

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

Технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции



УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,
(В.В. Морозов)
«28» августа 2020 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в специальность

(наименование учебной дисциплины (модуля))

Уровень высшего образования	<u>бакалавриат</u> <i>(бакалавриат; магистратура; подготовка кадров высшей квалификации)</i>
Программа	<u>прикладного бакалавриата</u> <i>(прикладного бакалавриата; прикладной магистратуры)</i>
Направление(я) подготовки	<u>35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»</u> <i>(код и наименование направления подготовки)</i>
Направленность (профиль) образовательной программы	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Форма обучения	<u>заочная</u> <i>(очная, заочная)</i>
Срок получения образования по программе бакалавриата	<u>5 лет</u>

Ярославль
2020 г.

При разработке рабочей программы дисциплины «Введение в специальность» в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1330 от 12 ноября 2015 г.

2. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленности (профиля) «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденный Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА 3 марта 2017 года протокол № 1. Период обучения: 2017...2022гг.

Преподаватель-разработчик


(подпись)

_____ (учёная степень, звание)

Зубарева Т.Г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции 25.08.2020 г. Протокол № 17

И.о. заведующего
кафедрой


(подпись)

К.с.-х.н, доцент

Сенченко М.А.

_____ (учёная степень, звание)

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии (УМК) технологического факультета «27» августа 2020 г. Протокол № 11

Председатель УМК
технологического факультета


(подпись)


_____ (учёная степень, звание)

Зубарева Т.Г.

СОГЛАСОВАНО:

Отдел комплектования библиотеки


(подпись)


(Фамилия И.О.)

Декан
технологического факультета


(подпись)

К.с.-х.н, доцент
(учёная степень, звание)

Бушкарева А.С.

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ раздела	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
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	6
4	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	6
5	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5.1	Содержание разделов дисциплины	7
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	9
5.3	Практические работы	9
5.4	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	9
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	10
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	10
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	11
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	11
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	11
7.2	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины	12
7.3	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	13
7.4	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	17
7.4.1	Типовые задания для проведения текущего контроля	17
7.4.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета)	18
7.5	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	20
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы,	21

	необходимой для освоения дисциплины	
8.1	Основная учебная литература	21
8.2	Дополнительная учебная литература	21
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	22
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	22
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	22
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	23
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	23
11.1	Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса	23
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	24
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	24
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	25
13	Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	27
14	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	27
	Приложения	29
	Приложение 1. Листы дополнений и изменений к рабочей программе дисциплины	29
	Приложение 2 Аннотация рабочей программы дисциплины	34

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – сформировать у обучающихся первоначальное представление о видах профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Задачи дисциплины:

- изучение основ производства, хранения и переработки различных видов продукции растениеводства;
- изучение основ производства, хранения и переработки продукции плодородства 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 направлено на формирование у обучающихся следующей общекультурной (ОК-7), и профессиональной компетенции (ПК-9):

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	ОК-7	Способность к самоорганизации и и самообразованию	3-1 Сроки освоения основной образовательной программы; правила использования библиотечного фонда ФГБОУ ВО Ярославской ГСХА; 3-2 Основные направления будущей производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности; основные понятия и определения, касающиеся технологической деятельности;	У-1 Пользоваться библиотечным фондом ФГБОУ ВО Ярославской ГСХА;	В-1 Навыками работы с документами: ФГОС ВО направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, учебным планом по данному направлению, Уставом вуза, расписанием занятий и др., полученным в процессе изучения дисциплины «Введение в специальность»

2	ПК-9	Готовность ю реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	3-3 Общие понятия и сведения о технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; особенности производства растениеводческой и животноводческой продукции продуктов	У-2 Грамотно анализировать научно- техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйствен ной продукции; У-3 Свободно владеть терминами и определениями, которые касаются деятельности обучающегося в академии по его направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйствен ной продукции	В-2 Навыками работы с научно- технической информацией в области производства и переработки сельскохозяйственн ой продукции
---	------	--	---	--	--

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ФТД.В.01 «Введение в специальность» относится к вариативной части блока ФТД «Факультативы» программы бакалавриата.

4 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		1 часов
Контактная работа (контактные часы) обучающихся с преподавателем, в том числе:	4,8	4,8
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа обучающихся (СР), в том числе:	27,4	27,4
Расчетно-графические работы (РГР)	-	-
Реферат (Реф)		
Контрольная работа студента заочной формы обучения		
Контроль	3,8	3,8

Вид промежуточной аттестации (зачет (3), зачет с оценкой (30), экзамен (Э), защита КП (КР))	3	3
Общая трудоемкость	часов	36
	зачетных единиц	1

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

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Формируемые компетенции	Содержание раздела в дидактических единицах	В результате изучения дисциплины обучающиеся:
1	Введение	ОК-7, ПК-9	<p>ДЕ-1 Правовая основа подготовки бакалавриата направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Характеристика и виды профессиональной деятельности выпускников, освоившие программу бакалавриата направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Виды приобретаемых компетенций, приобретаемые бакалаврами направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Области знаний, которые должны изучить и освоить бакалавры направления подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>3-1, 3-2, У-1, В-1 3-3, У-2, У-3, В-2 1</p>
2	Порядок и организация учебного процесса ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА	ОК-7	<p>ДЕ-2 Порядок и организация учебного процесса ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА Документы, регламентирующие образовательный процесс в ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА</p> <p>Определение понятий, используемых в процессе обучения. Форма контроля знаний студента.</p>	<p>3-1, 3-2, У-1, В-1</p>

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Формируемые компетенции	Содержание раздела в дидактических единицах	В результате изучения дисциплины обучающиеся:
3	Понятие о технологии, производственном и технологическом процессе предприятий сельскохозяйственных и перерабатывающих отраслей	ПК-9	ДЕ-3 Понятие о технологии, производственном и технологическом процессе предприятий сельскохозяйственных и перерабатывающих отраслей. Общие понятия о технологии. Роль технолога в сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях	3-3, У-2, У-3, В-2
4	Технология производства продукции животноводства	ПК-9	ДЕ-5 Технология производства продукции животноводства Структура отрасли производства продукции животноводства. Породный состав животных и птицы. Технологические процессы производства продукции животноводства. Особенности производственного процесса производства молока. Особенности производственного процесса производства мяса. Ветеринарное обслуживание при производстве продукции животноводства.	3-3, У-2, У-3, В-2
5	Технология производства продукции растениеводства	ПК-9	ДЕ-6 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.	9 3-3, У-2, У-3, В-2
6	Технология переработки продукции животноводства	ПК-9	ДЕ-7 Мясоперерабатывающие предприятия АПК Ярославской области, их структура, специализация, ассортимент вырабатываемой продукции, применяемые технологии. ДЕ-8 Молокоперерабатывающие предприятия АПК Ярославской области, их структура, специализация, ассортимент вырабатываемой продукции, применяемые технологии.	3-3, У-2, У-3, В-2

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Формируемые компетенции	Содержание раздела в дидактических единицах	В результате изучения дисциплины обучающиеся:
7	Технология переработки продукции растениеводства	ПК-9	ДЕ-9 Зерноперерабатывающие предприятия, их структура, специализация, ассортимент вырабатываемой продукции, применяемые технологии. ДЕ-10 Предприятия АПК Ярославской области по переработке плодов, овощей, лубяных культур Ассортимент вырабатываемой продукции, технологии предприятий по переработке плодов и овощей и лубяного сырья.	З-3, У-2, У-3, В-2

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

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ЛР	ПЗ	
1	1	Введение	1	-	-	Рф (26)
2	1	Порядок и организация учебного процесса ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА	1	-	-	Рф (26)
3	1	Понятие о технологии, производственном и технологическом процессе предприятий сельскохозяйственных и перерабатывающих отраслей	2	-	-	Рф (27)
4	1	Технология производства продукции животноводства		-	-	Рф (27)
5	1	Технология производства продукции растениеводства		-	-	Рф (28)
6	1	Технология переработки продукции животноводства		-	-	Рф (28)
7	1	Технология переработки продукции растениеводства		-	-	Рф (29)
Итого за 1 курс:			4	--	-	-
ИТОГО:			4	-	-	-

Рф - реферат

5.3 Практические занятия

Курс № 1 – практические занятия не предусмотрены

5.4 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курс № 1 – курсовые проекты (работы) не предусмотрены

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

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

К видам самостоятельной работы обучающихся относятся:

- проработка конспектов лекций и вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы;
- конспектирование материалов, работа со справочной литературой;
- подготовка к опросу.

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Всего часов
1	2	3	4	5
1	1	Введение	Проработка конспектов лекций и вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы при подготовке к устному опросу	4
2	1	Порядок и организация учебного процесса ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА	Проработка конспектов лекций и вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы при подготовке к устному опросу	4
3	1	Понятие о технологии, производственном и технологическом процессе предприятий сельскохозяйственных и перерабатывающих отраслей	Проработка конспектов лекций и вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы при подготовке к устному опросу	4
4	1	Технология производства продукции животноводства	Проработка конспектов лекций и вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы при подготовке к устному опросу	4
5	1	Технология производства продукции растениеводства	Проработка конспектов лекций и вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы при подготовке к устному опросу	4
6	1	Технология переработки продукции животноводства	Проработка конспектов лекций и вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы при подготовке к устному опросу	4
7	1	Технология переработки продукции растениеводства	Проработка конспектов лекций и вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы при подготовке к устному опросу	4
Итого часов в курсе				28

6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Введение в технологию производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / Д.Д. Арсеньев, Т.Г. Зубарева, В.Д. Кукушкин [и др.], Ярославль, Ярославская ГСХА, 2005, 193с. – Режим доступа: <https://biblio-yaragrovuz.jimdofree.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация

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

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины «Введение в специальность».

В фонде оценочных средств представлены типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Введение в специальность» проводится с целью определения степени освоения обучающимся образовательной программы в форме зачета.

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

№ к урса	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ОК-7 Способность к самоорганизации и самообразованию	
1	Введение в специальность
2	Психология
5	Подготовка к защите и защита ВКР
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПК-9 Готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	
1	Введение в специальность
1, 2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
3	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
3	Технологическая практика
3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
4	Производство продукции животноводства
4	Производство продукции растениеводства

4	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
4	Технологические расчеты при переработке сельскохозяйственной продукции
5	Технология хранения и переработки продукции животноводства
5	Интенсивные технологии в животноводстве
5	Технология переработки плодов и овощей
5	Основы проектирования предприятий перерабатывающих отраслей
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Подготовка к защите и защита ВКР

7.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

№ раздела (темы)	Наименование контролируемого раздела (подэтапа) дисциплины (этапа)	Код контролируемой компетенции	Форма оценочных средств
1	Введение	ОК-7, ПК-9	УО
2	Порядок и организация учебного процесса ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА	ОК-7	УО
3	Понятие о технологии, производственном и технологическом процессе предприятий сельскохозяйственных и перерабатывающих отраслей	ПК-9	УО
4	Технология производства продукции животноводства	ПК-9	УО
5	Технология производства продукции растениеводства	ПК-9	УО
6	Технология переработки продукции животноводства	ПК-9	УО
7	Технология переработки продукции растениеводства	ПК-9	УО

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

Компетенции		Перечень компонентов компетенции	Образовательные технологии и 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	
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию	<p>Знать:</p> <p>Сроки освоения основной образовательной программы; правила использования библиотечного фонда ФГБОУ ВО Ярославской ГСХА; основные направления будущей производственной, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности; основные понятия и определения, касающиеся технологической деятельности;</p> <p>Уметь:</p> <p>Пользоваться библиотечным</p>	<p>Лекция-визуализация, Проблемная лекция, Лекция-дискуссия</p>	Зачет	<p><i>Знает:</i></p> <p>Сроки освоения основной образовательной программы; правила использования библиотечного фонда ФГБОУ ВО Ярославской ГСХА; основные направления будущей производственной, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности; основные понятия и определения, касающиеся технологической деятельности;</p> <p><i>Умеет:</i></p> <p>Пользоваться библиотечным</p>	<p><i>Знает:</i></p> <p>В достаточной степени сроки освоения основной образовательной программы; правила использования библиотечного фонда ФГБОУ ВО Ярославской ГСХА; основные направления будущей производственной, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности; основные понятия и определения, касающиеся технологической деятельности;</p> <p><i>Умеет:</i></p> <p>Пользоваться в</p>	<p><i>Знает:</i></p> <p>частично сроки освоения основной образовательной программы; правила использования библиотечного фонда ФГБОУ ВО Ярославской ГСХА; основные направления будущей производственной, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности; основные понятия и определения, касающиеся технологической деятельности;</p> <p><i>Умеет:</i></p> <p>Пользоваться частично</p>	<p><i>Не знает:</i></p> <p>Сроки освоения основной образовательной программы; правила использования библиотечного фонда ФГБОУ ВО Ярославской ГСХА; основные направления будущей производственной, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности; основные понятия и определения, касающиеся технологической деятельности</p> <p><i>Не умеет:</i></p> <p>Пользоваться библиотечным фондом ФГБОУ ВО</p>

		<p>фондом ФГБОУ ВО Ярославской ГСХА; Владеть: Навыками работы с документами: ФГОС ВО направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, учебным планом по данному направлению, Уставом вуза, расписанием занятий и др., полученным в процессе изучения дисциплины «Введение в специальность»</p>			<p>фондом ФГБОУ ВО Ярославской ГСХА; <i>Владеет:</i> Навыками работы с документами: ФГОС ВО направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, учебным планом по данному направлению, Уставом вуза, расписанием занятий и др., полученным в процессе изучения дисциплины «Введение в специальность»</p> <p><i>Способен:</i> Освоить применить документы: ФГОС ВО направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, учебным планом по данному направлению, Уставом вуза, расписанием</p>	<p>достаточной степени библиотечным фондом ФГБОУ ВО Ярославской ГСХА; <i>Владеет:</i> Достаточными навыками работы с документами: ФГОС ВО направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, учебным планом по данному направлению, Уставом вуза, расписанием занятий и др., полученным в процессе изучения дисциплины «Введение в специальность»</p> <p><i>Понимает:</i> Назначение и роль документов: ФГОС ВО направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, учебным планом по</p>	<p>библиотечным фондом ФГБОУ ВО Ярославской ГСХА; <i>Владеет:</i> частичными навыками работы с документами: ФГОС ВО направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, учебным планом по данному направлению, Уставом вуза, расписанием занятий и др., полученным в процессе изучения дисциплины «Введение в специальность»</p>	<p>Ярославской ГСХА; <i>Не владеет:</i> Навыками работы с документами: ФГОС ВО направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, учебным планом по данному направлению, Уставом вуза, расписанием занятий и др., полученным в процессе изучения дисциплины «Введение в специальность»</p>
--	--	---	--	--	--	--	--	---

					занятий и др., полученным в процессе изучения дисциплины «Введение в специальность» в самоорганизации и самообразовании	данному направлению, Уставом вуза, расписанием занятий и др., полученным в процессе изучения дисциплины «Введение в специальность» в самоорганизации и самообразовании		
ПК -9	Готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Знать: Общие понятия и сведения о технологии производства и переработки сельскохозяйственн ой продукции; особенности производства растениеводческой и животноводческой продукции продуктов Уметь: Грамотно анализировать научно- техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственн ой продукции: Свободно владеть терминами и определениями,	Лекция- визуали- зация, Проблемна я лекция, Лекция- дискуссия	Зачет	<i>Знает:</i> Общие понятия и сведения о технологии производства и переработки сельскохозяйственн ой продукции; особенности производства растениеводческой и животноводческой продукции продуктов <i>Умеет:</i> Грамотно анализировать научно- техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственн ой продукции: Свободно владеть терминами и	<i>Знает:</i> В достаточной степени общие понятия и сведения о технологии производства и переработки сельскохозяйственн ой продукции; особенности производства растениеводческой и животноводческой продукции продуктов <i>Умеет:</i> В большинстве случаев грамотно анализировать научно- техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственн ой продукции;	<i>Знает:</i> частично общие понятия и сведения о технологии производства и переработки сельскохозяйственн ой продукции; особенности производства растениеводческой и животноводческой продукции продуктов <i>Умеет:</i> В отдельных случаях грамотно анализировать научно- техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственн ой продукции: Свободно владеть	<i>Не знает:</i> Общие понятия и сведения о технологии производства и переработки сельскохозяйственн ой продукции; особенности производства растениеводческой и животноводческой продукции продуктов <i>Не умеет:</i> Грамотно анализировать научно- техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственн ой продукции: Свободно владеть терминами и

		<p>которые касаются деятельности обучающегося в академии по его направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Владеть: Навыками работы с научно-технической информацией в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>			<p>определениями. которые касаются деятельности обучающегося в академии по его направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Владеет:</i> Навыками работы с научно-технической информацией в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Способен:</i> применить научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции в процессе обучения</p>	<p>Свободно владеть терминами и определениями. которые касаются деятельности обучающегося в академии по его направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Владеет:</i> Навыками работы с научно-технической информацией в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Понимает:</i> Назначение и роль научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции в процессе обучения</p>	<p>терминами и определениями. которые касаются деятельности обучающегося в академии по его направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Владеет:</i> Навыками отдельных приемов работы с научно-технической информацией в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>определениями. которые касаются деятельности обучающегося в академии по его направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Не владеет:</i> Навыками работы с научно-технической информацией в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
--	--	---	--	--	---	--	---	--

7.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

7.4.1 Типовые задания для проведения текущего контроля

Компетенция: ОК-7 Способность к самоорганизации и самообразованию

Темы рефератов

1. 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.

2. Виды компетенций и их краткая характеристика, приобретаемые бакалаврами направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

3. Области знаний, которые должны изучить и освоить бакалавры направления подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

4. Общие понятия о технологии. Роль технолога в сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях

5. Структура и назначение документов, представленных в ЭИОС ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.

Методика работы с документами, регламентирующие образовательный процесс в ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА

6. Виды документов, регламентирующие образовательный процесс в ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.

7. Виды учебных занятий, используемых в учебном процессе в ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.

Компетенция: ПК-9 Готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Темы рефератов

1. Характеристика пород крупного рогатого скота.

2. Характеристика пород мелкого рогатого скота.

3. Характеристика пород свиней.

4. Характеристика пород домашних птиц.

5. Характеристика сортов пшеницы.

6. Характеристика сортов ржи.
7. Характеристика сортов картофеля.
8. Характеристика сортов кормовой свеклы.
9. Характеристика сортов капусты.
10. Технологические процессы производства мяса.
11. Технологические процессы производства молока.
12. Технологические процессы производства яиц.
13. Технологические процессы производства шерсти.
14. Требования к зерновой продукции как сырью для мукомольной промышленности.
15. Требования к плодоовощной продукции как сырью для переработки на пищевые цели.
16. Технология вареных колбас.
17. Технология мясных полуфабрикатов.
18. Технология кисломолочных продуктов.
19. Технология сливочного масла.
20. Технология сыра.
21. Технология первичной переработки скота.
22. Технология первичной переработки молока.
23. Технология хранения и первичной переработки зерна.
24. Технология хранения и первичной переработки овощей.
25. Технология производства муки.
26. Технология производства крупы.
27. Технология производства квашеной капусты.
28. Технология производства крахмала.
29. Технология первичной переработки лубяного сырья.

7.4.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета)

Компетенция: ОК-7 Способность к самоорганизации и самообразованию

Вопросы к зачету

1. Понятие о Федеральном Государственном образовательном стандарте высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата).
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
3. Общекультурные компетенции, которыми должен обладать выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

4. **Общепрофессиональные компетенции, которыми должен обладать выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.**

4. **Профессиональные компетенции, которыми должен обладать выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.**

5. **Виды документов, регламентирующие образовательный процесс в ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.**

6. **Назначение и содержание учебного плана.**

7. **Назначение и содержание рабочих программ дисциплин.**

8. **Назначение и содержание рабочих программ учебных и производственных практик.**

9. **Назначение и содержание календарного учебного графика.**

10. **Виды учебных занятий в ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.**

11. **Назначение и виды лекционных занятий как метода передачи информации от преподавателя обучающимся.**

12. **Назначение и виды лабораторных занятий как метода получения умений и навыков обучающимися.**

13. **Назначение и виды практических занятий как метода усвоения теории, приобретения практических умений, необходимых для изучения последующих дисциплин.**

14. **Типы, виды и форма контроля знаний студента**

15. **Виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации.**

16. **Виды и формы итоговой государственной аттестации.**

17. **Техника записи лекций, правила работы с литературой.**

Компетенция: ПК-9 Готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Вопросы к зачету

1. **История развития сельского хозяйства в Ярославской области.**

2. **Современное состояние отраслей АПК Ярославской области.**

3. **Современные технологии производства продукции животноводства.**

4. **Основа технологии производства – породный состав животных и птицы Ярославской области, их качество, продуктивный потенциал.**

5. **Общие понятия о воспроизводстве животных.**

6. **Кормовая база – основа промышленной технологии производства продукции животноводства.**

7. **Условия жизнеобеспечения, создаваемые в помещениях и цехах по производству продукции животноводства.**

8. **Технология производства и первичной переработки молока.**

9. **Технология производства и первичной переработки убойного скота.**

10. Современные технологии производства продукции растениеводства.

11. Основа технологии производства – земляные угодья Ярославской области, их качество, продуктивный потенциал.

12. Виды и сорта сельскохозяйственных культур, выращиваемых в Ярославской области.

13. Зерновое хозяйство Ярославской области.

14. Картофельводство Ярославской области.

15. Промышленная технология переработки продукции животноводства в Ярославской области.

16. Промышленная технология переработки продукции растениеводства в Ярославской области.

7.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

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

Реферат – продукт самостоятельной работы обучающихся, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению, выполнены все требования к написанию реферата и др.

Оценка **«отлично»** – выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка **«хорошо»** – основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка **«удовлетворительно»** – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка **«неудовлетворительно»** – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

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».

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

8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Бурова, Т.Е., Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология (ЭБС Издательство "Лань") [Электронный ресурс]: учеб.пособие / Т.Е. Бурова. - СПб.: Лань, 2018. - 160 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/108329 . СПб., Лань, 2018, 160с (дата обращения 25.08.2020).	Все разделы	1	Электронный ресурс
2	Иванов В.М., История растениеводства (ЭБС Издательство "Лань") [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.М. Иванов. - СПб.: Лань, 2016. - 192 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/71712 , СПб.. Лань, 2016, 192с (дата обращения 25.08.2020).	1,2,5,7	1	Электронный ресурс
3	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства (ЭБС Издательство "Лань") [Электронный ресурс]: учебное пособие / Под ред. Л.Ю. Кисилева. - СПб.: Лань, 2013. - 448 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4978 . СПб., Лань, 2013, 448с (дата обращения 25.08.2020).	1,2,4,6	1	Электронный ресурс
4	Медведева З.М., Технология хранения и переработки продукции растениеводства (ЭБС Издательства "Лань") [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарькина. - СПб.: Новосибирск: НГАУ, 2015. - 340 с. - https://e.lanbook.com/book/71641 , Новосибирск, НГАУ, 2015, 340с (дата обращения 25.08.2020).	1,2,5,7	1	Электронный ресурс

8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Введение в технологию производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Текст]: учебное пособие / Д.Д. Арсеньев, Т.Г. Зубарева, В.Д. Кукушкин и др., Ярославль, ФГОУ ВПО ЯГСХА, 2005, 193с	Все разделы	1	31

2	Зубарева Т.Г. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств [Текст]: Методические указания к выполнению практических занятий для студ. технологического ф-та по спец. 110305 "Технология производства и переработки с/х продукции" / Т.Г. Зубарева. - Ярославль: ФГБОУ ВПО "Ярославская ГСХА", 2011. - 96с.	Все разделы	1	Электронный ресурс
---	---	-------------	---	--------------------

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

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	<u>Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»</u>	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2.	<u>Электронно-библиотечная система «Рукопт»</u>	Универсальная	http://rucont.ru/
3.	<u>Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»</u>	Универсальная	http://ibooks.ru/
4.	<u>Электронно-библиотечная система «AgriLib»</u>	Специализированная	http://ebs.rgazu.ru/
5.	<u>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</u>	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 ре-сурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcx.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.
Подготовка к зачету	Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет, методическими указаниями по выполнению практических занятий, оформленной и проверенной преподавателем рабочей тетрадь, выполнение всех текущих контрольных мероприятий (включая рубежное тестирование), предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины

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»; 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.

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса

№	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 Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Реферативная и наукометрическая база данных Web of Science	Универсальная	http://webofscience.com Доступ с IP-адреса академии.
5.	Реферативно-библиографическая и наукометрическая база данных Scopus	Универсальная	https://www.scopus.com/ Доступ с IP-адреса академии.
6.	Базы данных издательства SpringerNature	Универсальная	https://www.springernature.com/ Доступ с IP-адреса академии.
7.	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 Ярославской ГСХА.
8.	База данных AGRIS	Специализированная	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
9.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnsheb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.

12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины «Введение в специальность» используются специальные помещения – учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций,

текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью (учебная доска, учебная мебель) и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей учебной программе дисциплины.

12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа (практических занятий, лабораторных работ), групповых и индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации Помещение № <u>211</u> Количество посадочных мест <u>36</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042. Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель.</p> <p>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 - 1 шт.</p> <p>Программное обеспечение - Calculate Linux, Libre Office.</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий, лабораторных работ), групповых и индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение № 213. Посадочных мест 26. Адрес (местоположение) помещения: 150042. Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель.</p> <p>Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий – ноутбук, проектор, экран., аквадистиллятор - 1шт., установка титровальная-3 шт., центрифуга «ОКА»-1шт., стенд информационный технологических операций боя свиней-1 шт., стенд информационный технологических операций выработки колбасных изделий-1шт., вентиляция лаборатории местная -1 шт; баня эл-1 шт.; ведро эмалированное б/к 12 л – 2 шт.; набор секционный- 1 шт.; набор хирургический большой; редуктазник-1 шт.; спиртовка-12 шт., таз эмалированный 12 л-2 шт., весы технические электронные SW-1, весы аналитические Ohaus PA-214C, весы механические ВА-НМ, весы лабораторные, весы механические, мясорубка Vinaton, прибор КП-101, микроскоп клинический тринокулярный, микроскоп, термометр 215, плитка 1 и 2 конфорочная, мясорубка Moulinex, набор сит лабораторных, посуда для проведения хим. анализов, стол лабораторный – 13 шт., шкаф медицинский -3 шт., сейф – 2 шт.</p> <p>Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office.</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>109</u></p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель.</p> <p>Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным</p>

<p>Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150052. Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p>	<p>обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам. 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 Ярославская ГСХА, 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 информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 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 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</p>	<p>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. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office.</p>
<p>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</p>	<p>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. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office.</p>

13 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Объем контактной работы: всего 4,2 часа, в т.ч. Л – 4 часа, ЛР – 0 часов, ПЗ – 0 часов.

Интерактивные занятия составляют 50% от объема аудиторных занятий.

№ п/п	№ курса	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Особенности проведения занятий (индивидуальные / групповые)
1.	1	Лекционные занятия	Лекция-визуализация, Проблемная лекция, Лекция-дискуссия	групповые

Примеры интерактивных форм и методов проведения занятий

1) На лекции-визуализации учебная информация представляется по возможности в наиболее удобной для восприятия студентами форме (в виде презентации посредством программы MS PowerPoint; информация в презентационном материале представляется в виде блок-схем, графиков, таблиц и других наглядных образов). По окончании лекции проводится бриф-анализ качества усвоения материала. По итогам анализа вносятся коррективы в методику визуального представления информации (приветствуются критические отзывы студентов по поводу качества визуализации учебно-информационного материала).

2) На проблемной лекции перед студентами ставится некоторая проблема (или ряд проблем), которую в форме диалога преподаватель решает совместно со студентами. Проблемная лекция направлена на разрушение стереотипных клише и учит студентов мыслить нестандартно.

3) В начале лекции-дискуссии перед студентами ставится некоторая задача, которую необходимо разрешить в процессе ее дискуссионного обсуждения. Роль преподавателя сводится к роли ведущего дискуссионного обсуждения. Кроме того преподаватель контролирует и периодически направляет дискуссию в нужное русло.

14 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Введение в специальность» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в вузе предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую

помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, при необходимости – услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

Приложения

Приложение 1. Листы дополнений и изменений к рабочей программе дисциплины

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2017 – 2022 учебные года**

Внесенные изменения на 2017/2018 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Введение в специальность

наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	28.08.2017 г. Протокол № 11  (подпись)	30.08.2017 г. Протокол № 1  (подпись)
2	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	28.08.2017 г. Протокол № 11  (подпись)	30.08.2017 г. Протокол № 1  (подпись)

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2017 – 2022 учебные года
Внесенные изменения на 2018/2019 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Введение в специальность

наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)
2	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем	Обновлен перечень электронно-библиотечных систем, необходимых для реализации образовательной программы	27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса. 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2017 – 2022 учебные года**

Внесенные изменения на 2019/2020 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Введение в специальность

наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:


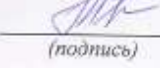

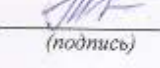

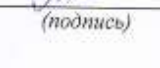

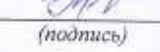
№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно- методической комиссии, виза председателя учебно- методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	26.08.2019 г. Протокол № 12  (подпись)	29.08.2019 г. Протокол № 11  (подпись)
2	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	26.08.2019 г. Протокол № 12  (подпись)	29.08.2019 г. Протокол № 11  (подпись)

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2017 – 2022 учебные года
Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год
В рабочую программу дисциплины

Введение в специальность

наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
2	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем	Обновлен перечень электронно-библиотечных систем, необходимых для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
4	12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	Обновлен перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)

Приложение 2 Аннотация рабочей программы дисциплины
 Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

Технологический факультет
 Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
 УТВЕРЖДАЮ
 Первый проректор
 ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,
 (В.В. Морозов)
 «28» августа 2020 г.



АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Введение в специальность

(наименование учебной дисциплины (модуля))

Уровень высшего образования	<u>бакалавриат</u> (бакалавриат; магистратура; подготовка кадров высшей квалификации)
Программа	<u>прикладного бакалавриата</u> (прикладного бакалавриата; прикладной магистратуры)
Направление(я) подготовки	<u>35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»</u> (код и наименование направления подготовки)
Направленность (профиль) образовательной программы	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Форма обучения	<u>заочная</u> (очная, заочная)
Срок получения образования по программе	<u>5 лет</u>
Декан факультета	<u>(подпись)</u> к.с.-х.н Бушкарева А.С. (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)
Председатель УМК	<u>(подпись)</u> Зубарева Т.Г. (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)
Заведующий выпускающей кафедрой	<u>(подпись)</u> Иванов И.И. (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль
 2020 г.

Дисциплина «Введение в специальность»

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

– знать: сроки освоения основной образовательной программы; правила использования библиотечного фонда ФГБОУ ВО Ярославской ГСХА; 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 растениеводческой и животноводческой продукции продуктов;

– уметь: пользоваться библиотечным фондом ФГБОУ ВО Ярославской ГСХА; грамотно анализировать научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; свободно владеть терминами и определениями, которые касаются деятельности обучающегося в академии по его направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

– владеть: навыками работы с документами: ФГОС ВО направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, учебным планом по данному направлению, Уставом вуза, расписанием занятий и др., полученным в процессе изучения дисциплины «Введение в специальность»; навыками работы с научно-технической информацией в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды учебной работы:

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		1 часов
Контактная работа (контактные часы) обучающихся с преподавателем, в том числе:	4,8	4,8
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа обучающихся (СР), в том числе:	27,4	27,4
Расчетно-графические работы (РГР)	–	–
Реферат (Реф)		
Контрольная работа студента заочной формы обучения		
Контроль	3,8	3,8
Вид промежуточной аттестации (зачет (З), зачет с оценкой (З0), экзамен (Э), защита КП (КР))	3	3
Общая трудоемкость	часов	36
	зачетных единиц	1
		36
		1