемой продукции, применяемые технологии. Молокоперерабатывающие предприятия АПК Ярославской области, их структура, специализация, ассортимент вырабатываемой продукции, применяемые технологии.	Подготовка к защите практической работы	2,57
7	1	Зерноперерабатывающие предприятия, их структура, специализация, ассортимент вырабатываемой продукции, применяемые технологии. Ассортимент вырабатываемой продукции, технологии предприятий по переработке плодов и овощей и лубяного сырья.	Подготовка к защите практической работы, тестирование	2,57
Итого:				17,95

6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине **"Введение в профессиональную деятельность"** обучающиеся могут воспользоваться следующим авторским методическим указанием:

Т.Г. Зубарева, Е.А. Горнич, Л.Э. Мельникова, Н.Ю. Семеренко

Введение в профессиональную деятельность: практикум для бакалавров. напр. подготовки 35.03.07 Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Т.Г. Зубарева, Е.А. Горнич, Л.Э. Мельникова, Н.Ю. Семеренко. - Текст: электронный, Ярославль, ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2021, 144с

7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств по дисциплине **«Введение в профессиональную деятельность»** – комплект методических и контрольно - измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (УК-6) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по завершению периода обучения.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и проводится в виде тестовых заданий для входного и текущего контроля, практических работ).

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения (1 семестр) и проводится в форме зачета.

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоение ОПОП ВО
УК -6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
УК- 6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	
1	Психология
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
1	Введение в профессиональную деятельность
УК – 6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	
1	Психология
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
1	Введение в профессиональную деятельность
УК- 6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата	
1	Психология
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
1	Введение в профессиональную деятельность

УК- 6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	
1	Психология
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
1	Введение в профессиональную деятельность

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

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
Код	Формулировка				высокий	средний	ниже среднего (пороговый)	низкий (пороговый уровень не достигнут)
					Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено	неудовл. / не зачтено
1	2	3	4	5	6	7	8	9
УК -6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК- 6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы знает: Свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.) для успешного выполнения порученной работы. умеет: Правильно управлять своим временем, применять знания о своих ресурсах и их пределах. владеет: навыками и способами управления своим временем на основе принципов образования в течение всей жизни. способен: управлять своим временем и применять знания о своих ресурсах для успешного выполнения порученной работы.	Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Тестовые задания, зачет.	знает: свои ресурсы и их пределы, необходимые для успешного выполнения порученной работы без ошибок. умеет: использовать и управлять своим временем для успешного выполнения порученной работы. владеет: Навыками и способами управления своим временем на основе принципов образования в течение всей жизни. способен: использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию.	знает: свои ресурсы и их пределы, необходимые для успешного выполнения порученной работы, может допустить несколько негрубых ошибок. умеет: правильно управлять своим временем, применять знания о своих ресурсах и их пределах. владеет: навыками и способами управления своим временем на основе принципов образования в течение всей жизни. понимает: принятие знаний о своих	знает: свои ресурсы и их пределы, необходимые для успешного выполнения порученной работы, может допустить много негрубых ошибок. умеет: управлять своим временем и реализовывать траекторию саморазвития. владеет: навыками управления своим временем, а также применять знание о своих ресурсах. понимает: правильность применения знания о своих ресурсах и	не знает: свои ресурсы и их пределы, необходимые для успешного выполнения порученной работы, может допустить много грубых ошибок не умеет: использовать, необходимые для успешного выполнения порученной работы. не владеет: Навыками управления своим временем, а также саморазвития. не понимает: правильность применения знания о своих ресурсах и

<p>решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>знать: способы управления своим временем, также оценивать эффективность использования времени.</p> <p>уметь: оценивать эффективность времени, в саморазвитии на основе принципов образования.</p> <p>владеть: способностью критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p> <p>способен: правильно использовать время и другие ресурсы в образовании</p>			<p>сырья, и эффективность процессов производства продуктов питания.</p> <p>умеет: анализировать проведения входного и технологического контроля, а также процессов производства продуктов питания.</p> <p>владеет: навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья.</p> <p>способен: определять способы, реализации разработанных технологических процессов производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства.</p>	<p>технологического процесса.</p> <p>умеет: провести входной и технологический контроль на оптимизацию технологического процесса производства продуктов питания.</p> <p>владеет: навыками и правильно анализировать свойства полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>понимает: овладения знаниями входного контроля для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства.</p>	<p>полуфабрикатов, а также и качество готовой продукции, ресурсосбережения и эффективности процессов производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>умеет: Правильно анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>владеет: Способами определения периодичности, а также правильно провести входной и технологический контроль качества сырья, и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса.</p> <p>понимает: оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство</p>	<p>контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса.</p> <p>не умеет: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции.</p> <p>не владеет: навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, готовой продукции, а также эффективностью и надежностью процессов производства продуктов питания.</p>
---	--	--	---	---	---	---

					продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	
<p>УК- 6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p> <p>знает: предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p> <p>умеет: демонстрировать интерес к учебе и приобретению новых знаний и навыков</p> <p>владеет: способностью использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p> <p>способен: использовать интересы к учебе для приобретения новых знаний и навыков.</p>	Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Тестовые задания, зачет	<p>знает: предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.</p> <p>уметь: демонстрировать интерес к учебе и приобретению новых знаний и навыков.</p> <p>владеет: способностью приобретения новых знаний и навыков при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p> <p>способен: легко приобретать знания, умения и навыки используя предоставляемые возможности</p>	<p>знает: предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков в большей степени.</p> <p>умеет: демонстрировать интерес к учебе и приобретению новых знаний и навыков при решении поставленных задач с небольшим количеством негрубых ошибок.</p> <p>владеет: способностью приобретения новых знаний и навыков при решении стандартных базовых задач без ошибок и недочетов</p> <p>понимает: роль предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний и навыков</p>	<p>знает: предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков в достаточной степени.</p> <p>умеет демонстрировать интерес к учебе и приобретению новых знаний и навыков при решении поставленных задач с большим количеством негрубых ошибок.</p> <p>владеет: способностью приобретения новых знаний и навыков при решении стандартных базовых задач с большим количеством негрубых ошибок.</p> <p>понимает: роль предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний и навыков.</p>	<p>не знает: Предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков в минимальной степени</p> <p>не умеет: демонстрировать интерес к учебе и приобретению новых знаний и навыков при решении поставленных задач с большим количеством грубых ошибок.</p> <p>не владеет: минимальной способностью приобретения новых знаний и навыков при решении стандартных базовых задач с большим количеством грубых ошибок</p>

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования

1. Ознакомиться со структурой и содержанием учебного плана по программе бакалавриата направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (по вариантам).
2. Ознакомиться с образовательной программой высшего образования по программе бакалавриата направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (все, не зависимо от варианта).
3. Изучить аннотацию к рабочим программам дисциплин и практик по программе бакалавриата направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (по вариантам).
4. Ознакомиться с календарным учебным графиком на 2023...2024 учебный год для обучающихся направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (все, не зависимо от варианта).
5. Изучить основные положения Программы ГИА направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (все, не зависимо от варианта).
6. Охарактеризовать основные признаки одной породы скота молочного направления и одной породы скота мясного направления: рисунок представителя породы; экстерьер; масть; масса коров; масса быков; молочная продуктивность (для молочного направления); содержание жира в молоке (для молочного направления); убойный выход (для мясного направления); среднесуточный прирост (для мясного направления).
7. Дать определение основных понятий: норма кормления; рацион кормления; виды кормов, принятые в рационах (сено, силос, солома, концентраты и т.д.).
8. Представить таблицы с рационами кормов для разных половозрастных групп, которые приняты в расчетах с разными направлениями хозяйственной деятельности предприятий.
9. Рассчитать суточную потребность в кормах на все поголовье стада (поголовье стада принять по результатам работы 3 «Расчет структуры стада скота мясного и молочного направления»).
10. Рассчитать годовую потребность в кормах на все поголовье стада (поголовье стада принять по результатам работы 3 «Расчет структуры стада скота мясного и молочного направления»).
11. Рассчитать массу в кормах по дачам на все поголовье стада. Построить график расходования кормов, используя в качестве примера рисунок 1.
12. Рассчитать доход сельскохозяйственного предприятия от продажи молока, если средняя массовая доля жира в молоке высшего сорта составляет 4,1%,

второго сорта – 3,8%, средняя закупочная цена 28 рублей за 1 кг сырого молока. Расчет провести с учетом базисной жирности и сортности молока.

13. Выполнить расчет по изменению массы крупного рогатого скота, предназначенного для убоя, при сдаче-приемке на мясоперерабатывающее предприятие по живой массе и выручке сельскохозяйственного предприятия.

14. Описать показатели качества по одному виду сорта из каждой группы сельскохозяйственной культуры (зерновых, картофеля, овощей), выращиваемых в Нечерноземной зоне по плану.

15. Описать биологические особенности роста и развития по одному виду сорта из каждой группы сельскохозяйственной культуры.

16. Дать определение основных понятий: сельскохозяйственные угодья, пашня, залежь, многолетние насаждения, сенокосы, пастбища; валовый сбор; урожай; урожайность сельскохозяйственных культур; уборка урожая.

17. Определить валовый сбор сена и рассчитать площадь сельскохозяйственных угодий (сенокоса) для обеспечения годовой потребности в сене заданного поголовья стада при заданной урожайности.

18. Определить валовый сбор ячменя, пшеницы и овса, входящих в состав концентрированного корма и выращиваемых на производственных площадях сельскохозяйственного предприятия для обеспечения годовой потребности в зерновых кормах заданного поголовья стада при заданной урожайности.

19. Дать определение терминов, понятий и значений: базисные нормы показателей качества зерна; сорная примесь; зерновая примесь.

20. Определить стоимость зачетной массы зерновой культуры при сдаче приемке на переработку с учетом показателей качества.

21. Дать определение терминов, понятий: естественная убыль кормов; норма естественной убыли кормов; факторы, определяющие естественную убыль кормов; виды потерь, не относящиеся к естественной убыли кормов; нормативный документ, регламентирующий величину норм естественной убыли кормов.

22. Определить массу корнеклубнеплодов на конец определенного срока хранения с учетом естественной убыли корнеклубнеплодов.

23. Определить массу сенажа на конец определенного срока хранения с учетом естественной убыли сенажа.

24. Дать характеристику основных видов сырья и требования к нему для выработки определенного вида сливочного масла.

25. Дать характеристику основных видов сырья и требования к нему для выработки определенного вида спреда.

26. Дать характеристику основных видов сырья и требования к нему для выработки определенного вида маргарина.

27. Описать органолептические и физико-химические показатели определенного вида сливочного масла.

28. Описать органолептические и физико-химические показатели определенного вида спреда.

29. Описать органолептические и физико-химические показатели определенного вида маргарина.
30. Описать органолептические, физико-химические показатели и форму изделия колбасного вареного мясного по ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия (с Поправкой).
31. Описать органолептические, физико-химические показатели и форму изделия колбасного сырокопченого (ГОСТ Р 55456-2013 Колбасы сырокопченые. Технические условия.
32. Описать виды, режимы и оборудование для механической и термической обработки сырья, применяемые при выработке различных видов колбасных изделий.
33. Дать определение понятий: овощные консервы и маринады; упаковывание; фасование; потребительская тара; транспортная тара; маркировка.
34. Описать потребительскую тару и маркировку 3-видов консервов, продаваемых в торговой сети Ярославля и Ярославской области: овощных; фруктовых; грибных.
35. Дать определение понятий: объемная условная банка; массовая условная банка; туб; муб. Привести примеры консервов, учитываемых по объему и массе.
36. Определить переводной коэффициент и количество туб, если выработано 10000 физических (фактических) стеклянных банок 1-82-350 яблочного пюре. Масса нетто джема в банке 450 г.
37. Определить переводной коэффициент и количество туб, если выработано 3000 физических банок ягодного компота в стеклянных банках 1-58- 200..
38. Определить переводной коэффициент и количество туб, если выработано 2000 физических банок мясорастительных консервов «голубцы с бараниной и свининой» в жестяных банках номер 12.
39. Описать основные виды сырья (муку, дрожжи, закваску), органолептические и физико-химические показатели хлебобулочного изделия из пшеничной муки (ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия), продаваемые в торговой сети Ярославля и Ярославской области.
40. Описать основные виды сырья (муку, дрожжи, закваску), органолептические и физико-химические показатели хлебобулочного изделия из пшенично-ржаной или ржано-пшеничной муки (ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия), продаваемые в торговой сети Ярославля и Ярославской области.
41. Описать основные виды сырья (муку, дрожжи, закваску), органолептические и физико-химические показатели хлебобулочного изделия из ржаной муки (ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия), продаваемые в торговой сети Ярославля и Ярославской области.
42. Выполнить презентацию, отражающую пороки и болезни заданного вида хлеба или хлебобулочного изделия

7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета)

Вопросы к зачету:

1. Правовая основа подготовки бакалавриата направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
3. Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
4. Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
5. Виды компетенций, которые бакалавры направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должны приобрести.
6. Области знаний, которые должны изучить и освоить бакалавры направления подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
7. Общие понятия о технологии.
8. Роль технолога в сельскохозяйственных предприятиях.
9. Роль технолога на перерабатывающих предприятиях.
10. Документы, регламентирующие образовательный процесс в ФГБОУ ВО Ярославская ГАУ.
11. Определение понятий, используемых в процессе обучения.
12. Форма контроля знаний студента.
13. Техника записи лекций.
14. Правила работы с литературой.
15. Структура отрасли производства продукции животноводства.
16. Породный состав животных и птицы.
17. Половозрастная группа животных.
18. Технологические процессы производства продукции животноводства.
19. Особенности производственного процесса производства молока.
20. Особенности производственного процесса производства мяса.
21. Виды кормов, принятые в рационах (сено, силос, солома, концентраты и т.д.).
22. Порядок сдачи-приемки молока от производителя переработчику.
23. ГОСТ Р 52054–2003 «Молоко коровье сырое. Технические условия»
24. Порядок сдачи-приемки скота на переработку по живой массе и упитанности от производителя переработчику.
25. ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия.
26. Ветеринарное обслуживание при производстве продукции животноводства.
27. Основа сельского хозяйства РФ.
28. Зерновое хозяйство.
29. Картофельводство.
30. Выращивание технических культур.
31. Овощеводство и бахчеводство.
32. Садоводство и виноградарство.
33. Составляющие технологии производства продукции растениеводства на примере картофеля.
34. Перерабатывающие предприятия АПК Ярославской области, их структура.
35. Характеристика мясоперерабатывающих предприятий.

36. Характеристика молокоперерабатывающих предприятий.
37. Зерноперерабатывающие предприятия.
38. Современные технологии для предприятий по переработке плодов и овощей.
39. Технологические операции подготовки лубяного сырья.
40. показателями качества и биологических особенностей роста и развития сортов зерновых культур, картофеля, овощей, выращиваемых в Нечерноземной зоне.
41. показателями качества и биологических особенностей роста и развития сортов зерновых культур, картофеля, овощей, выращиваемых в Нечерноземной зоне .
42. показателями качества и биологических особенностей роста и развития сортов зерновых культур, картофеля, овощей, выращиваемых в Нечерноземной зоне.
43. Базисные и ограничительные кондиции показатели качества зерна.
44. Понятие о нормах естественной убыли при хранении плодов и овощей.
45. Определение естественной убыли при хранении плодов и овощей.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивая знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенцией

Контроль освоения дисциплины и оценки знаний обучающихся на зачет производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

Тестовые задания

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 % тестовых заданий;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

Зачет

Критерии оценки на зачете

Оценки «зачтено» и «не зачтено» выставляются по дисциплинам, формой заключительного контроля которых является зачет. При этом оценка «зачтено» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а «не зачтено» - параметрам оценки «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала программы дисциплины, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему полное знание материала программы дисциплины, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала программы дисциплины в объеме, достаточном и необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой дисциплины, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на зачете или выполнении заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала программы дисциплины, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211112 (дата обращения: 20.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Все разделы	1	Электронный ресурс
2	Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. — Новосибирск : НГАУ, 2015. — 340 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71641 (дата обращения: 20.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Все разделы	1	Электронный ресурс

8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Введение в профессиональную деятельность : практикум для бакал. напр. подг. 35.03.07 Техн. пр-ва и перераб. с.-х. прод-ции / Т.Г. Зубарева, Е.А. Горнич, Л.Е. Мельникова, Н.Ю. Семеренко. - Текст : электронный, Ярославль, ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2021, 144с	Все разделы	1	Электронный ресурс

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	http://ibooks.ru/
3.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	http://elibrary.ru/

9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mex.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.library.ru, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

Практическое занятие	Работа с конспектом лекций. Анализ решения типовых задач на предмет поиска оптимальных решений произвольно заданной задачи. Работа с дополнительной литературой.
Подготовка к зачету	Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет.

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды университета; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№ п/п	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Calculate Linux	Операционная система

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ» / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.

4.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославский ГАУ»
5.	База данных AGRIS	Специализированная	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnsnb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.
7.	База данных Spriner Nature eBook Collections	Специализированная	https://link.springer.com

11.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ.

12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины **«Введение в профессиональную деятельность»** используются помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № 211, посадочных мест 36, учебная аудитория для проведения учебных занятий. Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в комплекте - 1 шт.; мультимедиа-проектор Acer P7280 - 1 шт.; проекционный экран DINON Manual настенный - 1 шт., акустическая система - 1шт.;

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
	программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office
<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № 215, посадочных мест 36, учебная аудитория для проведения учебных занятий. Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - ноутбук, телевизор - 1 шт., акустическая система, муляжи сельскохозяйственных животных – 19 шт., плакаты - 21 шт.; программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>109</u>, количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель; технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ, к базам данных и информационно-справочным системам; кондиционер – 1 шт.; программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>318</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель; технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.; программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>341</u> Количество посадочных мест <u>6</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель; технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной</p>

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
	информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.; программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № <u>326</u> , <u>312</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № <u>210</u> , № <u>328</u> Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70	Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде университета, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № <u>236</u> , № <u>312</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде университета, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.

13 Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославский государственный аграрный университет»

Агротехнологический факультет



УТВЕРЖДАЮ
проректор по учебной и воспитательной
работе, молодежной политике
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,
Махаева Н.Ю.
30 июня 2023 г.


Аннотация рабочей программы дисциплины


ФТД. 06 Введение в профессиональную деятельность


Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»

Код и направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2023
Факультет	Агротехнологический
Выпускающая кафедра	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	36/1
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет

Декан агротехнологического факультета
Председатель УМК агротехнологического факультета
Заведующий выпускающей кафедрой


(подпись)
к.с.-х.н. Иванова М.Ю.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)


(подпись)
Кононова Ю.Д.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)


(подпись)
д.б.н., доцент Жугреев М.К.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль, 2023 год

Лекции – 0 ч.

Практические работы - 17 ч.

Самостоятельная работа 17,95 ч

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «**Введение в профессиональную деятельность**» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

- Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Категория (группа)	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Универсальные компетенции	УК - 6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК- 6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы		
			Свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.) для успешного выполнения порученной работы.	Правильно управлять своим временем, применять знания о своих ресурсах и их пределах.	Навыками и способами управления своим временем на основе принципов образования в течение всей жизни.
			УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда		
			Важность планирования перспективных целей собственной деятельности	Выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития с учетом условий, средств, личностных возможностей	Планированием перспективных целей собственной деятельностью, этапов карьерного роста.
			УК- 6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.		
Эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач.	Правильно управлять и оценивать эффективность использования времени относительно	Способностью критически оценивать эффективность использования времени и других			

				полученных результатов.	ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.
			УК -6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков		
			Предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Демонстрировать интерес к учебе и приобретению новых знаний и навыков	Способностью использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков

Краткое содержание дисциплины:

Характеристика и виды профессиональной деятельности бакалавров направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; виды компетенций, приобретаемые бакалаврами направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: области знаний, которые должны изучить и освоить бакалавры направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»; сроки освоения основной образовательной программы; правила использования библиотечного фонда ФГБОУ ВО Ярославская ГАУ; основные направления будущей производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности; основные понятия и определения, касающиеся технологической деятельности; общие понятия и сведения о технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; особенности производства и переработки растениеводческой и животноводческой продукции продуктов.