

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»**

Факультет технологический

Кафедра технологии хранения, переработки и стандартизации
сельскохозяйственных продуктов

Утверждаю:

Первый проректор



М.Д. Мукайлов

24. 04. 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Введение в профессиональную деятельность»

Направление подготовки 35.03.07 – «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»

Направленность (профиль) подготовки - «Технология производства и
переработки продукции растениеводства»

Квалификация - Бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Махачкала, 2025

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (Пр.№ 669 от 17.07.2017г.) к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

СОСТАВИТЕЛЬ (СОСТАВИТЕЛИ):

Магомедов М.Г., д. с.-х. н., профессор



Рамазанов О.М., к. с.-х. н., доцент



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры технологии хранения, переработки и стандартизации с.-х. продуктов «10» апреля 2025 г., протокол № 8..

Заведующий кафедрой:

Магомедов М.Г., д. с.-х. наук, профессор



Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «17» апреля 2025 г., протокол № 8.

Председатель методической
комиссии факультета, Г.А.Макуев



СОДЕРЖАНИЕ:

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	5
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	8
4.1 Объем дисциплины по видам учебных занятий (в часах).....	8
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	8
5.1. Разделы дисциплины по видам занятий	8
5.2. Тематический план лекций.....	8
5.3. Тематический план практических и лабораторных- занятий.....	10
5.4. Содержание разделов дисциплины.....	12
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы	13
7. Фонды оценочных средств	18
7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	18
7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций	21
7.3. Типовые контрольные задания	26
7.4. Методика оценивания знаний, умений и навыков	31
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	32
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	34
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	36
11. Информационные технологии и программное обеспечение	39
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса	40
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	40
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины	41
Лист регистрации изменений в РПД.....	42

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - формирование у студентов осознания социальной значимости будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.

Задачами дисциплины являются:

1. Владение культурой мышления, способности к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
2. Умение логически верно, аргументировано, и ясно строить устную и письменную речь;
3. Стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства;
4. Ознакомление основными правилами и принципами производства, хранения, переработки, стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине: УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3

УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы

УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда

УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда

УК-6.4 Критически оценивает 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

ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

ОПК-1.2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин,

необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Компетенции	Содержание компетенции	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции обучающийся должен:		
			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	Классификация методов исследований и основные стадии физико-химического анализа. Инструментальные методы анализа	знать: Акцентировать основными задачами университета. Перечислить права и обязанности студента. Назвать требования при реализации основных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки.	уметь: Интерпретировать требования к организации образовательного процесса в Университете по образовательным программам различных уровней установленные законодательством Российской Федерации в области образования.	владеть: Подготовить самостоятельные работы, спланировать закрепление теоретических и практических знаний.
	УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Классификация методов исследований и основные стадии физико-химического анализа. Инструментальные методы анализа	Знать требования по оформлению самостоятельной работы студента и подготовке доклада. Акцентировать принципы, методы и способы хранения сельскохозяйственной продукции.	Использовать основы стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.	Владеть навыками организации и проведению исследований и наблюдений материала, а также работы над литературой
	УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Классификация методов исследований и основные стадии физико-химического анализа. Инструментальные методы анализа	знать: основные понятия, знания естественнонаучных дисциплин	уметь: применять знания естественнонаучных дисциплин для организации технологических процессов и обеспечения качества и безопасности продукции растениеводства	владеть: навыками и знаниями естественнонаучных дисциплин для организации технологических процессов и обеспечения качества и безопасности продукции растениеводства

	УК-6.4Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата	Классификация методов исследований и основные стадии физико-химического анализа. Инструментальные методы анализа	знать: виды и требования к средствам информации	уметь: устанавливать соответствие содержания маркировки товаров установленным требованиям (в том числе обязательным требованиям, предъявляемым к информации для потребителей);	владеть: навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям; методами и средствами идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности товаров
	УК-6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Классификация методов исследований и основные стадии физико-химического анализа. Инструментальные методы анализа	Имеет представление о предоставляемых возможностях для приобретения новых знаний и навыков	Умеет демонстрировать интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Владеет предоставляемыми возможностями для приобретения новых знаний и навыков
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных	ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Классификация методов исследований и основные стадии физико-химического анализа. Инструментальные методы анализа	знать: технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	уметь: применять технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	владеть: навыками применения технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства
	ОПК-1.2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной	Классификация методов исследований и основные стадии физико-химического анализа. Инструментальные методы анализа	Знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной	Умеет демонстрировать знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной	Владеет знаниями основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области про-

нальных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	ной продукции		зяйственной продукции	ной продукции	изводства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Классификация методов исследований и основные стадии физико-химического анализа. Инструментальные методы анализа	Знает информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Умеет применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Владеет информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» входит в перечень дисциплин по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» обязательная часть Б1.О.15 согласно учебного плана. Дисциплина изучается студентам очной и заочной формам обучения в 1 семестре.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» являются дисциплины программы средней образовательной школы.

Параллельно изучаются: История, Иностранный язык, Русский язык и культура речи, Химия, Математика, Физика, Информатика, Физическая культура и спорт, Ботаника, Зоология

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» является основополагающей для изучения дисциплин Микробиология, Сельскохозяйственная экология, Генетика растений и животных, Физиология и биохимия растений, Фитопатология, энтомология и защита растений, Морфология и физиология с/х животных, Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции, Агрометеорология, Элективные курсы по физической культуре, Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы), Выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Особенностью дисциплины является то, что ее изучение позволяет сформировать базу для дальнейшего освоения профильных профессиональных дисциплин.

**Разделы дисциплины и междисциплинарные связи
с последующими дисциплинами**

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1.	Производство продукции растениеводства	+	+
2.	Производство продукции животноводства	+	+
3.	Технология хранения продукции растениеводства,	+	+
4.	Технология переработки продукции животноводства	+	+

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

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы (в часах)

Очная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	семестр
		1
Общая трудоемкость, час зачетные единицы	108 3	108 3
Аудиторные занятия (всего) в т. ч.	50(12)*	50(12)*
Лекции	16(6)*	16(6)*
Лабораторные и Практические занятия	34(6)*	34(6)*
Самостоятельная работа в т. ч.	58	58
Подготовка к практическим занятиям	20	20
Самостоятельное изучение тем	20	20
Подготовка к текущему контролю знаний	18	18
Промежуточная аттестация, зачет	зачет	зачет

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

Заочная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Курс
		1
Общая трудоемкость, час зачетные единицы	108 3	108 3
Аудиторные занятия (всего) в т. ч.	14(4)*	14(4)*
Лекции	6(2)*	6(2)*
Лабораторные и Практические занятия	8(2)*	8(2)*
Самостоятельная работа в т. ч.	94	94
Подготовка к практическим занятиям	30	30
Самостоятельное изучение тем	50	50
Подготовка к текущему контролю знаний	14	14
Промежуточная аттестация, зачет	зачет	зачет

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/ п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ЛЗ и ПЗ	
1	Предмет дисциплины «Введение в профессиональную деятельность». Понятие о специальности технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	8	2 (1)*	6 (2)*	7
2	История, состояние, задачи агропромышленного комплекса. Структура сельскохозяйственного производства	8	2 (1)*	4	7
3	Краткая история, задачи и современное состояние высшего аграрного образования в Российской Федерации	10	2(1)*	4 (1)*	7
4	Нормативно-правовая база и организация учебного процесса в вузе	10	2(1)*	4 (1)*	8
5	Кадровый состав университета, его права и обязанности в вузе	10	2(1)*	4	7
6	Методы и технология учебы студента	12	2(1)*	4	8
7	Научно-исследовательская работа студента	8	2	4 (1)*	7
8	Литература и другие источники информации в учебном процессе, методы работы с ними	6	2	4 (1)*	7
Всего:		108	16(6)*	34(6)*	58

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ЛЗ и ПЗ	
1	Предмет дисциплины «Введение в профессиональную деятельность». Понятие о специальности технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. История, состояние, задачи агропромышленного комплекса. Структура сельскохозяйственного производства. Краткая история, задачи и современное состояние высшего аграрного образования в Российской Федерации.	36	2 (1)*	2	32
2	Нормативно-правовая база и организация учебного процесса в вузе Кадровый состав в университете, его права и обязанности в вузе.	36	2	2	32
3	Методы и технология учебы студента. Научно-исследовательская работа студента. Литература и другие источники информации в	36	2 (1)*	4(2)*	30

	учебном процессе, методы работы с ними				
Всего:		108	6(2)*	8(2)*	94

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Часы
1	Предмет дисциплины «Введение в профессиональную деятельность». Понятие о специальности технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	2 (1)*
2	История, состояние, задачи агропромышленного комплекса. Структура сельскохозяйственного производства	2 (1)*
3	Краткая история, задачи и современное состояние высшего аграрного образования в Российской Федерации	2(1)*
4	Нормативно-правовая база и организация учебного процесса в вузе	2(1)*
5	Кадровый состав университета, его права и обязанности в вузе	2(1)*
6	Методы и технология учебы студента	2(1)*
7	Научно-исследовательская работа студента	2
8	Литература и другие источники информации в учебном процессе, методы работы с ними	2
Всего:		16(6)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Часы
1	Предмет дисциплины «Введение в профессиональную деятельность». Понятие о специальности технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. История, состояние, задачи агропромышленного комплекса. Структура сельскохозяйственного производства. Краткая история, задачи и современное состояние высшего аграрного образования в Российской Федерации.	2 (1)*
2	Нормативно-правовая база и организация учебного процесса в вузе Кадровый состав в университете, его права и обязанности в вузе.	2
3	Методы и технология учебы студента. Научно-исследовательская работа студента. Литература и другие источники информации в учебном процессе, методы работы с ними	2 (1)*
Всего:		4

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.3. Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных и практических занятий	Часы
1.	Организация управления и структура Дагестанского государственного аграрного университета имени М.М. Джамбулатова	6 (2)*
2.	Организация учебного процесса в университете. Ознакомление с ос-	4

	новными организационно-методическими документами	
3.	Организация и методы учебной работы студента	4 (1)*
4.	Методика самостоятельной работы студента. Подготовка и заслушивание рефератов и докладов	4 (1)*
5.	Научно-исследовательская работа студента. Составление методики и выполнение простейшего исследовательского задания	4
6.	Методика работы в библиотеке	4
7.	Основы агроэкологии Дагестана. Основные отрасли агропромышленного комплекса Дагестана	4 (1)*
8.	Литература и другие источники информации в учебном процессе, методы работы с ними	4 (1)*
Всего:		34(6)

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Часы
1	Организация управления и структура Дагестанского государственного аграрного университета имени М.М. Джамбулатова. Организация учебного процесса в университете. Ознакомление с основными организационно-методическими документами.	2
2	Организация и методы учебной работы студента. Методика самостоятельной работы студента. Подготовка и заслушивание рефератов и докладов.	2
3	Научно-исследовательская работа студента. Составление методики и выполнение простейшего исследовательского задания. Методика работы в библиотеке. Основы агроэкологии Дагестана. Основные отрасли агропромышленного комплекса Дагестана.	4(2)*
Всего:		8(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п раз дела	Наименование раздела дисципли- ны	Содержание раздела	Компетенции
1	Предмет дисциплины «Введение в профессиональную деятельность». Понятие о специальности технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Предмет дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» Понятие об агропромышленном комплексе и специальности технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Предназначение и особенности деятельности специалистов АПК Технолог сельскохозяйственного производства как кормилец народа Современное состояние и задачи агропромышленного комплекса	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
2	История, состояние, задачи агропромышленного комплекса. Структура сельскохозяйственного производства	Краткая история агрономии, технологии хранения и переработки. Структура и основные отрасли агропромышленного производства. Основные научные учреждения в АПК.	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
3	Краткая история, задачи и современное состояние высшего аграрного образования в Российской Федерации	Краткая история и современное состояние высшего аграрного образования в Российской Федерации. Краткая история Дагестанского государственного аграрного университета имени М.М. Джембулатова.	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
4	Нормативно-правовая база и организация учебного процесса в вузе	Понятие об учебном процессе и его особенности в вузе. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 23.07.2013) «Об образовании в Российской Федерации». Устав ДагГАУ. Образовательные стандарты. Их основные требования агроспециальностям.	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3

5	Кадровый состав университета, его права и обязанности в вузе	Руководящие работники. Их права и обязанности (ректор, проректора). Деканаты. Их права и обязанности. Кафедра – основное звено вуза. Заведующие кафедрами, их права и обязанности. Профессорско-преподавательский состав. Их обязанности, права (профессора, доценты, старшие преподаватели, преподаватели, ассистенты, научные сотрудники). Учебно-вспомогательный персонал (старший лаборант, лаборант, учебные мастера). Права и обязанности студентов	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
6	Методы и технология учебы студента	Значение методов и технология учебного процесса для успешной учебы студента. Основные формы учебных занятий в вузе и их особенности	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
7	Научно-исследовательская работа студента	Понятие о науке и научно-исследовательской работе. Значение научно-исследовательской работе по подготовке специалиста. Этапы научных исследований (гипотеза – теория, закон, аксиома). Основные формы научно-исследовательской работы студента в вузе (кружки, рефераты, доклады, исследовательские задания, дипломные работы, участие в научной тематике кафедры). Дипломные работы. Основные положения. Основы методики НИР (определение темы, составление методики, выполнение исследований, обобщение полученных данных)	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
8	Литература и другие источники информации в учебном процессе, методы работы с ними	Значение литературы и других источников информации в учебе студента. Понятие об учебниках, учебных пособиях, методических разработках, периодических изданиях. Справочная литература, энциклопедии. Методика работы с литературой. Библиотека и ее фонды. Система каталогов. Правила пользования фондами библиотеки. Правила обращения с литературой	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3

* - не более двух модулей в семестре (без курсовой работы и учебной практики).

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
Тематический план самостоятельной работы
Очная форма обучения

№ п/ п	Тематика самостоятельной работы	Объем, час.	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основ- ная (из п.8 РПД)	дополни- тельная (из п.8 РПД)	(интер- нет- ресур- сы) (из п.9 РПД)
1	Значение, задачи и современное состояние высшего образования по агропромышленному комплексу	6	1-5	1-15	1-12
2	Понятие об отрасли хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	4	1-5	1-10	1-12
3	История и современное состояние отрасли хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	6	1-5	1-6,8	1-12
4	Организация и методы учебного процесса	6	1,2,3	1-15	1-12
5	Методы и технология учебного процесса	4	1-5	1-15	1-12
6	Кадры ВУЗа их права и обязанности	4	1-2,4	1-15	1-12
7	Методы и технология учебного процесса	4	1-5	1,2,3,4,6,	1-12
8	Научное становление отрасли хранения и переработки сельскохозяйственных продуктов	4	1-5	1-15	1-12
9	Сфера деятельности технолога сельскохозяйственного производства	4	1-5	1-10	1-12
10	Современное состояние переработки винограда, плодов и овощей в РД	6	1-5	1-6,8	1-12
11	Обязанности специалистов АПК	4	1,2,3	1-15	1-12
12	Основные законодательные и организационные документы по высшему образованию	6	1-5	1-15	1-12
	Всего	58			

Заочная форма обучения

№ п/ п	Тематика самостоятельной работы	Объ- ем, час.	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основ- ная (из п.8 РПД)	дополни- тельная (из п.8 РПД)	(интер- нет- ресур- сы) (из п.9 РПД)
1	Значение, задачи и современное состояние высшего образования по агропромышленному комплексу	6	1-5	1-15	1-12
2	Понятие об отрасли хранения и переработки	6	1-5	1-15	1-12

	сельскохозяйственной продукции				
3	История и современное состояние отрасли хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	6	1-5	1-6,7,8	1-12
4	Методы и технология учебного процесса	6	1-5	1-15	1-12
5	Организация и методы учебного процесса	6	1-5	1-15	1-12
6	Кадры ВУЗа их права и обязанности	6	1-5	1-15	1-12
7	Специальность «Технология хранения и переработки сельскохозяйственных продуктов»	6	1-5	1-15	1-12
8	Сфера деятельности технолога сельскохозяйственного производства	6	1-5	1-15	1-12
9	Научное становление отрасли хранения и переработки сельскохозяйственных продуктов	8	1-5	1-15	1-12
10	Основные отрасли АПК РД	6	1-5	1-6,7,8	1-12
11	Особенности организации труда и деятельности специалистов по специальности технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	8	1-5	1-15	1-12
12	Современное состояние переработки винограда, плодов и овощей в РД	6	1-5	1-15	1-12
13	Задачи отрасли хранения и переработки сельскохозяйственных продуктов	6	1-5	1-15	1-12
14	Обязанности специалистов АПК	6	1-5	1-15	1-12
15	Основные законодательные и организационные документы по высшему образованию	6	1-5	1-15	1-12
	Всего	94			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Трисвятский, Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов [Текст] : учебник. Допущ. Главн. управлением высших учебных завед. по агрономическим и экономическим специальностям / под ред. Л.А. Трисвятского. - 4-е изд., перераб. и доп. ; Стереотипное издание. - Москва : Альянс, 2014. - 415с. : ил. - ISBN 978-5-91872-061-5
2. Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия [Текст] : учебник, допущ. МСХ РФ / сост. В. Д. Муха, Н. И. Картамышев, Д. В. Муха и др. - Москва : "КолосС", 2007. - 580с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высш. учеб. заведений). - ISBN 978-5-9532-0326-5.
3. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства [Текст] : учебное пособие. Рек. Мин-во с.-х. по агрономическим и агротехнологическим специальностям / Под ред. Г.И. Баздырева. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 725с. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006222-8 (print). - ISBN 978-5-16-100241-4 (online) : 727р87к.
4. Магомедов, М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : учеб. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/67474>.

5. Манжесов В.И. [и др.] Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие ; под общ. ред. В.И. Манжесова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102608>.
6. Технология хранения и переработки зерна [Текст]: учебное пособие по проведению лабораторно-практ. занятий для студ. агроэконом. и технологич. спец. / Сост. М. Д. Мукайлов, М. Г. Магомедов, Г. А. Макуев и др. - Махачкала : ДГСХА, 2007. - 142с.
7. Н. М. Личко, В. Н. Курдина, Л. Г. Елисеева и др. Технология переработки продукции растениеводства [Текст]: учебник, допущ. МСХ РФ /; под ред. Н. М. Личко. - Москва : "КолосС", 2008. - 616с.: ил. - (Учебники и учебные пособия для студ. высш. учеб. заведений). - ISBN 978-5-9532-0677-8.
8. Технологии пищевых производств: учебник /А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Аношина и др.- М.: КолосС, 2005. – 768с.
9. Овсянникова, О.В. Разработка технологии получения пищевых белковых продуктов из семян подсолнечника [Электронный ресурс] : монография / О.В. Овсянникова, Т.П. Францева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 96 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102234>.
10. Магомедов, М.Г. Виноград: основы технологии хранения [Текст] : учебное пособие. Допущ. УМО по агрономическому образов. по направлению "Технология производства и переработка с.-х. продукции". - СПб. : Изд-во "Лань", 2015. - 240с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1600-4.
11. Широков, Е.П. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации. Часть 1. Картофель, плоды, овощи: учебник - М.: Колос, 2000. – 254с.
12. Магомедов, М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : учеб. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/67474>.

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента (зачет). При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется

дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, - на кафедре)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат

основной для получения нового знания.

- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Фонды оценочных средств

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Семестр (курс)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	
1 (1)	Введение в профессиональную деятельность
8 (5)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	
1 (1)	Введение в профессиональную деятельность
8 (5)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.3Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	
1 (1)	Введение в профессиональную деятельность
8 (5)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.4Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата	
1 (1)	Введение в профессиональную деятельность
8 (5)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.5Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	
1 (1)	Введение в профессиональную деятельность
8 (5)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
1 (1)	История России
1,2(1)	Иностранный язык
1(1)	Зоология
1(1)	Русский язык и культура речи
1,2(1)	Химия
1(1)	Математика
1(1)	Физика
1(1)	Информатика
1(1)	Ботаника
3(2)	Морфология и физиология с/х животных
1(1)	Физическая культура и спорт
1(1)	Введение в профессиональную деятельность
2(2)	Генетика растений и животных
3(2)	Микробиология

3(2)	Физиология и биохимия растений
3(2)	Фитопатология, энтомология и защита растений
3(2)	Философия
4(3)	Сельскохозяйственная экология
5(4)	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
2(2)	Агрометеорология
23456()	Элективные курсы по физической культуре
2,4 (3)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8(5)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.2"Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции"	
1(1)	История России
1,2(1)	Иностранный язык
1(1)	Зоология
1(1)	Русский язык и культура речи
1,2(1)	Химия
1(1)	Математика
1(1)	Физика
1(1)	Информатика
1(1)	Ботаника
3(2)	Морфология и физиология с/х животных
1(1)	Физическая культура и спорт
1(1)	Введение в профессиональную деятельность
2(2)	Генетика растений и животных
3(2)	Микробиология
3(2)	Физиология и биохимия растений
3(2)	Фитопатология, энтомология и защита растений
3(2)	Философия
4(3)	Сельскохозяйственная экология
5(4)	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
2(2)	Агрометеорология
23456()	Элективные курсы по физической культуре
2,4 (3)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8(5)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.3"Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции"	
1(1)	История России
1,2(1)	Иностранный язык
1(1)	Зоология
1(1)	Русский язык и культура речи
1,2(1)	Химия
1(1)	Математика
1(1)	Физика
1(1)	Информатика
1(1)	Ботаника
3(2)	Морфология и физиология с/х животных
1(1)	Физическая культура и спорт
1(1)	Введение в профессиональную деятельность
2(2)	Генетика растений и животных
3(2)	Микробиология
3(2)	Физиология и биохимия растений
3(2)	Фитопатология, энтомология и защита растений
3(2)	Философия
4(3)	Сельскохозяйственная экология
5(4)	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
2(2)	Агрометеорология

23456()	Элективные курсы по физической культуре
2,4 (3)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8(5)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	«неудовлетворительно»	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы				
Знания:	Фрагментарные знания по данной компетенции;	основные задачи Университета. Перечислить права и обязанности студента. Назвать требования при реализации основных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Рассказать требования по оформлению самостоятельной работы студента и подготовке доклада. Акцентировать принципы, методы и способы хранения сельскохозяйственной продукции. с существенными ошибками.	основные задачи Университета. Перечислить права и обязанности студента. Назвать требования при реализации основных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Рассказать требования по оформлению самостоятельной работы студента и подготовке доклада. Акцентировать принципы, методы и способы хранения сельскохозяйственной продукции с несущественными .	основные задачи Университета. Перечислить права и обязанности студента. Назвать требования при реализации основных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Рассказать требования по оформлению самостоятельной работы студента и подготовке доклада. Акцентировать принципы, методы и способы хранения сельскохозяйственной продукции на высоком уровне..
Умения:	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Интерпретировать требования к организации образовательного процесса в Университете по образовательным программам различных уровней установленные законодательством Российской Федерации в области образования. Использовать основы стан-	Интерпретировать требования к организации образовательного процесса в Университете по образовательным программам различных уровней установленные законодательством Российской Федерации в области образования. Использовать основы стан-	Интерпретировать требования к организации образовательного процесса в Университете по образовательным программам различных уровней установленные законодательством Российской Федерации в области образования. Использовать основы стан-

		дартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции с существенными затруднениями	дартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции с несущественными затруднениями	дартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции на высоком уровне
Навыки:	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет навыками самостоятельной работы, способствующие закреплению теоретических и практических знаний, приобретению навыков организации и проведению исследований, обработки и анализа полученного в процессе исследований и наблюдений материала, а также работы над литературой на низком уровне.	Владеет навыками самостоятельной работы, способствующие закреплению теоретических и практических знаний, приобретению навыков организации и проведению исследований, обработки и анализа полученного в процессе исследований и наблюдений материала, а также работы над литературой в достаточном объеме.	Владеет навыками самостоятельной работы, способствующие закреплению теоретических и практических знаний, приобретению навыков организации и проведению исследований, обработки и анализа полученного в процессе исследований и наблюдений материала, а также работы над литературой в полном объеме..
УК-6.2Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда				
Знания:	Фрагментарные знания по данной компетенции;	Знает требования по оформлению самостоятельной работы студента и подготовке доклада. Акцентировать принципы, методы и способы хранения сельскохозяйственной продукции с существенными ошибками.	Знает требования по оформлению самостоятельной работы студента и подготовке доклада. Акцентировать принципы, методы и способы хранения сельскохозяйственной продукции с несущественными ошибками.	Знает требования по оформлению самостоятельной работы студента и подготовке доклада. Акцентировать принципы, методы и способы хранения сельскохозяйственной продукции на высоком уровне
Умения:	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Использовать основы стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции с существенными затруднениями	Использовать основы стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции с несущественными затруднениями	Использовать основы стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции на высоком уровне

Навыки:	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеть навыками организации и проведению исследований, обработки и анализа полученного в процессе исследований и наблюдений материала, а также работы над литературой с существенными ошибками	Владеть навыками организации и проведению исследований, обработки и анализа полученного в процессе исследований и наблюдений материала, а также работы над литературой с несущественными ошибками	Владеть навыками организации и проведению исследований, обработки и анализа полученного в процессе исследований и наблюдений материала, а также работы над литературой на высоком уровне
УК-6.3Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда				
Знания:	Отсутствие фрагментарных знаний по данной компетенции	основные понятия, знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров с существенными ошибками.	основные понятия, знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров с несущественными ошибками.	основные понятия, знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров на высоком уровне.
Умения:	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.	Применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	Применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
Навыки:	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	навыками и знаниями естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров с существенными ошибками на	навыками и знаниями естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров в достаточном объеме.	навыками и знаниями естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров в полном объеме.

		низком уровне.		
УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата				
Знания:	Фрагментарные знания по данной компетенции	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции. научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт Нормативные и методические документы, с существенными ошибками.	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции. научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт Нормативные и методические документы, с несущественными ошибками.	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции. научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт Нормативные и методические документы, на высоком уровне.
Умения:	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Анализировать нормативные документы. регламентирующие вопросы качества продукции. научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт	Анализировать нормативные документы. регламентирующие вопросы качества продукции. научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт	Анализировать нормативные документы. регламентирующие вопросы качества продукции. научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт
Навыки:	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Анализ нормативных документов регламентирующих вопросы качества продукции, научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт в области технического контроля качества продукции на низком уровне.	Анализ нормативных документов регламентирующих вопросы качества продукции, научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт в области технического контроля качества продукции в достаточном объеме.	Анализ нормативных документов регламентирующих вопросы качества продукции, научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт в области технического контроля качества продукции. в полном объеме.
УК-6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков				

Знания:	Отсутствие фрагментарных знаний по данной компетенции	Имеет представление о предоставляемых возможностях для приобретения новых знаний и навыков на низком уровне	Имеет представление о предоставляемых возможностях для приобретения новых знаний и навыков на достаточном уровне	Имеет представление о предоставляемых возможностях для приобретения новых знаний и навыков на высоком уровне
Умения:	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет демонстрировать интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков со значительными затруднениями	Умеет демонстрировать интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков с незначительными затруднениями	Умеет демонстрировать интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков на высоком уровне
Навыки:	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет предоставляемыми возможностями для приобретения новых знаний и навыков со значительными затруднениями	Владеет предоставляемыми возможностями для приобретения новых знаний и навыков с незначительными затруднениями	Владеет предоставляемыми возможностями для приобретения новых знаний и навыков на высоком уровне
ОПК-1.1Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции				
Знания:	Фрагментарные представления о технологии производства, хранения и Переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Неполные представления о технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства с существенными ошибками	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства с несущественными ошибками	Сформированные систематические представления о технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства на высоком уровне

Умения:	Сформированные систематические представления о технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Несистематическое использование умений применять технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умений применять технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Сформированное использование умений применять технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства
Навыки:	Отсутствие владения навыками применения технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Фрагментарное владение навыками применения технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства на низком уровне.	В целом успешное, но несистематическое владение навыками применения технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства в достаточном объеме.	Успешное и систематическое владение навыками применения технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства в полном объеме
ОПК-1.2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции				
Знания:	Отсутствие знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знает основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции со значительными ошибками	Знает основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с незначительными ошибками	Знает основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции на высоком уровне

Умения:	Не умеет демонстрировать знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Умеет демонстрировать знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции со значительными затруднениями	Умеет демонстрировать знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с незначительными затруднениями	Умеет демонстрировать знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции на высоком уровне
Навыки:	Не владеет знаниями основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Владеет знаниями основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции со значительными затруднениями	Владеет знаниями основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с незначительными затруднениями	Владеет знаниями основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции на высоком уровне
ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции				
Знания:	Отсутствие знаний информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знает информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции со значительными ошибками	Знает информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с незначительными ошибками	Знает информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции на высоком уровне

Умения:	Не умеет применять информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Умеет применять информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции со значительными затруднениями	Умеет применять информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с незначительными затруднениями	Умеет применять информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции на высоком уровне
Навыки:	Не владеет информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Владеет информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции со значительными затруднениями	Владеет информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с незначительными затруднениями	Владеет информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с незначительными затруднениями

7.3. Типовые контрольные задания

Тесты для текущего и промежуточного контроля

1. Понятие о технологии хранения и переработки сельскохозяйственных продуктов

1. Что такое технология хранения и переработки сельскохозяйственных продуктов?

1. Отрасль с/х производства.
2. Научная дисциплина.
2. Специальность с/х.

2. Сфера деятельности технолога сельскохозяйственного производства?

1. Машиностроительная промышленность.
2. Перерабатывающая промышленность.
3. Парфюмерная промышленность.

3. Научное становление отрасли хранения и переработки сельскохозяйственных продуктов?

1. 18 век.
2. 19 век.
3. 20 век.

4. Основные отрасли АПК РД?

1. Виноградарство, плодоводство, овощеводство, растениеводство и животноводство.
2. Машиностроение с/х.
3. Нефтеперерабатывающая промышленность.

5. К равнинной зоне Дагестана относятся:

1. Каякентский район, Дербентский район.
2. Лакский район, Тляратинский район.
3. Акушинский район, Ахтынский район.

6. Современное состояние переработки виноградарства в РД?

1. Развитое состояние.
2. Экстенсивное.
3. Регрессивное.

7. Задачи отрасли хранения и переработки сельскохозяйственных продуктов?

1. Повышение качества урожая с/х культур, повышение структуры площадей под с/х культуры.
2. Подготовка специалистов для АПК.
3. Повышения финансирования АПК.

8. Обязанности специалистов АПК?

1. Соблюдение трудовой дисциплины и бережное отношение к труду.
2. Организация учебного процесса.
3. Контроль за ходом реализации произведенной продукции.

2. Методы организации учебного процесса

1. Что такое устав ВУЗа?

1. Основа жизнедеятельности ВУЗа.
2. Правила внутреннего распорядка.
3. Правила подготовки абитуриентов.

2. Что такое учебный план?

1. Тематические планы.
2. Расписание занятий по дисциплинам.
3. Основной организационный документ учебного процесса.

3. Что такое лекция?

1. Систематизированное изложение темы.
2. Собеседование со студентами.
3. Воспитание у студентов творческого мышления.

4. Что такое ЛПЗ?

1. Занятия, проводимые в полевых условиях.
2. Занятия, проводимые в условиях лаборатории.
3. Собеседование со студентами.

5. Что такое курсовая работа?

1. Работа, выполненная самостоятельно студентом по заданию кафедры.
2. Доклад реферативного характера.
3. Работа, выполненная на основе использования собственных научных исследований.

6. Что такое дипломная работа?

1. Работа, выполненная на основе использования собственных научных исследований под руководством преподавателя.
2. Доклад реферативного характера.
3. Работа, выполненная самостоятельно студентом по заданию кафедры.

7. Семестр это?

1. Конец первого курса.
2. Время проведения экзаменационной сессии.
3. Полугодовое обучение студентов.

8. Что такое экзаменационная сессия?

1. Период сдачи экзаменов.
2. Период сдачи зачетов.
3. Период защиты дипломной работы.

ОТВЕТЫ

1. Понятие о технологии хранения и переработки сельскохозяйственных продуктов

1 – 2; 2 – 2; 3 – 3; 4 – 1; 5 – 1; 6 – 3; 7 – 2; 8 – 3;

2. Методы организации учебного процесса

1 – 1; 2 – 3; 3 – 1; 4 – 2; 5 – 1; 6 – 1; 7 – 3; 8 – 1;

Контрольные вопросы для индивидуального задания:

Вариант №1

1. Понятие о дисциплине Введение в профессиональную деятельность, ее задачи.

2. Понятие о технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции и специальности технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, их задачи.

Вариант №2

1. Цель дисциплины

2. Основные задачи дисциплины

Вариант №3

1. Учебный процесс и виды занятий.

2 Особенности организации труда и деятельности специалистов по специальности технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Вариант №4

1. Краткая история, современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Значение, задачи и современное состояние высшего образования по агропромышленному комплексу.

Вариант №5

1. НИР студента.

2. Что такое АПК?

Вариант №6

1. ДагГАУ и ее структура.

2. Основные законодательные и организационные документы по высшему образованию.

Вариант №7

1. Организация и методы учебного процесса в вузе.

2. Методы и технология учебы студента в вузе.

Вариант №8

1. Основные формы учебного процесса в вузе.

2. Научно-исследовательская работа.

Вариант №9

1. Права и обязанности студента.
2. Назначение и обязанности профессорско-преподавательского состава.

Вариант №10

1. Методы работы с учебной и методической литературой. Другие формы и источники информации.
2. Значение экологических факторов в АПК.

Вариант №11

1. Основные агроэкологические факторы.
2. Краткая агроэкологическая характеристика Дагестана.

Вопросы для самопроверки:

Тема 1:

1. Предмет «Введение в профессиональную деятельность».
2. Понятие об отрасли хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
3. Основные задачи, стоящие перед отраслью хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на современном этапе

Тема 2:

1. Понятие о структуре университета, факультетах и специальностях.
2. Цели и задачи дисциплины.
3. Значение и роль технолога сельскохозяйственного производства в сельском хозяйстве

Тема 3:

1. Современное состояние отрасли хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
2. Проблемы и перспективы развития аграрного производства страны
3. Методы управления в аграрном производстве

Тема 4:

1. Определение терминов: плодоводство, виноградарство, овощеводство, растениеводство, земледелие, животноводство, хранение и переработка
2. Что такое учебный процесс
3. Виды занятий

Тема 5

1. Учебный план и учебный процесс
2. Работа в библиотеке
3. Структура ДагГАУ

Тема 6.

1. Составление реферата
2. НИР студента
3. Что такое ЛПЗ

Утверждаю
зав. кафедрой
_____ М.Г. Магомедов
« ____ » _____ 20 __ г.

Вопросы к зачету:

1. Понятие о дисциплине Введение в профессиональную деятельность, ее задачи
2. Цель дисциплины
3. Основные задачи дисциплины
4. Понятие о технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции и специальности технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, их задачи.
5. Что такое АПК?
6. Особенности организации труда и деятельности специалистов по специальности технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
7. Краткая история, современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
8. Значение экологических факторов в АПК.
9. Основные агроэкологические факторы.
10. Краткая агроэкологическая характеристика Дагестана.
11. Учебный процесс и виды занятий.
12. НИР студента.
13. Значение, задачи и современное состояние высшего образования по агропромышленному комплексу.
14. ДагГАУ и ее структура.
15. Факультеты ДагГАУ.
16. Специальности ДагГАУ.
17. Основные законодательные и организационные документы по высшему образованию.
18. Организация и методы учебного процесса в ВУЗе.
19. Методы и технология учебы студента в вузе.
20. Основные формы учебного процесса в вузе.
21. Научно-исследовательская работа.
22. Права и обязанности студента.
23. Назначение и обязанности профессорско-преподавательского состава.
24. Методы работы с учебной и методической литературой. Другие формы и источники информации.

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

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

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

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий.

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

Критерии оценки знаний студента при написании индивидуального задания

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов 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 контрольную работу 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 контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки ответов на зачете

Зачтено - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

Незачтено – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

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

а) основная литература:

1. Трисвятский, Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов [Текст] : учебник. Допущ. Главн. управлением высших учебных завед. по агрономическим и экономическим специальностям / под ред. Л.А. Трисвятского. - 4-е изд., перераб. и доп. ; Стереотипное издание. - Москва : Альянс, 2014. - 415с. : ил. - ISBN 978-5-91872-061-5
2. Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия [Текст] : учебник, допущ. МСХ РФ / сост. В. Д. Муха, Н. И. Картамышев, Д. В. Муха и др. - Москва : "КолосС", 2007. - 580с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высш. учеб. заведений). - ISBN 978-5-9532-0326-5.
3. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства [Текст] : учебное пособие. Рек. Мин-во с.-х. по агрономическим и агротехнологическим специальностям / Под ред. Г.И. Баздырева. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 725с. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006222-8 (print). - ISBN 978-5-16-100241-4 (online) : 727p87к.
4. Магомедов, М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : учеб. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/67474>.
5. Манжесов В.И. [и др.] Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие ; под общ. ред. В.И. Манжесова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102608>.

б) дополнительная литература:

1. Технология хранения и переработки плодов и овощей [Текст] : учебное пособие по проведению лабораторно- практ. занятий для студ. агроэкономич. и технологич. спец. / Сост. М. Д. Мукайлов, М. Г. Магомедов, Г. А. Макуев и др. - Махачкала : ДГСХА, 2007. - 170с.

2. Мукайлов, М. Д. Словарь терминов по технологии хранения и переработки растениеводческой продукции [Текст] . - Махачкала : ДГСХА, 2009. - 190с.
3. Егоров, Г. А. Егоров Г. А.. Технология муки. Технология крупы. [Текст] : учебник для студ. высш. учеб. заведений, допущ. Мин. образ. и науки РФ / Г. А. Егоров. - 4-е изд., исп. и доп. - Москва : "КолосС", 2005. - 296с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студ. высш. учеб. заведений). - ISBN 5-9532-0033-1.
4. Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие, допущ. УМО по образ. в обл. коммерции и маркетинга / М. А. Николаева, Г. Я. Резго. - Москва : ИД "ФОРУМ" - ИНФРА - М, 2014. - 304с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0437-4 (ИД "ФОРУМ"). - ISBN 978-5-16-004360-9 (ИНФРА): 38.
5. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства [Текст] : учебное пособие. Рек. Мин-во с.-х. по агрономическим и агротехнологическим специальностям / Под ред. Г.И. Баздырева. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 725с. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006222-8 (print). - ISBN 978-5-16-100241-4 (online) : 727p87к.
6. Практикум по агробиологическим основам производства, хранения и переработки продукции растениеводства [Текст] / В. И. Филатов, Г. И. Баздырев, А. Ф. Сафонов и др.; под ред. В. И. Филатова. - Москва : "КолосС", 2004. - 624с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студ. высш. учеб. заведений). - ISBN 5-9532-0011-0.
7. Технология хранения и переработки зерна [Текст] : учебное пособие по проведению лабораторно- практических занятий для студ. агроэконом. и технологич. спец. / Сост. М. Д. Мукайлов, М. Г. Магомедов, Г. А. Макуев и др. - Махачкала : ДГСХА, 2007. - 142с.
8. Сепиханов, А. Г. Технология растениеводства [Текст] : учебно - методическое пособие по выполнен. лабораторно - практических занятий и самост. работы для студ. по специальности : "Агроинженерия". - Махачкала : ДагГАУ, 2012. - 124с. - ((Каф. растениеводства и кормопроизводства).
9. Сепиханов, А. Г. Технология растениеводства. [Текст] : учебное пособие для вузов. - Махачкала : Изд. ФГБОУ ВПО ДагГАУ, 2013. - 310с.
10. Н. М. Личко, В. Н. Курдина, Л. Г. Елисеева и др. Технология переработки продукции растениеводства [Текст] : учебник, допущ. МСХ РФ /; под ред. Н. М. Личко. - Москва : "КолосС", 2008. - 616с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студ. высш. учеб. заведений). - ISBN 978-5-9532-0677-8.
11. Технологии пищевых производств: учебник / А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Аношина и др. - М.: КолосС, 2005. – 768с.
12. Овсянникова, О.В. Разработка технологии получения пищевых белковых продуктов из семян подсолнечника [Электронный ресурс] : монография / О.В. Овсянникова, Т.П. Францева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 96 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102234>.

13. Широков, Е.П. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации. Часть 1. Картофель, плоды, овощи: учебник - М.: Колос, 2000. – 254с.
14. Наумкин, В. Н. Технология растениеводства [Текст] : учебное пособие, допущ. УМО по агрономическому образованию для бакалавров по направл. "Агрохимия и агропочвоведение", "Агрономия", "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / В. Н. Наумкин, А. С. Ступин. - СПб. :Издательство "Лань", 2014. - 592с. : ил.(+вклейка, 8с.). - (Учебники для вузов. Спец. литература). - ISBN 978-5-8114-1712-4. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/51943>.
15. Технология переработки продукции растениеводства [Текст] : учебник, допущ. МСХ РФ / Н.М. Личко, В. Н. Курдина, Л. Г. Елисеева и др.; под ред. Н. М. Личко. - Москва : "КолосС", 2008. - 616с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студ. высш. учеб. заведений). - ISBN 978-5-9532-0677-8.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>
7. Электронная библиотека IQlib (образовательные издания , электронные учебники, справочные и учебные пособия) - <http://www.iqlib.ru/>;
8. Интернет-сайт Web@ pir.ru.
9. Библиотека (Электронная библиотека учебно-методической литературы для общего и профессионального образования) - <http://window.edu.ru/library>;
10. <http://plodovodstvo.ru/karta.php>;
11. http://www.timacad.ru/departments/umo/sadovod_magistr.php;
12. <http://www.youtube.com/watch?v=cxHAMoxFyI8>.

Электронно-библиотечные системы

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям	сторонняя	http://e.lanbook.co	ООО «Издательство Лань» Санкт-

	«Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань «ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО)» ЭБС ЛАНЬ		m	Петербург Лицензионный договор № 105, 106 от 10.02.2025г. с 15.04.2025г. по 14.04.2026г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 55 от 20.01.2025 с 01.02.2025 г. до 31.01.2026г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
7.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 125 от 16.12.2024г С 18.02.2025 по 10.01.2026г.
8.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
9.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ Договор № 98 от 18.04.2024 г. С 01.09.2024 до 31.08.2025 г.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс). Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимый учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спус-

тя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям.

Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершённую фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к зачету. Изучение дисциплины завершается сдачей обучающимися зачета. На зачете определяется качество и объем усвоенных студентами знаний. Подготовка к зачету процесс индивидуальный, тем не менее, существуют некоторые правила, знания которых могут быть полезны для всех.

В ходе подготовки к зачету обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для зачета содержится в данной рабочей программе.

В преддверии зачета преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается внимание к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете. Залогом успешной сдачи зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка. Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовку к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины. Этим документом разрешено пользоваться на экзамене.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету не допускаются.

В ходе сдачи зачета учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета закрывается и сдается в учебную часть факультета.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

-методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

-перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе

Microsoft Windows 10 PRO	Операционная система
Microsoft Office (включает в себя Word, Excel, Power-Point)	Пакет офисных программ
Visual Studio	Стартовая площадка для написания, отладки и сборки кода
Компас 3D	Система трехмерного проектирования
Adobe Reader	Программа для чтения и редактирования PDF документов
Adobe InDesign	Программа компьютерной вёрстки (DTP)
Яндекс браузер	Браузер
7-Zip	Архиватор
Kaspersky Free Antivirus	Антивирус

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и прак-

тикум. Наличие ноутбука, мультимедийное оборудование для чтения лекций-презентаций, лабораторное оборудование для проведения практических занятий. Приборы, электронные технические и аналитические весы; средства измерения: гибкие металлические линейки с ценой деления 1 мм и др.; стандарты терминов и определений, правила приемки и методы контроля качества товаров; демонстрационные и лабораторные стенды, плакаты, макеты и схемы.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- зачет проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.
- по желанию студента зачет проводится в устной форме.

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20 ____/20 ____ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

первый проректор

_____ М.Д.Мукайлов

« ____ » _____ 20 ____ г.

В программу дисциплины **«Введение в профессиональную деятельность»**

по направлению подготовки **35.03.07-«Технология производства и переработки с.-х. продукции»** вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № ____ от _____ г.

Заведующий кафедрой

_____ Магомедов М.Г.. / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии технологического факультета

_____ Макуев Г.А. / доцент / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					