Министерство сельского хозяйства Российской Федерации федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического факультета
А.В. Тюлькин
"18" апреля 2023 г.

Введение в профессиональную деятельность

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой общего земледелия и растениеводства

Учебный план Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы бакалавриата "Технология производства и переработки продукции растениеводства и животноводства"

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

 Часов по учебному плану
 72
 Виды контроля в семестрах:

 в том числе:
 зачеты с оценкой 2

 аудиторные занятия
 54

 самостоятельная работа
 18

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1	1.2)		Итого
Недель	1	8		
Вид занятий	УП	РΠ	УП	РΠ
Лекции	18	18	18	18
Практические	36	36	36	36
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54	54	54	54
Сам. работа	18	18	18	18
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):	
к.сх.н., доцент , Старкова Дарья Ле	рнидовна
Рецензент(ы):	
к.сх.н., доцент , Тюлькин Алексей Вл	адимирович
Рабочая программа дисциплины	
Введение в профессиональную дея	ельность
разработана в соответствии с ФГОС:	
	авлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработн каз Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)
	ана: нология производства и переработки сельскохозяйственной продукции мы бакалавриата "Технология производства и переработки продукци
одобренного и угвержденного Учены	и советом университета от 18.04.2023 протокол № 5.
Рабочая программа дисциплины расс	отрена и одобрена учебно-методической комиссией
агрономического факультета	Протокол № от "18"апреля 2023 г.
Рабочая программа дисциплины расс	отрена и одобрена на заседании кафедры
общего земледелия и растениеводств	
Протокол № от "18" апреля 202	Γ.
Зав. кафедрой	к.сх.н., доцент Ренгартен Г.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуж,	дена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
общего земледелия и растениеводства	
Протокол от ""	_ 2024 г. №
Зав. кафедрой	_
Визирова	ние РПД для исполнения в очередном учебном году
Рабочая программа пересмотрена, обсуж	дена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
общего земледелия и растениеводства	
Протокол от ""	_ 2025 г. №
Зав. кафедрой	_
Визирова	ние РПД для исполнения в очередном учебном году
-	ние РПД для исполнения в очередном учебном году дена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
-	
Рабочая программа пересмотрена, обсуж,	дена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Рабочая программа пересмотрена, обсуж общего земледелия и растениеводства	дена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры _ 2026 г. №
Рабочая программа пересмотрена, обсуж, общего земледелия и растениеводства Протокол от ""	дена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры _ 2026 г. №
Рабочая программа пересмотрена, обсуж, общего земледелия и растениеводства Протокол от ""	дена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры _ 2026 г. №
Рабочая программа пересмотрена, обсуж, общего земледелия и растениеводства Протокол от "" Зав. кафедрой	дена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры _ 2026 г. №
Рабочая программа пересмотрена, обсуж, общего земледелия и растениеводства Протокол от "" Зав. кафедрой Визирова	дена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры _ 2026 г. №
Рабочая программа пересмотрена, обсуж, общего земледелия и растениеводства Протокол от "" Зав. кафедрой Визирова	дена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры _ 2026 г. № мние РПД для исполнения в очередном учебном году
Рабочая программа пересмотрена, обсуж, общего земледелия и растениеводства Протокол от "" Зав. кафедрой Визирова Рабочая программа пересмотрена, обсуж, общего земледелия и растениеводства	дена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Рабочая программа пересмотрена, обсуж, общего земледелия и растениеводства Протокол от "" Зав. кафедрой Визирова Рабочая программа пересмотрена, обсуж,	дена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры2026 г. №

	1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
1.1	формирование необходимых теоретических знаний, формирование научного мышления и приобретение навыков в
	решении
1.2	профессиональных задач, ознакомление с основными правилами и принципами по производству, хранению,
	переработке, стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Пикл	(раздел) ОПОП: Б1.O	onon			
	мпетенции обучающегося, формируемые в результ.	ATE OCRO	тина	писни	ппины
3. KO	мпетенции ову члощегося, фогмит уемые в гезульт. (МОДУЛЯ)	ATE OCBC)E111171 ,	дисци	11/14111D1
VK-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траек образования в течение всей жизни	торию самор	развития і	на основе	принципов
У.	K-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуатив выполнения порученной работы.	вных, времен	ных и т.д	.), для ус	пешного
У.	К-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной дея личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспект				
У.	рынка труда. K-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личи роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынк		можносте	й, этапов	карьерного
У.	 К-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других р а также относительно полученного результата. 	есурсов при	решения	поставле	нных задач,
У.	K-6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможно навыков	сти для прис	обретения	і новых зі	наний и
ПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на осн математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисципл коммуникационных технологий				онно-
ОП	K-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решен производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ия стандартн	ых задач	в області	Ī
ОП	К-1.2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественонау дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производ сельскохозяйственной продукции				X
	4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЬ	І (МОДУЛ	R)		
Код	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Инте	Примечани
занятия	Раздел 1. Истории пищевых производств	/ Курс		ракт.	
1.1	Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств /Лек/	2	2	2	
1.2	История развития техники и науки /Лек/	2	2	0	
1.3	История производства пищевых продуктов /Лек/	2	2	0	
1.4	История пищевых производств: мясо и мясопродукты /Лек/	2	2	0	
1.5	История пищевой промышленности России /Лек/	2	2	0	
	Раздел 2. Основы технологии производства отдельных продуктов				
2.1	Технология цельномолочных продуктов /Лек/	2	2	0	
2.2	Технология жидких кисломолочных продуктов /Лек/	2	2	0	
2.3	Технология переработки рыбы и рыбных продуктов /Лек/	2	2	0	
2.4	Технология производства безалкогольных напитков /Лек/	2	2	0	
	Раздел 3. Практические занятия				
3.1	Расчет биологиской ценности продуктов питания человека /Пр/	2	2	0	
3.2	показатели качества хлебобулочных изделий.Органолептическая оценка /Пр/	2	2	0,5	
3.3	Показатели качества цельного коровьего молока. Органолептическая оценка /Пр/	2	2	0,5	
3.4	Показатели качества жидких кисломолочных продуктов Органолептическая оценка /Пр/	2	2	0,5	
3.6	Показатели качества сметаны и творога Органолептическая оценка /Пр/ Показатели качества молочных консервов. Органолептическая	2	2	0,5	
3.0	оценка /Пр/			0,5	

3.7	Показатели качества сливочного масла. Органолептическая оценка /Пр/	2	2	0,5	
3.8	Показатели качества сыров. Органолептическая оценка /Пр/	2	2	0	
3.9	Санитарная обработка оборудования, инвентаря, посуды, тары молочной промышленности /Пр/	2	2	0	
3.10	Показатели качества мясных полуфабрикатов. /Пр/	2	2	1	
3.11	Показатели качества колбас. Дефекты колбасных изделий. Органолептическая оценка /Пр/	2	2	0	
3.12	Показатели качества рыбных консервов. Органолептическая оценка /Пр/	2	2	0	
3.13	Показатели качества меда. Фальсификация меда. Органолептическая оценка /Пр/	2	2	1	
3.14	Показатели качества безалкогольных напиков. Органолептическая оценка /Пр/	2	2	0	
3.15	Показатели качества алкогольных напиков. Фальсификация продукции Органолептическая оценка /Пр/	2	2	0	
3.16	Показатели качества чая. Фальсификация чая. Органолептическая оценка /Пр/	2	2	0,5	
3.17	Показатели качества специй. Фальсификация специй. Органолептическая оценка /Пр/	2	2	0,5	
3.18	Пищевая безопасность. ХАССП /Пр/	2	2	0	
3.19	Инновационные технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий /Ср/	2	6	0	
3.20	Контроль качества пищевого производства. Стандартизация и сертификация продукции /Ср/	2	6	0	
3.21	Подготовка к зачету с оценкой /Ср/	2	6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1, 2.

6	5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
	6.1. Рекомендуемая литература
	6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
Э1	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс] Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp Загл. с
	экрана
	6.3. Перечень информационных технологий
	6.3.1 Перечень программного обеспечения
6.3.1.1	Google Chrome 39/0/21/71/65
6.3.1.2	1
	OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security
6.3.1.4	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7
	AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL,
	Win Home 10 All Languages Online Product Key License)
6.3.1.5	АЛОР-Фаст
	6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных
6.3.2.1	Информационно справочная система: КонсультантПлюс
6.3.2.2	Информационно справочная система: Гарант
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/
6.3.2.4	
	http://90.156.226.97/MarcWeb2/Default.asp
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия
	Кировской области, Режим доступа: http://www.dsx-kirov.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) представлено в Приложении 3 РПД.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся. Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к лабораторным занятиям;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;
- подготовка к промежуточной аттестации. При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего, обратить внимание на ключевые понятия, несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.
- 1. Самостоятельное изучение тем дисциплины. Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и практических (семинарских), лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса и с письменных ответов на индивидуальные и тестовые задания.
- 2. Подготовка к лекционным и лабораторным занятиям. Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем лучше освоить. Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы, обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания, уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты эксперимента, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении работы в лаборатории. Лабораторная работа считается выполненной только в том случае, когда отчет по ней принят. Чем скорее составлен отчет после проведения работы, тем меньше будет затрачено труда и времени на ее оформление.
- 3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля.В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа, которая является средством промежуточного контроля оценки знаний. Подготовка к ней заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.
- 4. Подготовка к промежуточной аттестации.Подготовка к зачету является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий.
- 6. Интерактивные формы. Интеракивные формы обучения по дисциплине представлены: коллективным решением творческих задач; разбором конкретной ситуации; дискуссией, ролевыми играми. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического факультета
А.В. Тюлькин
"18" апреля 2023 г.

Введение в профессиональную деятельность

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой общего земледелия и растениеводства

Учебный план Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы бакалавриата "Технология производства и переработки продукции растениеводства и животноводства"

Квалификация бакалавр

Форма обучения заочная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

 Часов по учебному плану
 72
 Виды контроля на курсах:

 в том числе:
 зачеты с оценкой 1

 аудиторные занятия
 10

 самостоятельная работа
 58

 часов на контроль
 4

Распределение часов дисциплины по курсам

1 ' '	, ,			V 1
Курс	,	1		Итого
Вид занятий	УП	РΠ		111010
Лекции	4	4	4	4
Практические	6	6	6	6
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	10	10	10	10
Контактная работа	10	10	10	10
Сам. работа	58	58	58	58
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и): к.сх.н., доцент , Старкова Дарья Ле	онидовна
Рецензент(ы): к.сх.н., доцент , Тюлькин Алексей Вл	адимирович
Рабочая программа дисциплины	
Введение в профессиональную дея	гельность
разработана в соответствии с ФГОС:	
	равлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки иказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)
составлена на основании Учебного пл	ана:
	нология производства и переработки сельскохозяйственной продукции имы бакалавриата "Технология производства и переработки продукции
одобренного и утвержденного Учены	м советом университета от 18.04.2023 протокол № 5.
Рабочая программа дисциплины расси	иотрена и одобрена учебно-методической комиссией
агрономического факультета	Протокол № от "18"апреля 2023 г.
Рабочая программа дисциплины расси	иотрена и одобрена на заседании кафедры
общего земледелия и растениеводства	ı
Протокол № от "18" апреля 202.	3 г.
Зав. кафедрой	к.сх.н.,доцент Ренгартен Григорий Анатольевич

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуж,	дена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
общего земледелия и растениеводства	
Протокол от ""	_ 2024 г. №
Зав. кафедрой	_
Визирова	ние РПД для исполнения в очередном учебном году
Рабочая программа пересмотрена, обсуж	дена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
общего земледелия и растениеводства	
Протокол от ""	_ 2025 г. №
Зав. кафедрой	_
Визирова	ние РПД для исполнения в очередном учебном году
-	ние РПД для исполнения в очередном учебном году дена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
-	
Рабочая программа пересмотрена, обсуж,	дена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Рабочая программа пересмотрена, обсуж общего земледелия и растениеводства	дена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры _ 2026 г. №
Рабочая программа пересмотрена, обсуж, общего земледелия и растениеводства Протокол от ""	дена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры _ 2026 г. №
Рабочая программа пересмотрена, обсуж, общего земледелия и растениеводства Протокол от ""	дена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры _ 2026 г. №
Рабочая программа пересмотрена, обсуж, общего земледелия и растениеводства Протокол от "" Зав. кафедрой	дена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры _ 2026 г. №
Рабочая программа пересмотрена, обсуж, общего земледелия и растениеводства Протокол от "" Зав. кафедрой Визирова	дена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры _ 2026 г. №
Рабочая программа пересмотрена, обсуж, общего земледелия и растениеводства Протокол от "" Зав. кафедрой Визирова	дена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры _ 2026 г. № мние РПД для исполнения в очередном учебном году
Рабочая программа пересмотрена, обсуж, общего земледелия и растениеводства Протокол от "" Зав. кафедрой Визирова Рабочая программа пересмотрена, обсуж, общего земледелия и растениеводства	дена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Рабочая программа пересмотрена, обсуж, общего земледелия и растениеводства Протокол от "" Зав. кафедрой Визирова Рабочая программа пересмотрена, обсуж,	дена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры2026 г. №

	1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ							
1.1	формирование необходимых теоретических знаний, формирование научного мышления и приобретение навыков в							
	решении							
1.2	профессиональных задач, ознакомление с основными правилами и принципами по производству, хранению,							
	переработке, стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции							

	2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ	опоп			
Пикл	(раздел) ОПОП: Б1.O	Onon			
	ОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТ	ATE OCBO	рения :	ТИСПИ	плины
	(МОДУЛЯ)				
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траек образования в течение всей жизни	сторию самој	эазвития і	а основе	принципов
У	K-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативыполнения порученной работы.	вных, времен	ных и т.д	.), для ус	пешного
У	К-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной дея личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспектрынка труда.				
У	К-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, лич роста, временной перспективы развития деятельности и требований рыни		можносте	й, этапов	карьерного
У	K-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других р а также относительно полученного результата.	ресурсов при	решения	поставле	нных задач,
У	К-6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможно навыков	ости для прис	обретения	новых з	наний и
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на осн математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисципл коммуникационных технологий;				онно-
ОП	К-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решен производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции		ых задач	в області	1
ОП	К-1.2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественонау дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области произво, сельскохозяйственной продукции				
	4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЬ	І (МОДУЛ	(R		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Основы технологии производства отдельных продуктов				
1.1	Технология цельномолочных продуктов /Лек/	1	2	0	
1.2	Технология жидких кисломолочных продуктов // Лек/	1	2	0	
	Раздел 2. Практические занятия				
2.1	Расчет биологиской ценности продуктов питания человека /Пр/	1	2	2	
2.2	показатели качества хлебобулочных изделий. Органолептическая 1 2 2 оценка /Пр/				
2.3	Санитарная обработка оборудования, инвентаря, посуды, тары 1 2 0 молочной промышленности /Пр/				
2.4	Инновационные технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий /Ср/	1	26	0	
2.5	Контроль качества пищевого производства. Стандартизация и сертификация	1	20	0	
	продукции /Ср/				

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1, 2.

6	6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)					
	6.1. Рекомендуемая литература					
	6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"					
Э1	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс] Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp Загл. с					
	экрана					
	6.3. Перечень информационных технологий					
	6.3.1 Перечень программного обеспечения					
6.3.1.1	Google Chrome 39/0/21/71/65					
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS					
	OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)					
	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security					
6.3.1.4	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7					
	AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL,					
	Win Home 10 All Languages Online Product Key License)					
6.3.1.5	АЛОР-Фаст					
	6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных					
6.3.2.1	Информационно справочная система: КонсультантПлюс					
1	Информационно справочная система: Гарант					
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/					
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ					
600.	http://90.156.226.97/MarcWeb2/Default.asp					
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, Режим доступа: http://www.dsx-kirov.ru/					
	кировской области, гежим доступа. ппр.// www.dsx-кпоу.ти/					

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) 7.1 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по

дисциплине (модулю) представлено в Приложении 3 РПД.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся. Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к лабораторным занятиям;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;
- подготовка к промежуточной аттестации. При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего, обратить внимание на ключевые понятия, несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.
- Самостоятельное изучение тем дисциплины. Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и практических (семинарских), лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса и с письменных ответов на индивидуальные и тестовые задания.
- Подготовка к лекционным и лабораторным занятиям. Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить.Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы, обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания, уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты эксперимента, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении работы в лаборатории. Лабораторная работа считается выполненной только в том случае, когда отчет по ней принят. Чем скорее составлен отчет после проведения работы, тем меньше будет затрачено труда и времени на ее оформление.
- Подготовка к мероприятиям текущего контроля.В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа, которая является средством промежуточного контроля оценки знаний. Подготовка к ней заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.
- Подготовка к промежуточной аттестации. Подготовка к зачету является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету предполагает изучение конспектов

лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий.

6. Интерактивные формы. Интеракивные формы обучения по дисциплине представлены: коллективным решением творческих задач; разбором конкретной ситуации; дискуссией, ролевыми играми. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации по дисциплине **Введение в профессиональную деятельность**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Направленность (профиль) программы бакалавриата Технология производства и переработки продукции растениеводства и животноводства Квалификация бакалавр

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачета.

ФОС разработан на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017г. №669);
- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленности (профилю) программы бакалавриата "Технология производства и переработки продукции растениеводства и животноводства"
- Положения «О формировании фонда оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательнойпрограммы

Профессиональные компетенции:

- Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития наоснове принципов образования в течение всей жизни (УК-6)
- Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1)

Код		Этапы формирования компетені	ции
формируемой	вп	роцессе освоения образовательной п	рограммы
компетенции		Основной	Заключительный
УК-6	Введение в	Психология	Выполнение и защита
	профессиональную		выпускной квалификационной
	деятельность		работы
	Ознакомительная		
	практика		
	Гехнологическая		
	трактика		
ОПК-1	Химия неорганическая и	Микробиология	Выполнение и защита
	аналитическая	Сельскохозяйственная экология	выпускной квалификационной
	Математика и	Цифровые технологии в АПК	работы
	математическая	Введение в профессиональную	
	статистика	деятельность	
	Физика	Генетика растений и животных	
	Информатика	Биохимия сельскохозяйственных	
	Ботаника	растений	
	Ознакомительная	Биохимия молока и мяса	
	практика	Физиология и биохимия растений	
	Гехнологическая	Почвоведение с основами агрохимии	
	практика	Земледелие	
		Фитопатология и энтомология	
		Зоология	
		Морфология и физиология с.х.	
		животных	
		Химия органическая, физическая и	
		коллоидная	
		Технологическая практика	
		Научно-исследовательская работа	

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы по дисциплине, выраженные через компетенции и индикаторы их достижений, описание шкал оценивания

Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения	Цанманаранна	Наимонования
код и наименование	код и наименование индикатора достижения	паименование	паименование
формируемых	формируемой компетенции	контролируемы	оценочного
компетенций		х разделов и тем	средства

				промежуточной аттестации
ОПК-1 Способен решать типовыезадачи профессиональной деятельности наоснове знанийосновных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин сприменением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1	Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых длярешения типовых задач в области производства, переработки ихранения сельскохозяйственнойпродукции	Вкладка 4 «Структура и содержание дисциплины (модуля)» рабочей программы дисциплины	Тестовые задания для промежуточной аттестации Вопросы для подготовки к зачету
УК-6Способен управлять своимвременем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития наоснове принциповобразования в течение всей жизни	УК-6.1 УК-6.2	Применяет знание о своихресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективыразвития деятельности итребований рынка		
	УК-6.3	труда Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективыразвития деятельности итребований рынка труда Критически оцениваетэффективность		
	УК-6.4	критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата		
П	УК-6.5	Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретенияновых знаний и навыков		

Для оценки сформированности соответствующих «Введение в профессиональную деятельность» при проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета применяется следующая шкала оценивания:

Шкала оценивания:

	Критерии		Шкала с	оценивания	
№	оценивания	не удовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
312			Описани	е показателя	
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	значительной части	только основного материала, но не		Высокий уровень усвоения материала, продемонстрирован о умение тесно увязыватьтеорию с практикой
2	Логичность, обоснованность,	Существенные ошибки, нет ответов	Неточности в ответах,	Грамотное и по существу изложение	Исчерпывающе последовательно,

вопросы	уточняющие вопросы	правильные формулировки, нарушения	материала, не допуская существенных неточностей в ответе	четкои логически стройноизлагается теоретический материал
задолженности по текущему контролю успеваемости.	пропуски занятий,	задолженность по текущему контролю	отсутствует	Активная, задолженность отсутствует

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность»

Тестовые задания по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» для промежуточной аттестации

- 1. Положение, которое не рассматривается в стандартном определении качества продукции:
- а) качество дифференцируют в соответствии с целевым назначением продукции;
 - б) качество обусловливает пригодность продукции удовлетворять потребности;
 - в) качество сберегает количество продукции;
 - г) качество это совокупность свойств продукции.
 - 2. Среднее содержание белка в семенах бобовых культур:
- a) 5-10 %;
 - б) 15-20 %;
 - в) 25-40 %;
 - г) 70-80 %.
 - 3. Натура зерна это:
 - а) состояние зерна;
 - б) масса зерна в определенном объеме
 - в) плотность зерна;
 - г) форма, размеры и цвет зерна.
 - 4. Вещество в плодах, не относящееся к углеводам:
- а) воск;
 - б) клетчатка;
 - в) крахмал;
 - г) пектин.
 - 5. Абиотические факторы, влияющие на сохранность продуктов:
- а) интенсивность процессов жизнедеятельности;
 - б) почвенно-климатические условия;
 - в) теплофизические процессы;
 - г) условия внешней среды.
 - 6. Следствие анаэробного дыхания зерна:
 - а) выделение большого количества тепла;
 - б) выделение спирта;
 - в) плесневение зерна;
 - г) расходование большого количества кислорода.
 - 7. Срок временного хранения плодоовощной продукции:
- а) до 5 дней;
 - б) до 10 дней;
 - в) до 20 дней;
 - г) до 40 дней.

8. Сорт пшеничной муки, имеющий самую высокую зольность:
а) высший;
б) первый;
в) второй;
г) обойная.
9. Дробленая крупа из гречихи:
а) дробленка;
б) продел; в) сечка;
в) сечка, г) ядрица.
10. Температура стерилизации овощных консервов в автоклаве: а) 85-90 °C;
б) 95-100 °C;
в) 105-120 °C;
г) 130-140 °C.
11. Единичный показатель качества продукции характеризует:
а) качество единицы продукции (например, 1 кг продукта);
б) несколько простых свойств продукции;
в) одно простое свойство продукции;
г) одно сложное свойство продукции.
12. Среднее содержание углеводов в зерне хлебных злаков:
a) 5-10 %;
б) 15-20 %; в) 25-40 %;
г) 70-80 %.
13. Прибор для определения натуры зерна:
a) валориграф; б) диафаноскоп;в) ИДК-1; г) пурка.
1) пурка.
14. Реакция минеральных веществ плодов и овощей:
а) кислая;
б) нейтральная;в) слабокислая; г) слабощелочная.
15. Биотические факторы, влияющие на сохранность продуктов:
а) интенсивность процессов жизнедеятельности;б) погодные условия;
в) теплофизические процессы;
г) условия внешней среды.
16. Физическая основа самосогревания зерновых масс: а) интенсивное дыхание;
а) интенсивное дыхание; б) плохая теплопроводность;
в) хорошая теплопроводность;
г) хранение при повышенной температуре.
17. Срок длительного хранения плодоовощной продукции:
а) свыше 20 дней;
б) свыше 30 дней;
в) свыше 2 месяцев;
г) свыше 4 месяцев.
18. Сорт пшеничной муки с наиболее высоким (по стандарту) содержанием клейковины:
а) высший;
б) первый; в) второй;
г) обойная.

19. Шлифованная крупа из ячменя:
а) перловая;б) полтавская;
в) ядрица;
г) ячневая.
20. Содержание сухих веществ в томатном пюре:
a) 5 %;
б) 15 %; в) 25 %;
г) 35 %.
21. Показатель качества продукции, не являющийся комплексным:
а) категория;
б) класс;
в) натура; г) сорт
22. Содержание сахаров в созревшем зерне не должно превышать: a) 2-7 %;
б) 10-15 %;
в) 20-30 %;
г) 60-80 %.
23. Культура, имеющая самую низкую натуру зерна:
a) obec;
б) пшеница; в) рожь;
г) ячмень.
24. Органическая кислота, не входящая в состав тканей мякоти плодов и овощей:
24. Органическая кислота, не входящая в состав тканей мякоти плодов и овощей. а) винная;
б) лимонная;
в) стеариновая;
г) яблочная.
25. Фактор сохранности продуктов, не относящийся к абиотическим:
а) воздухообмен;б) степень освещенности;
в) степень развития микроорганизмов;
г) температура.
26. Основная причина прорастания зерна и семян:
а) повышенная влажность зерна;
б) повышенная температура; в) поглощение зерном гигроскопической влаги;
г) поглощение зерном гигроскопи тескоп влаги,
27. Лежкость картофеля определяется:
а) продолжительностью вегетационного периода;
б) продолжительностью периода глубокого покоя;
в) продолжительностью периода послеуборочного дозревания; г) продолжительностью периода уборки.
28. Выход пшеничной обойной муки при помоле: a) 72 %;
6) 85 %;
в) 96 %;
г) 99 %.

29. Показатель, характеризующий кулинарные достоинства крупы: а) коэффициент разваримости;

б) недодир; в) содержание доброкачественного ядра;
г) содержание нешелушеных ядер.
30. Температура кипения томатной массы в вакуумных аппаратах при приготовлении пасты: a) 35-40 °C; б) 45-50 °C; в) 75-80 °C; г) 95-100 °C.
31. Выберите признаки доброкачественности мяса: а) упругая консистенция; б) запах свежего мяса; в) дряблая консистенция, г) цвет от темно-красного до коричневого; д) сухая или влажная поверхность; е) цвет от светло-розового до темно-красного; ж) липкая скользкая поверхность.
 32. По способу приготовления тесто может быть: а) дрожжевым; б) скорым; в) песочным; г) суточным; д) воздушным; е) заварным.
33. Какой алкогольный напиток делают из яблок? а) Сакэ; б) Брэнди; в) Кальвадос; г) Сидр.
34. Способы определения свежести рыбы — а) по запаху; б) по вкусу; в) по характеру слизи на поверхности рыбы. 35. Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это: а) сметана; б) кефир; в) кумыс; г) творог; д) сыр.
36. Консервирование с использованием уксусной кислоты — это: а) квашение; б) мочение; в) маринование; г) соление.
37. Физиология питания — а) наука о функциях организма, б) наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы; в) наука о работе дыхательной системы.
38. Какой продукт получается в результате сваренных с добавлением сахара целых или разрезанных на долькиплодов и ягод? а) варенье; б) джем; в) повидло;

г) пюре.

- 39. По способу приготовления салаты могут быть:
- а) овощные;
- б) мясные;
- в) цветочные;
- г) рыбные;
- д) диетические.
- 40. Что придает аромат чаю?
- а) дубильные вещества;
 - б) эфирные масла;
 - в) экстрактивные вещества.

Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность»

- 1. Сахар и сахарозаменители.
- 2. Квас
- 3. Раститальные масла и продукты на их основе.
- 4. Консервные пищевые продукты.
- 5. Молочныепродукты-сливочноемасло, сыр, мороженое.
- 6. Молоко и кисломолочные напитки.
- 7. Соль.
- 8. Хлеб.
- 9. Крупы.
- 10. Мука.
- 11. Рыба иморепродукты.
- 12. Мясо.
- 13. Овощи.
- 14. Фрукты, ягоды иорехи.
- 15. Вода ижизнь.
- 16. Чай ичайныенапитки.
- 17. Кофе.
- 18. Какао.
- 19. Кондитерскиеизделия.
- 20. Пиво
- 21. Вино.
- 22. Основныетипыспециальных вин.
- 24. Крепкие спиртные напитки.
- 25. Пряности.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания сформированности компетенций.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи зачета, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения текущегоконтроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Проведение промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта:

Процедура оценивания при сдаче зачета с оценкой проводится путем устного опросаобучающихся:

- обучающемуся задаются вопросы;
- решение практической задачи;
- по результатам ответа по вопросам выставляется оценка согласно установленной шкалы оценивания.
- Для подготовки к дифференцированному зачету рекомендуется использовать лекционный и практический материал по дисциплине, литературные и иные источники, представленные в рабочей программе дисциплины.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине

Введение в профессиональную деятельность

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Направленность (профиль) программы бакалавриата Технология производства и переработки продукции растениеводства и животноводства Квалификация бакалавр

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплин «Введение в профессиональную деятельность» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения в процессе изучения данной дисциплины.

2. Перечень компетенций, формируемых при изучении дисциплины Профессиональные компетенции:

- способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течении всей жизни (УК-6);
- способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно- коммуникационных технологий (ОПК-1)

3. Банк оценочных средств

Для контроля достижения результатов обучения, характеризующих этапы формирования компетенций в процессеосвоения дисциплины «Введение в специальность» используются следующие

компетенций в прогоценочные средства		ения дисциплины «Введение в спет	циальность» и	спользуются следук	ощие
Код и		ц и наименование индикатора	Критерии	Наименование	Наименование
наименование	достиженияформируемой компетенции		оценивания	контролируемых	оценочного
формируемых		1 1 13	,	разделов и/илитем	средства
компетенций				в соответствии с	текущей
				содержанием РПД	аттестации
ОПК-1 Способен	ОПК-1.1	Использует основные законы	- Полнота	Вкладка 4	Тестовые
решать типовые		естественнонаучных дисциплин	знаний	«Структура и	задания
задачи		для решения стандартных задачв	контролируе	содержание	Рефераты
профессионально		области производства,	МОГО	дисциплины	Домашняя
й деятельности на		переработки и хранения	материала	(модуля)» рабочей	1
основе знаний		сельскохозяйственной продукции	- Логичнос		работа
основных законов	ОПК-1.2	Демонстрирует знание основных	ть,	дисциплины	
математических,		законовматематических,	обоснованно		
естественно-		естественнонаучных и	сть, четкость		
научных и		общепрофессиональных	ответана		
общепрофессиона		дисциплин, необходимых для	вопросы		
льных дисциплин		решения типовых задач вобласти			
сприменение м		производства,переработки и			
информационно-		хранениясельскохозяйственной			
коммуникационн		продукции			
ых технологи й					
УК-6Способен	УК-6.1	Применяет знание о своих			
управлять своим		ресурсах и их пределах			
временем,		(личностных, ситуативных,			
выстраивать и		временных и т.д.), для успешного			
реализовывать		выполненияпорученной работы			
траекторию	УК-6.2	Понимает важность планирования			
саморазвитияна		перспективных целей собственной			
основепринципов		деятельности с учетом условий,			
образования в		средств, личностных			
течениевсей жизни		возможностей, этапов карьерного			
		роста, временной перспективы			
		развития деятельности и			
		требованийрынка труда			
	УК-6.3	Реализует намеченные цели			
		деятельности с учетом условий,			
		средств, личностных			
		возможностей, этаповкарьерного			
		роста, временной перспективы			
		развитиядеятельности 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		

Тестовые задания

для проведения текущего контроля знаний

по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность»

Входной контроль проводится в форме тестирования, предназначенного для определения уровня подготовки обучающегося, определения, которые были приобретены на предыдущем (среднем общем) уровне образования.

Результаты входного контроля оцениваются посредством интегральной (целостной) трехуровневой шкалы.

Шкала оценивания:

Шкала оценивания	Показатели оценивания			
Низкий	Обучающийся демонстрирует полное незнание предметной терминологии,			
	базовых понятий и категорий, показывает незнание базовых алгоритмов			
	современных информационных технологий при решениях практических задач.			
Базовый	Обучающийся демонстрирует частичное владение предметной терминологией			
	базовыми понятиями и категориями; показывает знание и корректное			
	применениебазовых алгоритмов современных информационных технологий при			
	решениях практических задач.			
Продвинутый	Обучающийся демонстрирует владение предметной терминологией, базовыми			
	понятиями и категориями; показывает знание и корректное применение базовых			
	алгоритмов современных информационных технологий при решениях			
	практических задач. в том числе в задачах повышенной сложности.			

В результате проведенного тестирования определяется начальный уровень обучающегося «Низкий», «Базовый» или «Продвинутый», влияющий на уровень сложности при изучении отдельных тем и разделов дисциплины.

Комплект типовых заданий для проведения текущего контроля Типовые тестовые задания для контроля знаний

Кофе – это

- 1. Продукт переработки картофеля
- 2. Продукт переработки зерна
- 3. Продукт переработки дерева

Сортовая мука – это

- 1. Тонкодисперсный продукт, полученный при размоле крахмалистых частей эндосперма
- 2. Продукт, полученный при размоле зерна целиком
- 3. Продукт, полученный при размоле зерна ржи и пшеницы

Хлеб – это

- 1. Продукт молочно-кислого брожения
- 2. Продукт дрожжевого брожения
- 3. Продукт уксусно-кислого брожения

Классические пряности – это

- 1. Душица
- 2. Перец
- 3. Гвоздика
- Иссоп

Сахарозаменители – это

1. Сахароза

- 2. Сахарин
- 3. Стевиазид

Мороженое - это

- 1. Продукт получаемый из чая
- 2. Продукт получаемый из молока
- 3. Продукт получаемый из кваса

Квас - это

- 1. Продукт получаемый с использованием солода
- 2. Продукт получаемый с использованием молока

Сливочное масло получают

- 1. Из молока
- 2. Из чая
- 3. Из кофе

Растительное масло получают из

- Яблок
- 2. Семян подсолнечника
- 3. Смородины

Мед собирают

1. Осы

шкалы.

- 2. Мухи
- 3. Пчелы

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Процедура оценивания при проведении входного контроля знаний проводится путем письменного тестирования обучающихся:

- процедура оценивания проводится во время проведения практических занятий.
- обучающийся получает тестовые теоретические задания.
- на выполнение всей работы отводится не более 30 мин.
- оценка входного контроля проводится посредством интегральной (целостной) трехуровневой

Типовые задания для выполнения рефератов по дисциплине

Текущий контроль в форме рефератов предназначен для закрепления и поверки теоретических и практических знаний по темам: «Особенности современных технологий пищевой промышленности России»,

«Современные направления научных исследований в пищевой промышленности как основа устойчивой продовольственной безопасности России». Реферат имеет общую формулировку, определяющую его содержание.

Результаты текущего контроля в форме **реферата** оцениваются посредством интегральной (целостной)двухуровневой шкалы.

Шкала оценивания:

шкала оцент	шкала оценивания.					
Шкала оценивания	Показатели оценивания					
ZOTITOTIO	Обучающийся овладел элементами дескрипторов компетенций в рамках определенного уровня:					
	- знания теоретического материала по темам - показал умение поиска необходимой информации с использованием информационно-					
	справочных и электронных библиотечных систем; - корректно и правильно оформил материал реферативного характера; - давал верные ответы на уточняющие дополнительные вопросы преподавателя.					

II	Обучающийся не овладел элементами дескрипторов компетенций в рамках определенного			
Не зачтено	уровня усвоены не в полном объеме.			
	- обнаружил существенные пробелы в знании теоретического материала по темам:			
	Особенности современных технологий пищевой промышленности России», «Современные			
	направления научных исследований в пищевой промышленности как основа устойчивой			
	продовольственной безопасности России».			
	представил реферат, не удовлетворяющий требованиям к его выполнению;			
	не представил реферат для защиты в указанные сроки;			
	- не отвечал на уточняющие дополнительные вопросы преподавателя.			

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Процедура оценивания при проведении текущей аттестации в форме рефератаопределяется следующими методическими указаниями:

- при подготовке реферата обучающимся помимо обращения к лекционному материалу рекомендуетсявоспользоваться литературными и иными источниками, указанными в рабочей программе дисциплины.
- работа над рефератом проводится в аудиториях, отведенных для самостоятельной работы обучающихся, либо в домашних условиях.
- оценка выполнения и защиты реферата проводится посредством интегральной (целостной) двухуровневойшкалы.

Домашняя контрольная работа

по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность»

Текущий контроль в форме домашней контрольной работы предназначена для самостоятельного изучения отдельных вопросов теоретического материала и практического выполнения заданий обучающихся заочной формыобучения

Результаты текущего контроля в форме домашней контрольной работы оцениваются посредством интегральной (целостной) двухуровневой шкалы:

Шкала оценивания:

Шкала оценивания	Показатели оценивания				
	Обучающийся овладел элементами дескрипторов компетенций в рамкахопределенного				
Зачтено	уровня:				
	- выполнены задания 1-3. Теоретические вопросы дисциплины				
	- выполнено задание 4. Дисперсионный анализ по исходным данным				
	- оформлен и защищен отчет по выполнению ДКР				
Не зачтено	Обучающийся не овладел элементами дескрипторов компетенций в рамках				
	определенного уровня, обнаружил существенные пробелы в знании теоретического и				
	практического материала. Не представлен к защите либо не защищен отчет по				
	выполнению ДКР				

Требования к структуре, оформлению домашней контрольной работы, критерии ее оценки, процедура защиты размещены в литературных источниках, представленных в разделе 6 РПД.

Типовые задания для выполнения домашней контрольной работы по дисциплине

- 1. Народнохозяйственное значение проблемы повышения качествасельскохозяйственных продуктов.
 - 2. Сущность понятия «качества продукции» по ГОСТу.
 - 3. Признаки оценки пищевого растительного сырья.
 - 4. Пищевая ценность продуктов.
 - 5. Пищевая безвредность продуктов.
 - 6. Особенности нормирование качества картофеля, капусты, моркови, яблок.
 - 7. Понятие сельскохозяйственного сырья. Показатели его качества какобъекта переработки.
 - 8. Принципы, методы способы и процессы подготовки и переработкикартофеля.
 - 9. Принципы, методы способы и процессы подготовки и переработкиовощей.
 - 10. Принципы, методы способы и процессы подготовки и переработкиплодов.

- 11. Пищевая и биологическая ценность плодово-ягодного сырья и продуктовего переработки.
- 12. Общие технологические приемы, используемые при консервированииплодов и овощей.
- 13. Принципы, методы и способы хранения сельскохозяйственной продукциирастительного происхождения.
- 14. Принципы, методы и способы хранения сельскохозяйственной продукцииживотного происхождения.
 - 15. Технологии хранения зерна.
 - 16. Технологии хранения картофеля.
 - 17. Технологии хранения овощей.
 - 18. Технологии хранения плодов.
 - 19. Значение хлеба в жизни человека. Этапы в истории и способыпроизводства.
 - 20. Виды и сорта хлеба и хлебных изделий.
 - 21. Показатели качества муки. Хранение муки.
- 22. Инновационные технологии производства, первичной обработки, хранения молока на молочнотоварной ферме.
 - 23. Виды транспортировки молока в молокоперерабатывающее предприятия.
 - 24. Значение молока и молочных продуктов в питании человека.
- 25. Вехи истории становления, развития и современного состояния молочной промышленности в России и за рубежом.
- 26. Практическое значение бактерицидных свойств молока в технологиипроизводства молочных продуктов.
 - 27. Инновационные технологии производства, переработки, хранения мяса имясной продукции.
 - 28. Инновационные технологии производства, переработки, хранения рыбы ирыбной продукции.
- 29. Вехи истории становления, развития и современного состояниямясоперерабатывающей промышленности в России.
- 30. Вехи истории становления, развития и современного состояниямясоперерабатывающей промышленности за рубежом.
 - 31. Нормативные документы, используемые в пищевой промышленности.
 - 32. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции.
- 33. Сертификация продукции растениеводства. Правила заполнениясертификата качества. Знаки соответствия и обращения на рынке.
 - 34 Особенности сертификации в России. Направление развития сертификации на современном этапе.
- 35. Пути повышения качества продукции растениеводства в условиях сельскохозяйственного производства.
 - 36. Виды потерь продукции растениеводства при хранении и пути ихсокращения.
 - 37. Идентификация и фальсификация: основные понятия, нормативная база
- 38. Экспресс-методы идентификации и обнаружения фальсификации. продовольственных товаров, основанные накачественных реакциях.
- 39. Способы фальсификации безалкогольных напитков, чая, кофе и пряностей. Современные методы обнаружения фальсификации, показатели идентификации.
- 40. Органолептические методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.

Контрольная работа содержит 4 теоретических вопроса. Вариант контрольной работы выбирается по последней цифре шифра

	Последняя цифра учебного шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Номера	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
вопросов	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

Методические материалы, определяющие процедура оценивания

Процедура оценивания при проведении текущей аттестации в форме домашнейконтрольной работы определяется следующими методическими указаниями:

- выполнение контрольной работы проводится в аудиториях, отведенных для самостоятельной работыобучающихся, либо в домашних условиях.
- выполнение домашней контрольной работы (ДКР) осуществляется в соответствии с вариантом, номеркоторого определяется по списку студентов в группе;

В процессе выполнения ДКР оформляется отчет, включающий следующие разделы:

- Титульный лист;
- Оглавление;
- Введение;
- Задание 1-2. Теоретические вопросы дисциплины
- Заключение;
- Библиографический список
- Отчет по ДКР принимается в сброшюрованном печатном виде на листах формата А4 (210*297), и в электронном виде, например, на оптических носителях, вместе с электронными версиями составляющих работы, т.е. заданиями, выполненными в программах Word, Excel, PowerPoint.
- Осуществляется проверка отчета по ДКР, указываются замечания, требующие доработки. Если замечаний нет, на титуле отчета прописывается «К защите». В противном случае на титуле отчета прописывается «На доработку» и выдается обучающемуся. В журнале преподаватель делает соответствующие записи.
- Затем осуществляется защита ДКР в режиме «Вопрос-Ответ» по содержанию ДКР. (Повторная распечатка ДКР после доработки замечаний не требуется.)

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Введение в профессиональную деятельность»

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
	Б-210 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение
Учебная аудитория для занятий семинарского типа	Б-140 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном, 12 персональных компьютеров, информационная система для слабослышащих «Исток A2» со встроенным плеером звуковым информатором, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus, Panorama ГИС Карты 2011, Интерактивная автошкола, Теоретический экзамен в ГИБДД, Экзамен. Трактор и спецтехника. Категории «В», «С», «D», «Е», «F» и свободно распространяемое программное обеспечение
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	Б-140 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном, 12 персональных компьютеров, информационная система для слабослышащих «Исток A2» со встроенным плеером звуковым информатором, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus, Panorama ГИС Карты 2011, Интерактивная автошкола, Теоретический экзамен в ГИБДД, Экзамен. Трактор и спецтехника. Категории «В», «С», «D», «Е», «F» и свободно распространяемое программное обеспечение
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	Б-140 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном, 12 персональных компьютеров, информационная система для слабослышащих «Исток A2» со встроенным плеером звуковым информатором, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus, Panorama ГИС Карты 2011, Интерактивная автошкола, Теоретический экзамен в ГИБДД, Экзамен. Трактор и спецтехника. Категории «В», «С», «D», «Е», «F» и свободно распространяемое программное обеспечение
Помещение для самостоятельной работы	Б 202 Библиотека Читальный зал Рабочее место администратора, компьютерная мебель, компьютер администратора, 5 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение 4

Перечень периодических изданий, рекомендуемый по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность»

Наименование	Наличие
	доступа
Земледелие: теорет. и научпракт.	Читальный зал библиотеки ФГБОУ
журн. / ООО «Ред. журн. «Земледелие»»	ВОВятский ГАТУ
Приусадебное хозяйство: ежемес. иллюст. журн. /	Читальный зал библиотеки ФГБОУ
учредитель и издатель ООО «Журнал «Приусадебное	ВОВятский ГАТУ
хозяйство»	
Аграрная наука Евро-Северо-Востока: реценз. науч. журн. /	Читальный зал библиотеки ФГБОУ
учредитель и издатель ФГБНУ «ФАНЦ Северо-Востока им.	ВОВятский ГАТУ
Н.В. Рудницкого»	
Кормопроизводство: научпроизв. журн. / учредитель ООО	Читальный зал библиотеки ФГБОУ
"Журн. "Кормопроизводство"	ВОВятский ГАТУ