

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»



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

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### ***Б1.О.17 Введение в профессиональную деятельность***

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

Код и направление подготовки	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Квалификация	<u>Бакалавр</u>
Форма обучения	<u>Очная</u>
Год начала подготовки	<u>2019</u>
Факультет	<u>технологический</u>
Выпускающая кафедра	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Кафедра-разработчик	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>144/4</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>Зачет с оценкой</u>


Ярославль 2020.

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

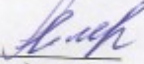
1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «17» 07 20 17 № 669 ;

2. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХ «05» 03 20 19 г. Протокол № 2 . Период обучения: 20 19 - 20 23 гг.


**Преподаватель-разработчик:**

  
(подпись) старший преподаватель Зубарева Т.Г.  
(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры биотехнологии 25.08.2020 г. Протокол № 17

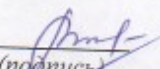
И.о. заведующего кафедрой   
(подпись) К.с.-х.н, доцент Сенченко М.А.  
(учёная степень, звание)

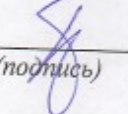
Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии (УМК) технологического факультета «27» августа 2020 г. Протокол № 11

Председатель УМК  
технологического факультета   
(подпись) Зубарева Т.Г.  
(учёная степень, звание)

**СОГЛАСОВАНО:**

Отдел комплектования  
библиотеки  
Декан технологического  
факультета

  
(подпись) Волкова Н.В.  
(Фамилия И.О.)

  
(подпись) К.с.-х.н. Бушкарева А.С.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

## 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
2.1	Универсальные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.2	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.3	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	6
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	9
5.4	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	10
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	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	12
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	14
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	14
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (экзамена)	17
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	19
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	21
8.1	Основная учебная литература	21
8.2	Дополнительная учебная литература	22
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 и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	24
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	24
11.3	Доступ к сети интернет	25

12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	25
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	25
13	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	27
	Приложения	28
	Приложение 1. Лист дополнений и изменений к рабочей программе дисциплины	28
	Приложение 2 Аннотация рабочей программы дисциплины	29

## 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 плодоводства 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

2.1 Изучение дисциплины **«Введение в профессиональную деятельность»** направлено на формирование у обучающихся следующих универсальных (УК-6.1; УК-6.2; УК-6.4; УК-6.5), общепрофессиональных (ОПК не предусматривается) и профессиональных компетенций (ПКОС не предусматривается):

### 2.1 Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
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.		
		УК-6.2 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.		
		Применить знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.		
		УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.		
				Способностью критически

				оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении 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

## 2.2 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Не предусмотрено учебным планом

## 2.3 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Не предусмотрено учебным планом

## 3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

## 4 Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего часов	За <u>1</u> семестр часов
	<b>1. Контактная работа при проведении учебных занятий, всего (Лек + Лаб + Пр + КСР)*</b>	<b>51,85</b>
в том числе:		
Лекционные занятия (Лек)	17	17
Лабораторные занятия (Лаб)	-	-
Практические занятия (Пр)	34	34
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	0,85	0,85
<b>2. Самостоятельная работа, всего (СР + контроль)*</b>	<b>91,9</b>	<b>91,9</b>
в том числе:		
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 и практическим занятиям)	91,9	91,9
<b>3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего</b>	<b>0,25</b>	<b>0,25</b>
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	-	-
Сдача зачета по дисциплине (К)*	0,25	0,25
Защита курсовой работы (проекта) (К)*	-	-
<b>Общая трудоёмкость дисциплины в часах:</b>	<b>144</b>	<b>144</b>

<b>Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
---	----------	----------

\* *Лек, Лаб, Пр, КСР, К, СР, Кэ, контроль – условные обозначения видов учебной работы в соответствии с учебным планом*

## 5 Содержание дисциплины

### 5.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них 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 трудоемкость, часы						Всего часов
			Контактная работа при проведении учебных занятий				Самостоятельная работа		
			Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	
1	Введение. ДЕ-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. 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	УК-6	1	-	-	0,01	1,9	-	2,91
2	Понятие о технологии, производственном и технологическом процессе предприятий сельскохозяйственных и перерабатывающих отраслей. ДЕ-2 Общие понятия о технологии. Роль технолога в сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях	УК-6	2	-	-	0,14	15	-	17,14
3	Порядок и организация учебного процесса ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА. ДЕ-3 Документы, регламентирующие образовательный процесс в ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА ДЕ-4 Определение понятий, используемых в процессе обучения. Форма контроля знаний студента.	УК-6	2	-	2	0,14	15	-	19,14
4	Технология производства продукции животноводства. ДЕ-5 Структура отрасли производства продукции животноводства. ДЕ-6 Породный состав животных и птицы. Технологические процессы производства	УК-6	2	-	8	0,14	15	-	25,14



	продукции животноводства. Особенности производственного процесса производства молока. Особенности производственного процесса производства мяса. Ветеринарное обслуживание при производстве продукции животноводства.								
5	Технология производства продукции растениеводства. ДЕ-7 Основа сельского хозяйства РФ. Зерновое хозяйство. Картофелеводство. Выращивание технических культур. Овощеводство и бахчеводство. Садоводство и виноградарство. ДЕ-8 Составляющие технологии производства продукции растениеводства на примере картофеля.	УК-6	2	-	8	0,14	15	-	25,14
6	ДЕ-9 Мясоперерабатывающие предприятия АПК Ярославской области, их структура, специализация, ассортимент вырабатываемой продукции, применяемые технологии. ДЕ-10 Молокоперерабатывающие предприятия АПК Ярославской области, их структура, специализация, ассортимент вырабатываемой продукции, применяемые технологии.	УК-6	4	-	8	0,14	15	-	27,14
7	ДЕ-11 Зерноперерабатывающие предприятия, их структура, специализация, ассортимент вырабатываемой продукции, применяемые технологии. ДЕ-12 Ассортимент вырабатываемой продукции, технологии предприятий по переработке плодов и овощей и лубяного сырья.	УК-6	4	-	8	0,14	15	-	27,14
	<b>Курсовая работа (проект)</b>								
	<b>Промежуточная аттестация: (зачет с оценкой)</b>								<b>0,25</b>
	<b>Итого по дисциплине</b>		<b>17</b>		<b>34</b>	<b>0,85</b>	<b>91,9</b>		<b>144</b>

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

№ п/п	№ сем.	Наименование раздела дисциплины	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			Лек	Лаб	Пр	
1	1	Введение	1	-	-	Вх (1)
2	1	Понятие о технологии, производственном и технологическом процессе предприятий сельскохозяйственных и перерабатывающих отраслей	2	-	-	УО (1)
3	1	Порядок и организация учебного процесса ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА	2	-	2	ИДЗ (2)
4	1	Технология производства продукции животноводства	2	-	8	ИДЗ (3,4,5,6)
5	1	Технология производства продукции растениеводства	2	-	8	ИДЗ (7,8,9,10)
6	1	Технология переработки продукции животноводства	4	-	8	ИДЗ (11,12,13,14)
7	1	Технология переработки продукции растениеводства	4	-	8	ИДЗ (15,16,17)
		<b>Итого за семестр:</b>	17	-	34	Зачет с оценкой

## 5.3 Практические занятия

№ п/п	№ сем.	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Кол-во часов
1	1	Введение	-	-
2	1	Понятие о технологии, производственном и технологическом процессе предприятий сельскохозяйственных и перерабатывающих отраслей	-	-
3	1	Порядок и организация учебного процесса ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА	1 Структура ЭИОС ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА. Методика работы с документами, регламентирующие образовательный процесс в ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА	2
4	1	Технология производства продукции животноводства	2 Характеристика пород скота мясного и молочного направления	2
			3 Расчет структуры стада скота мясного и молочного направления	2
			4 Расчет потребности в кормах скота мясного и молочного направления	2
			5 Расчеты при сдаче-приемке продукции животноводства на переработку	2
			6 Характеристика сортов пшеницы, картофеля, овощей	2
5	1	Технология производства продукции растениеводства	7 Определение валового сбора продукции растениеводства	2
			8 Расчет выходов зерна с ограничительными показателями качества для мукомольного завода	2
			9 Определение массы фактической убыли овощей на примере моркови	2
			10 Сравнительная оценка органолептических показателей колбасных изделий, выработанных с применением различных технологических режимов тепловой обработки.	2
6	1	Технология переработки продукции животноводства	11 Влияние различных технологических режимов тепловой и механической обработки на органолептические показатели колбасных изделий	2

№ п/п	№ сем.	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Кол-во часов
			12 Сравнительная оценка органолептических показателей масложировых продуктов, выработанных с использованием сырья молочного и немолочного происхождения	2
			13 Сравнительная оценка технологий масложировых продуктов, выработанных с использованием сырья молочного и немолочного происхождения	2
7	1	Технология переработки продукции растениеводства	14 Сравнительная оценка органолептических показателей хлебобулочных изделий, выработанных с использованием зерна различных культур.	2
			15 Влияние различных технологических операций на органолептические показатели хлебобулочных изделий.	2
			16 Требования к упаковке и маркировке овощных консервов и маринадов. 17 Расчет потребности в таре для упаковки консервов из растительного сырья.	2
<b>Итого за 1 семестр:</b>				<b>34</b>

#### 5.4 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Семестр № 1 курсовой проект (работа) не предусмотрен учебным планом

### 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, тестированию;
- выполнение домашних работ с применением специальной технической литературы (справочников, нормативных документов и т.п).

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Всего часов
1	1	Введение	Подготовка к собеседованию	1,9
2	1	Понятие о технологии, производственном и технологическом процессе предприятий сельскохозяйственных и перерабатывающих отраслей	Подготовка к собеседованию	15
3	1	Порядок и организация учебного процесса ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА	Выполнение индивидуального задания	15
4	1	Технология производства продукции животноводства	Выполнение индивидуального задания	15

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Всего часов
5	1	Технология производства продукции растениеводства	Выполнение индивидуального задания	15
6	1	Технология переработки продукции животноводства	Выполнение индивидуального задания	8
			Выполнение индивидуального задания	7
7	1	Технология переработки продукции растениеводства	Выполнение индивидуального задания	8
			Выполнение индивидуального задания	7
<b>Итого 1 семестр</b>				<b>91,9</b>

## 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 по дисциплине «*Введение в профессиональную деятельность*» – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенции (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 устного опроса, бланочного тестирования, письменных работ.

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

#### 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 освоения ОПОП ВО
	<b>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</b>
	<b>УК-6 .1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работ</b>
1	Введение в профессиональную деятельность
5	Психология
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	<b>УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной</b>

перспективы развития деятельности и требований рынка труда	
1	Введение в профессиональную деятельность
5	Психология
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	
1	Введение в профессиональную деятельность
5	Психология
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	
1	Введение в профессиональную деятельность
5	Психология
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	
1	Введение в профессиональную деятельность
5	Психология
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

## 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 и формирования компетенции	Форма оценочного средства	Уровень сформированности компетенции				
				высокий	средний	ниже среднего	низкий	
Код	Содержание			Шкалы оценивания				
				отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовлетворительно/зачтено	неудовлетворительно/незачтено	
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.						
		Знать: свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.) для успешного выполнения порученной работы.	Лекции, практическое занятия	Устный опрос индивидуальное задание, зачет	Знает свои ресурсы и их пределы, необходимые для успешного выполнения порученной работы без ошибок	Знает свои ресурсы и их пределы, необходимые для успешного выполнения порученной работы, может допустить несколько негрубых ошибок	Знает свои ресурсы и их пределы, необходимые для успешного выполнения порученной работы, может допустить много негрубых ошибок	Знает свои ресурсы и их пределы, необходимые для успешного выполнения порученной работы, может допустить много грубых ошибок
		УК-6.2 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.						
	Уметь: Применить	Лекции, практическое	Устный опрос	Умеет применить	Умеет применить	Умеет применить	Умеет применить	Умеет применить

	знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	ие занятия	индивидуальное задание, зачет	свои ресурсы и их пределы для успешного выполнения порученной работы в полном объеме с отдельными и несущественными недочетами.	свои ресурсы и их пределы для успешного выполнения порученной работы в полном объеме, может допустить несколько негрубых ошибок	свои ресурсы и их пределы для успешного выполнения порученной работы в полном объеме, может допустить много негрубых ошибок	свои ресурсы и их пределы для успешного выполнения порученной работы в полном объеме, может допустить много грубых ошибок
<b>УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных</b>							
	<b>Владеть:</b> Способностью критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.	Лекции, практические занятия	Устный опрос индивидуальное задание, зачет	<b>Владеть</b> Способностью критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решения нестандартных поставленных задач, а также относительно полученного результата.	<b>Владеть</b> Способностью критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решения базовых поставленных задач, а также относительно полученного результата.	<b>Владеть</b> Способностью критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решения нестандартных задач с некоторыми недочетами, а также относительно полученного результата.	<b>Не владеет</b> Способностью критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решения базовых задач, а также относительно полученного результата
<b>УК-6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</b>							
УК-6	<b>Знать:</b> Предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Лекции, практические занятия	Устный опрос индивидуальное задание, зачет	<b>Знает</b> Предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	<b>Знает</b> Предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков в большей степени	<b>Знает</b> Предоставляемые возможности и для приобретения новых знаний и навыков в достаточной степени	<b>Знает</b> Предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков в минимальной степени
	<b>Уметь:</b> Демонстрировать интерес к учебе и приобретению новых знаний и			<b>Умеет</b> Демонстрировать интерес к учебе и приобретению новых знаний и навыков	<b>Умеет</b> Демонстрировать интерес к учебе и приобретению новых знаний и навыков	<b>Умеет</b> Демонстрировать интерес к учебе и приобретению новых знаний и навыков при	

<p>навыков</p> <p><b>Владеть:</b> Способность использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>	<p><b>Владеет</b> способностью приобретения новых знаний и навыков при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p> <p><b>Способен</b> легко приобретать знания, умения и навыки используя предоставляемые возможности</p>	<p>навыков при решении поставленных задач с небольшим количеством негрубых ошибок</p> <p><b>Владеет</b> способностью приобретения новых знаний и навыков</p>	<p>решении поставленных задач с большим количеством негрубых ошибок</p> <p><b>Владеет</b> способность приобретения новых знаний и навыков при решении стандартных базовых задач с большим количеством негрубых ошибок</p>	<p>поставленных задач с большим количеством грубых ошибок</p> <p><b>Владеет</b> 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, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

#### 7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования

##### Практические 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 варианте).
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 2020...2021 учебный год для обучающихся направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (все, не зависимо от варианте).

5. Изучить основные положения Программы ГИА направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (все, не зависимо от варианте).

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 свиной» 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 с оценкой)**

**Компетенция: способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни**

#### **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. 2 Роль технолога в сельскохозяйственных предприятиях

9. Роль технолога на перерабатывающих предприятиях

10. Документы, регламентирующие образовательный процесс в ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА

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 оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций**

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

**Коллоквиум (теоретический опрос)** – средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела дисциплины, организованное в виде устного (письменного) опроса обучающегося или в виде собеседования преподавателя с обучающимися.

##### ***Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса.***

Оценка **«отлично»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка **«хорошо»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

##### **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.

### **Практическое индивидуальное задание**

***Критерии оценки знаний обучающегося при написании практического индивидуального задания.***

Оценка **«отлично»** – выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов практического контрольного задания и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка **«хорошо»** – выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** – выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на практическое контрольное задание тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка **«неудовлетворительно»** – выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на практическое контрольное задание вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

### **Зачет**

***Критерии оценки на зачете с оценкой***

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, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/108329">https://e.lanbook.com/book/108329</a> . СПб., Лань, 2018, 160с (дата обращения 22.06.2020).	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/71712">https://e.lanbook.com/book/71712</a> . СПб., Лань, 2016, 192с (дата обращения 22.06.2020).	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/4978">https://e.lanbook.com/book/4978</a> . СПб., Лань, 2013, 448с (дата обращения 22.06.2020).	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. Бабарыкина. - СПб.: Новосибирск: НГАУ, 2015. - 340 с. - <a href="https://e.lanbook.com/book/71641">https://e.lanbook.com/book/71641</a> , Новосибирск, НГАУ, 2015, 340с (дата обращения 22.06.2020).	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	Семестр	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.	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	Универсальная	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
2.	Электронно-библиотечная система «Руконт»	Универсальная	<a href="http://rucont.ru/">http://rucont.ru/</a>
3.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	<a href="http://ibooks.ru/">http://ibooks.ru/</a>
4.	Электронно-библиотечная система «AgriLib»	Специализированная	<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>
5.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>

### 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.cnshb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.library.ru](http://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.
Практические занятия	Материал по каждому занятию излагается в следующей последовательности: вначале кратко формулируются тема и цель занятия, затем определяется конкретное задание и порядок выполнения, приводится перечень необходимого оборудования и материалов, а также методические указания по проведению практической работы и контрольные вопросы. Преподаватель принимает выполненную обучающимся практическую работу в индивидуальном порядке. Для зачета, по окончании практических занятий, обучающийся представляет надлежащим образом оформленную тетрадь. При оценке практической работы учитывается последовательность и правильность выполнения, аккуратность, полнота ответов на поставленные вопросы. Выполненная работа подлежит защите – устное обоснование проделанной работы.

### 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 академии; 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

№	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	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки

			Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	<a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	<a href="https://polpred.com/">https://polpred.com/</a> 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	<a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a> Доступ с IP-адреса академии.
5.	Реферативно-библиографическая и наукометрическая база данных Scopus	Универсальная	<a href="https://www.scopus.com/">https://www.scopus.com/</a> Доступ с IP-адреса академии.
6.	Базы данных издательства SpringerNature	Универсальная	<a href="https://www.springernature.com/">https://www.springernature.com/</a> Доступ с IP-адреса академии.
7.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	<a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a> 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	<a href="http://agris.fao.org/agris-search/index.do">http://agris.fao.org/agris-search/index.do</a> Доступ свободный
9.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	<a href="http://www.cnsnb.ru/AKDiL/">http://www.cnsnb.ru/AKDiL/</a> Доступ свободный.

### 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 Ярославская ГСХА.

### 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 академии.

## 12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность помещений
<p><b>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</b>  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 - 1шт.</p> <p>Программное обеспечение - Calculate Linux, Libre Office.</p>
<p><b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b>  Помещение № <u>213</u>  Количество посадочных мест <u>26</u>  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, 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 Binaton, 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><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>  Помещение № <u>109</u>  Количество посадочных мест <u>12</u>  Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель.</p> <p>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.</p> <p>Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>  Помещение № <u>318</u>  Количество посадочных мест <u>12</u></p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель.</p> <p>Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную</p>

<p>Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>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><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b> Помещение № 341 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><b>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b> Помещения № 210, № 328 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, Calculate Linux.</p>
<p><b>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b> Помещения № 236, № 312 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, Calculate Linux.</p>

### **13 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение по дисциплине «**Введение в профессиональную деятельность**» 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.

## Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины  
период обучения: 2019-2023

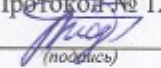
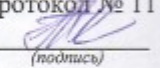
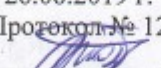
Внесенные изменения на 2019 /2020 учебный год

В рабочую программу дисциплины

**Б1.0.17 Введение в профессиональную деятельность**

Индекс дисциплины «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)

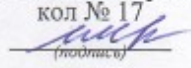

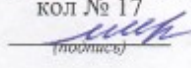

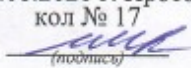
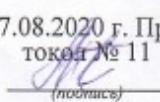
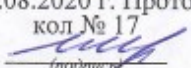
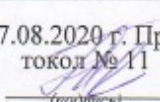
**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины  
период обучения: 2019-2023 учебные года**

Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу дисциплины  
**Б1.0.17 Введение в профессиональную деятельность**

*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»: 9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	Обновлен перечень рекомендуемых интернет-сайтов, 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)

## Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

### ***Б1.0.17 Введение в профессиональную деятельность***

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»

Код и направление подготовки	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Квалификация	<u>Бакалавр</u>
Форма обучения	<u>Очная</u>
Год начала подготовки	<u>2019</u>
Факультет	<u>технологический</u>
Выпускающая кафедра	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Кафедра-разработчик	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>144/4</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>Зачет с оценкой</u>

Лекции - 17 ч.  
 Практические занятия - 34 ч.  
 Лабораторные занятия - нет ч.  
 Самостоятельная работа - 91,9 ч.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**



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

**Дисциплина направлена на формирование универсальной компетенции и индикаторы ее достижения компетенций:**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
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.		
		УК-6.2 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.		
			Применить знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	
		УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.		
				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	Демонстрировать интерес к учебе и	Способностью использовать	

		приобретения новых знаний и навыков	приобретению новых знаний и навыков	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 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 и переработки растениеводческой и животноводческой продукции продуктов