

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Минаев Евгений Анатольевич  
Должность: Директор Института агроэкологии  
Дата подписания: 21.11.2021 14:03:44  
Уникальный программный ключ:  
228e9f4f78f4404f7c9d659181ea0dccc42a2a144

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ИНСТИТУТ АГРОЭКОЛОГИИ – филиал ФГБОУ ВО ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГАУ**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Института агроэкологии  
 С. П. Максимов

«21» апреля 2021 г.

Кафедра агротехнологий и экологии

Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.05 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

Направление подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Направленность **Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства**

Уровень высшего образования – бакалавриат

Квалификация - бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Миасское  
2021

Рабочая программа дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 17.07.2017 г. № 669. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**, направленность – **Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства**.

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов.

Составитель – кандидат биологических наук, доцент О.В. Романова

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры агротехнологии, селекции и семеноводства

«14» апреля 2021 г. (протокол № 8).

Зав. кафедрой агротехнологий и экологии  
кандидат технических наук, доцент

О. С. Батраева

Рабочая программа дисциплины одобрена учебно-методической комиссией Института агроэкологии

«19» апреля 2021 г. (протокол № 3).

Председатель учебно-методической  
комиссии Института агроэкологии  
кандидат сельскохозяйственных наук

Е. С. Иванова

Директор Научной библиотеки



И. В. Шатрова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП.....	4
1.1. Цель и задачи дисциплины.....	4
1.2. Компетенции и индикаторы их достижений.....	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП.....	6
3. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
3.1. Распределение учебного времени по разделам и темам.....	7
4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку.....	8
4.1. Содержание дисциплины.....	8
4.2. Содержание лекций.....	9
4.3. Содержание лабораторных занятий.....	11
4.4. Содержание практических занятий.....	11
4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся.....	12
4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся.....	12
4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся.....	12
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	14
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	14
7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины	14
1. Растениеводство : учебник / В. А. Федотов, С. В. Кадыров, Д. И. Щедрина, О. В. Столяров. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/168848">https://e.lanbook.com/book/168848</a>	14
3. Глухих, М.А. Технологии производства продукции растениеводства в Зауралье и Западной Сибири : учебное пособие / М.А. Глухих. - М. ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 264 с. Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277838">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277838</a> .....	15
8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,.....	15
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	15
10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	15
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	16
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	17
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	43

# 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

## 1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологического типа.

**Цель дисциплины** – сформировать у обучающихся первоначальные представления о видах профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

### Задачи дисциплины:

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

## 1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-1 <sub>ук-3</sub> Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	обучающийся должен знать: стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, реализацию своей роли в команде; –(Б1.О.05-3.1)	обучающийся должен уметь: понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, осуществлять социальное взаимодействие в команде, реализовывать свою роль –(Б1.О.05-У.1)	обучающийся должен владеть: способами социального взаимодействия, способами работы в команде, способами сотрудничества для достижения поставленной цели – (Б1.О.05-Н.1)
ИД-3 <sub>ук-3</sub> Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	обучающийся должен знать: особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает; предвидеть результаты (последствия) личных действий, планировать последовательность шагов	обучающийся должен уметь: работать с выделенными группами людей и учитывать их в своей деятельности, работать в команде с достижением поставленной цели; эффективно взаимодействовать	обучающийся должен владеть: способами предвидения результатов (последствий) личных действий, навыками планирования шагов для достижения заданного плана; навыками взаимодействия

	для достижения заданного плана, скорректировать ход результатов–(Б1.О.05-3.2)	действовать с другими членами команды, участвовать в обмене информацией –(Б1.О.05-У.2)	с другими членами команды–(Б1.О.05-Н.2)
--	---	--	---

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-1 <sub>УК-6</sub> Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	обучающийся должен знать: информацию, о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы –(Б1.О.05-3.3)	обучающийся должен уметь: рационально использовать свои ресурсы для успешного выполнения порученной работы – (Б1.О.05-У.3)	обучающийся должен владеть: навыками рационального использования своих ресурсов для успешного выполнения порученной работы – (Б1.О.05-Н.3)
ИД-2 <sub>УК-6</sub> Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	обучающийся должен знать: условия, средства, личностные возможности, этапы карьерного роста, временные перспективы развития деятельности и требования рынка труда–(Б1.О.05-3.4)	обучающийся должен уметь: планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда –(Б1.О.05-У.4)	обучающийся должен владеть: навыками планирования перспективных целей собственной деятельности – (Б1.О.05-Н.4)
ИД-3 <sub>УК-6</sub> Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	обучающийся должен знать: условия, средства, личностные возможности, этапы карьерного роста, временные перспективы развития деятельности и требования рынка труда – (Б1.О.05-3.5)	обучающийся должен уметь: формулировать цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. – (Б1.О.05-У.5)	обучающийся должен владеть: навыками реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. – (Б1.О.05-Н.5)

ИД-4 <sub>УК-6</sub> Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	обучающийся должен знать: ресурсы необходимые при решении поставленных задач – (Б1.О.05-3.6)	обучающийся должен уметь: критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата – (Б1.О.05-У.6)	обучающийся должен владеть: методами оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата – (Б1.О.05-Н.6)
ИД-5 <sub>УК-6</sub> Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.	обучающийся должен знать: сущность и социальную значимость своей будущей профессии – (Б1.О.05-3.7)	обучающийся должен уметь: использовать полученные знания для определения методов решения профессиональных задач –(Б1.О.05-У.7)	обучающийся должен владеть: навыками использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний – (Б1.О.05-Н.7)

ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с применением информационно-коммуникационных технологий	обучающийся должен знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности –(Б1.О.05-3.8)	обучающийся должен уметь: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности– (Б1.О.05-У.8)	обучающийся должен владеть: навыками решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности– (Б1.О.05-Н.8)

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

## 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 3 зачетные единицы (ЗЕТ), 108 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 1 семестре;
- заочная форма обучения на 1 курсе.

### Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
<b>Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка</b>	<b>48</b>	<b>16</b>
В том числе:		
Лекции (Л)	16	8
Лабораторные занятия (ЛЗ)	-	-
Практические занятия (ПЗ)	32	8
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	<b>60</b>	<b>88</b>
<b>Контроль</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>108</b>

### 3.1. Распределение учебного времени по разделам и темам

#### Очная форма обучения

№ темы	Наименование раздела и тем	Всего часов	в том числе				Контроль
			контактная работа			СР	
			Л	ЛЗ	ПЗ		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1 Организационные и профориентационные аспекты подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции							
1.1.	Организация образовательного процесса	12	6,0	-	6,0	-	x
1.2.	Сущность и социальная значимость профессиональной деятельности	14	2,0		6,0	6,0	x
Раздел 2 Основы технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции							
2.1.	Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства	20	2,0	-	6,0	12,0	x
2.2.	Технология производства, хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства	20	2,0	-	8,0	10,0	x
2.3.	Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства	20	2,0	-	6,0	12,0	x
2.4.	Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия	22	2,0	-	-	20,0	x
2.5.	Контроль	0	x	x	x	x	x
	<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>32</b>	<b>60</b>	<b>x</b>

#### Заочная форма обучения

№ темы	Наименование раздела и тем	Всего часов	в том числе		Ко нт
			контактная работа	СР	

			Л	ЛЗ	ПЗ		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1 Организационные и профориентационные аспекты подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции							
1.1.	Организация образовательного процесса	6	2,0	–	4,0	–	х
1.2.	Сущность и социальная значимость профессиональной деятельности	14	–		–	14,0	х
Раздел 2 Основы технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции							
2.1.	Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства	19	2,0	–	2,0	15,0	х
2.2.	Технология производства, хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства	17	2,0	–	–	15,0	х
2.3.	Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства	24	2,0	–	2,0	20,0	х
2.4.	Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия	24	–	–	–	24,0	х
2.5.	Контроль	4	х	х	х	х	4
	<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>8</b>	<b>–</b>	<b>8</b>	<b>88</b>	<b>4</b>

#### 4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15%;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80%.

##### 4.1. Содержание дисциплины

###### 1.Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства.

История развития производства, хранения и переработки продукции растениеводства. Роль пищи из растительного сырья в истории развития человечества. Основные направления производства и переработки растительного сырья. Основные понятия и термины в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства. Области, объекты и виды профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства»). Общие представления о растительном сырье, технологиях производства, хранения и



переработки продукции растениеводства. Основы производства, хранения и переработки различных видов продукции растениеводства. Перспективы развития и модернизации отрасли по производству, хранению и переработки растительного сырья.

## **2. Технология производства, хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства.**

История развития производства, хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства. Пищевое значение плодовоошной продукции, Основные направления и понятия в области производства, хранения и переработки плодовоошного сырья. Сырьевая база, основные требования к сортам. Основы хранения плодовоошной продукции. Теоретические основы технологии консервирования плодов и овощей. Основы технологии пищевкусных продуктов. Основы технологии вина. Отходы плодовоошной продукции и возможность их использования. Перспективы развития общества.

## **3. Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства.**

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. История развития, современное состояние и перспективы развития молочной промышленности России. Роль учёных и практиков в развитии молочной промышленности. Понятие о молочном сырье, его использование в технологии молочных продуктов. Основы современной классификации молочных продуктов. Вторичное молочное сырьё и его использование. Значение мясной и рыбной продукции в питании человека. История развития, современное состояние и перспективы мясоперерабатывающей промышленности России. Мясное сырьё и его использование в технологии мясных продуктов. Характеристика вторичных продуктов переработки мяса и рыбы, экологическая безопасность современных технологий молока и мясоперерабатывающей промышленности.

## **4. Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия.**

История возникновения науки о продовольственной безопасности, страны и пищевой безопасности. Основные понятия и термины. Законодательство в области безопасности пищевых продуктов: государственные программы продовольственной и пищевой безопасности, международные стандарты качества продукции, международные институты пищевой безопасности. Оценка риска, вызванного употреблением пищевых продуктов, которые могут оказать токсигенное, канцерогенное, тератогенное, мутагенное и иное неблагоприятное воздействие на человека. Классификация болезней пищевого происхождения. Загрязнение окружающей среды: инсектициды, гербициды, фунгициды, диоксины, полихлорированные бифенилы, тяжелые металлы, радиация и радиоизотопы. Агрохимикаты: удобрения, химические мелиоранты, кормовые добавки. Ветеринарные препараты. Виды физического загрязнения. Аллергены и непереносимость пищевых продуктов. Области, объекты и виды профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (профиль «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия»). Профессиональные компетенции и профессиональные стандарты.

### **4.2. Содержание лекций**

#### **Очная форма обучения**

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка

1.	<b>Организация образовательного процесса в Институте агроэкологии.</b> Общие требования к организации образовательного процесса. Основные документы, определяющие организацию и планирование образовательного процесса.	2	+
2.	<b>Организация внеучебной работы в Институте агроэкологии.</b> Работа профсоюзного бюро студентов, совета обучающихся, стипендиальной комиссии. Организация культурно-массовой работы студентов. Организация физического воспитания студентов. Волонтерское движение	2	+
3.	<b>Организация научно-исследовательской работы в Институте агроэкологии.</b> Научные школы и достижения ученых Института агроэкологии. Основные формы организации научно-исследовательской работы студентов.	2	+
4.	<b>Профессиональная ориентация бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</b> Характеристика сельскохозяйственных предприятий по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства в Челябинской области.	2	+
5.	<b>Общее понятие о технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства.</b> История развития производства, хранения и переработки продукции растениеводства. Растительное сырье в истории развития человечества. Виды продукции растениеводства	2	+
6.	<b>Общее понятие о технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства.</b> Понятие о технологии производства и переработки продукции животноводства. История и состояние молочной и мясной промышленности. Химический состав и свойства молока. Химический состав и органолептические показатели мяса.	2	+
7.	<b>Общее понятие о технологии производства, хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства.</b> Пищевая ценность плодоовощной продукции. Плодоводство как наука и отрасль сельского хозяйства; история развития. Овощеводство как наука и отрасль сельского хозяйства; история развития.	2	+
8.	<b>Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья.</b> Термины и определения качества. Методы определения показателей качества. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.	2	+
	<b>Итого</b>	<b>16</b>	<b>10%</b>

#### Заочная форма обучения

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
-------	---------------------------	------------------	-------------------------

1.	<b>Организация образовательного процесса в Институте агроэкологии.</b> Общие требования к организации образовательного процесса. Основные документы, определяющие организацию и планирование образовательного процесса.	2	+
2.	<b>Общее понятие о технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства.</b> История развития производства, хранения и переработки продукции растениеводства. Растительное сырье в истории развития человечества. Виды продукции растениеводства	2	+
3.	<b>Общее понятие о технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства.</b> Понятие о технологии производства и переработки продукции животноводства. История и состояние молочной и мясной промышленности. Химический состав и свойства молока. Химический состав и органолептические показатели мяса.	2	+
4.	<b>Общее понятие о технологии производства, хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства.</b> Пищевая ценность плодовоовощной продукции. Плодоводство как наука и отрасль сельского хозяйства; история развития. Овощеводство как наука и отрасль сельского хозяйства; история развития.	2	+
<b>Итого</b>		<b>8</b>	<b>10%</b>

#### 4.3. Содержание лабораторных занятий

Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

#### 4.4. Содержание практических занятий

##### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Знакомство с информационной образовательной средой ФГБОУ ВО Южно-Уральского ГАУ	4	+
2.	Основы библиотечного дела	2	+
3.	Работа с информацией	2	+
4.	Постановка проблемы, пути ее решения	2	+
5.	Оценка результата деятельности и собственной деятельности по решению проблемы	2	+
6.	Характеристика продукции растениеводства	2	+
7.	Характеристика продукции животноводства	2	+
8.	Характеристика плодовоовощной продукции. Способы ее переработки	2	+
9.	Вклад отечественных ученых в развитие растениеводства.	2	+
10.	Вклад отечественных ученых в развитие животноводства.	2	+
11.	Вклад отечественных ученых в развитие овощеводства и плодоводства.	2	+

12.	Знакомство с сельскохозяйственными предприятиями по производству продукции растениеводства и животноводства	4	+
13.	Знакомство с сельскохозяйственными предприятиями по переработке продукции растениеводства и животноводства	4	+
<b>Итого</b>		<b>32</b>	<b>20%</b>

#### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Знакомство с информационной образовательной средой ФГБОУ ВО Южно-Уральского ГАУ	2	+
2.	Основы библиотечного дела	2	+
3.	Характеристика продукции растениеводства	2	+
4.	Характеристика продукции животноводства	2	+
<b>Итого</b>		<b>8</b>	<b>20%</b>

#### 4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

##### 4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
Подготовка к практическим занятиям	30	30
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	24	30
Выполнение контрольной работы	-	24
Подготовка к зачету	6	4
<b>Итого</b>	<b>60</b>	<b>88</b>

##### 4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
1.	<b>Социально-коммуникативная деятельность.</b> Устная коммуникация: процесс восприятия, активное слушание, публичное выступление, переговоры. Письменная деловая коммуникация: продукты письменной деловой коммуникации, поиск информации из источников, обработка информации, представление результатов обработки информации.	6	14
2.	<b>Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства.</b> История развития производства, хранения и переработки продукции растениеводства. Роль пищи из растительного сырья в истории развития человечества. Основные направления производства и переработки растительного сырья. Основные понятия и	12	15

	<p>термины в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства. Области, объекты и виды профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки «Технология производства переработки сельскохозяйственной продукции» Общие представления о растительном сырье, технологиях производства, хранения переработки продукции растениеводства. Основы производства, хранения и переработки различных видов продукции растениеводства. Перспективы развития и модернизации отрасли по производству, хранению и переработки растительного сырья.</p>		
3.	<p><b>Технология производства, хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства.</b> История развития производства, хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства. Пищевое значение плодоовощной продукции, Основные направления и понятия в области производства, хранения и переработки плодоовощного сырья. Сырьевая база, основные требования к сортам. Основы хранения плодоовощной продукции. Теоретические основы технологии консервирования плодов и овощей. Основы технологии пищевкусовых продуктов. Основы технологии вина. Отходы плодоовощной продукции и возможность их использования. Перспективы развития общества.</p>	10	15
4.	<p><b>Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства.</b> Значение молока и молочных продуктов в питании человека. История развития, современное состояние и перспективы развития молочной промышленности России. Роль учёных и практиков в развитии молочной промышленности. Понятие о молочном сырье, его использование в технологии молочных продуктов. Основы современной классификации молочных продуктов. Вторичное молочное сырьё и его использование. Значение мясной и рыбной продукции в питании человека. История развития, современное состояние и перспективы мясоперерабатывающей промышленности России. Мясное сырьё и его использование в технологии мясных продуктов. Характеристика вторичных продуктов переработки мяса и рыбы, экологическая безопасность современных технологий молока и мясоперерабатывающей промышленности.</p>	12	20
5.	<p><b>Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</b> История возникновения науки о продовольственной безопасности, страны и пищевой безопасности. Основные понятия и термины. Законодательство в области безопасности пищевых продуктов: государственные программы продовольственной и пищевой безопасности, международные стандарты качества продукции, международные институты пищевой безопасности. Оценка риска, вызванного употреблением пищевых продуктов, которые могут оказать токсигенное, канцерогенное, тератогенное, мутагенное и иное неблагоприятное воздействие на</p>	20	24

	человека. Классификация болезней пищевого происхождения. Загрязнение окружающей среды: инсектициды, гербициды, фунгициды, диоксины, полихлорированные бифенилы, тяжелые металлы, радиация и радиоизотопы. Агрехимикаты: удобрения, химические мелиоранты, кормовые добавки. Ветеринарные препараты. Виды физического загрязнения. Аллергены и непереносимость пищевых продуктов.		
<b>Итого</b>		<b>60</b>	<b>88</b>

### **5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

1. Введение в профессиональную деятельность [Электронный ресурс] : методические указания для самостоятельной работы обучающихся по программам бакалавриата (очная и заочная формы обучения), направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Романова О. В. ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. - Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2019. - 16 с. : Адрес в сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/kpshp052.pdf>  
<http://nb.sursau.ru:8080/webdocs/iae/kpshp052.pdf>

2. Введение в профессиональную деятельность [Электронный ресурс] : метод. указ. по изучению дисциплины и задания для контрольной работы студентам заочного отделения [агрономического факультета] / сост. Романова О. В. ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии .— Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2019 .— 11 с. :Адрес в сети:<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/kpshp050.pdf>;  
<http://nb.sursau.ru:8080/webdocs/iae/kpshp050.pdf>.

### **6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.

### **7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

#### **Основная:**

1. Растениеводство : учебник / В. А. Федотов, С. В. Кадыров, Д. И. Щедрина, О. В. Столяров. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/168848>
2. Ториков, В. Е. Овощеводство : учебное пособие / В. Е. Ториков, С. М. Сычев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 124 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/169097>

3. Животноводство : учебник / Г. В. Родионов, А. Н. Арилов, Ю. Н. Арылов, Ц. Б. Тюрбеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 640 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/168635>

**Дополнительная:**

1. Ягодные культуры : учебное пособие / В. В. Даньков, М. М. Скрипниченко, С. Ф. Логинова, Н. Н. Горбачёва. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 192 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/168809>

3. Глухих, М.А. Технологии производства продукции растениеводства в Зауралье и Западной Сибири : учебное пособие / М.А. Глухих. - М. ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 264 с. Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277838>

3. Стадникова, С. Колбасное производство : учебное пособие / С. Стадникова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2014. - Ч. 2. - 168 с. : ил. - Библиогр. в кн.; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=270304>.

**8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,  
необходимые для освоения дисциплины**

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>
2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
3. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>
4. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>

**9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

1. Введение в профессиональную деятельность [Электронный ресурс] : методические указания для практических занятий обучающихся по программам бакалавриата (очная и заочная формы обучения), направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Романова О. В. ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. - Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2019. - 35 с. : Адрес в сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/kpshp051.pdf><http://nb.sursau.ru:8080/webdocs/iae/kpshp051.pdf>

**10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных: - Информационная справочная система Техэксперт <http://www.cntd.ru>.

Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа:

-ПО OfficeStd 2019 RUS OLP NL Acdmc, Лицензионный договор № 11353/409/44 от 25.12.2018;

-ПО WINHOME 10 RUS OLP NL Acdmc Legalization GetGenuine, Лицензионный договор № 11354/410/44 от 25.12.2018;

-ПО WINHOME 10 RUS OLP NL Acdmc Legalization GetGenuine, Лицензионный договор № 008/411/44 от 25.12.2018;

-ПО WinPro 10 SNGL Upgrd OLP NL Acdmc, Лицензионный договор № 008/411/44 от 25.12.2018

-Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Лицензионный договор № 20363/166/44 от 22.06.2020;

-Операционная система специального назначения «Astra Linux Special Edition» РУСБ.10015-01, Лицензионный договор № РБТ-14/1653-01-ВУЗ от 14.03.2018

## **11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

### **Учебные аудитории для проведения занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения**

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная мультимедийным оборудованием (компьютер и видеопроектор) –202, 206.

2. Учебная аудитория для проведения практических занятий: лаборатория животноводства – 312

### **Помещения для самостоятельной работы обучающихся**

1. Помещения для самостоятельной работы обучающихся – аудитория № 111а, 108, оснащенные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет».

### **Перечень оборудования и технических средств обучения**

1. Холодильник «Бирюса-8» – 1 шт.;
2. Рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт.;
3. Анализатор молока «Клевер-2» – 1 шт.;
4. рН-метр (Checker-1) – 1 шт.;
5. Центрифуга СМ-6 – 1 шт.;
6. Камера Горяева – 1 шт.;
7. Спиртометр сухой – 1 шт.;
8. Микроскоп «Альтами - 104» – 3 шт.;
9. Шкаф сушильный ШС-0.25-20 – 1 шт.



## **ПРИЛОЖЕНИЕ**

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации  
обучающихся

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины.....	19
2.	Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций.....	23
3.	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины.....	29
4.	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций.....	29
4.1.	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе в процессе практической подготовки.....	29
4.1.1.	Опрос на практическом занятии .....	29
4.1.2.	Тестирование.....	31
4.1.3.	Контрольная работа.....	37
4.2.	Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	37
4.2.1.	Зачет.....	37

**1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины**

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
<p><b>ИД-1<sub>УК-3</sub></b> Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде</p>	<p>обучающийся должен знать: стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, реализацию своей роли в команде; – (Б1.О.05-З.1)</p>	<p>обучающийся должен уметь: понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, осуществлять социальное взаимодействие в команде, реализовывать свою роль – (Б1.О.05-У.1)</p>	<p>обучающийся должен владеть: способами социального взаимодействия, способами работы в команде, способами сотрудничества для достижения поставленной цели – (Б1.О.05-Н.1)</p>	<p>Ответ на практическом занятии</p>	<p>зачет</p>
<p><b>ИД-3<sub>УК-3</sub></b> Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p>	<p>обучающийся должен знать: особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает; предвидеть результаты (последствия) личных действий, планировать последовательность шагов для достижения заданного плана, скорректировать ход результатов – (Б1.О.05-З.2)</p>	<p>обучающийся должен уметь: работать с выделенными группами людей и учитывать их в своей деятельности, работать в команде с достижением поставленной цели; эффективно взаимодействовать с другими членами команды, участвовать в обмене информацией – (Б1.О.05-У.2)</p>	<p>обучающийся должен владеть: способами предвидения результатов (последствий) личных действий, навыками планирования шагов для достижения заданного плана; навыками взаимодействия с другими членами команды –</p>	<p>Ответ на практическом занятии</p>	<p>зачет</p>

			(Б1.О.05-Н.2)		
--	--	--	---------------	--	--

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1 <sub>УК-6</sub> Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	обучающийся должен знать: информацию, о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы – (Б1.О.05-3.3)	обучающийся должен уметь: рационально использовать свои ресурсы для успешного выполнения порученной работы – (Б1.О.05-У.3)	обучающийся должен владеть: навыками рационального использования своих ресурсов для успешного выполнения порученной работы – (Б1.О.05-Н.3)	Ответ на практическом занятии	зачет
ИД-2 <sub>УК-6</sub> Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временные перспективы развития деятельности и требования рынка труда и	обучающийся должен знать: условия, средства, личностные возможности, этапы карьерного роста, временные перспективы развития деятельности и требования рынка труда –	обучающийся должен уметь: планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда –(Б1.О.05-У.4)	обучающийся должен владеть: навыками планирования перспективных целей собственной деятельности – (Б1.О.05-Н.4)	Ответ на практическом занятии	зачет

требований рынка труда.	(Б1.О.05-3.4)				
ИД-3 УК-6 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	обучающийся должен знать: условия, средства, личностные возможности, этапы карьерного роста, временные перспективы развития деятельности и требования рынка труда – (Б1.О.05-3.5)	обучающийся должен уметь: формулировать цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. – (Б1.О.05-У.5)	обучающийся должен владеть: навыками реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. – (Б1.О.05-Н.5)	Ответ на практическом занятии	зачет
ИД-4 УК-6 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	обучающийся должен знать: ресурсы необходимые при решении поставленных задач – (Б1.О.05-3.6)	обучающийся должен уметь: критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата – (Б1.О.05-У.6)	обучающийся должен владеть: методами оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата – (Б1.О.05-Н.6)	Ответ на практическом занятии	зачет
ИД-5 УК-6 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.	обучающийся должен знать: сущность и социальную значимость своей будущей профессии – (Б1.О.05-3.7)	обучающийся должен уметь: использовать полученные знания для определения методов решения профессиональных задач – (Б1.О.05-У.7)	обучающийся должен владеть: навыками использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний – (Б1.О.05-Н.7)	Ответ на практическом занятии	зачет

ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с применением информационно-коммуникационных технологий	обучающийся должен знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направлением профессиональной деятельности –(Б1.О.05-3.8)	обучающийся должен уметь: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направлением профессиональной деятельности –(Б1.О.05-У.8)	обучающийся должен владеть: навыками решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности – (Б1.О.05-Н.8)	Ответ на практическом задании	зачет

## 2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

Показатели оценивания (ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.05-З.1	Обучающийся не знает стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, реализацию своей роли в команде	Обучающийся слабо знает стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, реализацию своей роли в команде	Обучающийся знает стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, реализацию своей роли в команде с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, реализацию своей роли в команде с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.05-У.1	Обучающийся не умеет понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, осуществлять социальное взаимодействие в команде, реализовывать свою роль	Обучающийся слабо умеет понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, осуществлять социальное взаимодействие в команде, реализовывать свою роль	Обучающийся умеет понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, осуществлять социальное взаимодействие в команде, реализовывать свою роль с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, осуществлять социальное взаимодействие в команде, реализовывать свою роль
Б1.О.05-Н.1	Обучающийся не владеет способами социального взаимодействия, способами работы в команде, способами сотрудничества для достижения поставленной цели	Обучающийся слабо владеет способами социального взаимодействия, способами работы в команде, способами сотрудничества для достижения поставленной цели	Обучающийся владеет способами социального взаимодействия, способами работы в команде, способами сотрудничества для достижения поставленной цели с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет способами социального взаимодействия, способами работы в команде, способами сотрудничества для достижения поставленной цели
Б1.О.05-З.2	Обучающийся не знает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает; предвидеть результаты	Обучающийся слабо знает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает; предвидеть результаты	Обучающийся знает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает; предвидеть результаты (последствия)	Обучающийся знает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает; пред-

	(последствия) личных действий, планировать последовательность шагов для достижения заданного плана, скорректировать ход результатов	(последствия) личных действий, планировать последовательность шагов для достижения заданного плана, скорректировать ход результатов	личных действий, планировать последовательность шагов для достижения заданного плана, скорректировать ход результатов с незначительными ошибками и отдельными пробелами	видеть результаты (последствия) личных действий, планировать последовательность шагов для достижения заданного плана, скорректировать ход результатов с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.05-У.2	Обучающийся не умеет работать с выделенными группами людей и учитывать их в своей деятельности, работать в команде с достижением поставленной цели; эффективно взаимодействовать с другими членами команды, участвовать в обмене информацией	Обучающийся слабо умеет работать с выделенными группами людей и учитывать их в своей деятельности, работать в команде с достижением поставленной цели; эффективно взаимодействовать с другими членами команды, участвовать в обмене информацией	Обучающийся умеет работать с выделенными группами людей и учитывать их в своей деятельности, работать в команде с достижением поставленной цели; эффективно взаимодействовать с другими членами команды, участвовать в обмене информацией с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет работать с выделенными группами людей и учитывать их в своей деятельности, работать в команде с достижением поставленной цели; эффективно взаимодействовать с другими членами команды, участвовать в обмене информацией
Б1.О.05-Н.2	Обучающийся не владеет способами предвидения результатов (последствий) личных действий, навыками планирования шагов для достижения заданного плана; навыками взаимодействия с другими членами команды	Обучающийся слабо владеет способами предвидения результатов (последствий) личных действий, навыками планирования шагов для достижения заданного плана; навыками взаимодействия с другими членами команды	Обучающийся владеет способами предвидения результатов (последствий) личных действий, навыками планирования шагов для достижения заданного плана; навыками взаимодействия с другими членами команды с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет способами предвидения результатов (последствий) личных действий, навыками планирования шагов для достижения заданного плана; навыками взаимодействия с другими членами команды
Б1.О.05-3.3	Обучающийся не знает информацию, о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных,	Обучающийся слабо знает информацию, о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных,	Обучающийся знает информацию, о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и	Обучающийся знает информацию, о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных,



	временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	т.д.), для успешного выполнения порученной работы с незначительными ошибками и отдельными пробелами	временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.05-У.3	Обучающийся не умеет рационально использовать свои ресурсы для успешного выполнения порученной работы	Обучающийся слабо умеет рационально использовать свои ресурсы для успешного выполнения порученной работы	Обучающийся умеет рационально использовать свои ресурсы для успешного выполнения порученной работы для решения поставленной задачи с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет рационально использовать свои ресурсы для успешного выполнения порученной работы
Б1.О.05-Н.3	Обучающийся не владеет навыками рационального использования своих ресурсов для успешного выполнения порученной работы	Обучающийся слабо владеет навыками рационального использования своих ресурсов для успешного выполнения порученной работы	Обучающийся владеет навыками рационального использования своих ресурсов для успешного выполнения порученной работы с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет навыками рационального использования своих ресурсов для успешного выполнения порученной работы
Б1.О.05-З.4	Обучающийся не знает условия, средства, личностные возможности, этапы карьерного роста, временные перспективы развития деятельности и требования рынка труда	Обучающийся слабо знает условия, средства, личностные возможности, этапы карьерного роста, временные перспективы развития деятельности и требования рынка труда	Обучающийся знает условия, средства, личностные возможности, этапы карьерного роста, временные перспективы развития деятельности и требования рынка труда с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает условия, средства, личностные возможности, этапы карьерного роста, временные перспективы развития деятельности и требования рынка труда с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.05-У.4	Обучающийся не умеет планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной	Обучающийся слабо умеет планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной	Обучающийся умеет планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста,	Обучающийся умеет планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста,

	перспективы развития деятельности и требований рынка труда	перспективы развития деятельности и требований рынка труда	временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда с незначительными затруднениями	рьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
Б1.О.05-Н.4	Обучающийся не владеет навыками планирования перспективных целей собственной деятельности	Обучающийся слабо владеет навыками планирования перспективных целей собственной деятельности	Обучающийся владеет навыками планирования перспективных целей собственной деятельности с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет навыками планирования перспективных целей собственной деятельности
Б1.О.05-3.5	Обучающийся не знает условия, средства, личностные возможности, этапы карьерного роста, временные перспективы развития деятельности и требования рынка труда	Обучающийся слабо знает условия, средства, личностные возможности, этапы карьерного роста, временные перспективы развития деятельности и требования рынка труда	Обучающийся знает условия, средства, личностные возможности, этапы карьерного роста, временные перспективы развития деятельности и требования рынка труда с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает условия, средства, личностные возможности, этапы карьерного роста, временные перспективы развития деятельности и требования рынка труда с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.05-У.5	Обучающийся не умеет формулировать цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	Обучающийся слабо умеет формулировать цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	Обучающийся умеет формулировать цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет формулировать цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
Б1.О.05-Н.5	Обучающийся не владеет навыками реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной	Обучающийся слабо владеет навыками реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной	Обучающийся владеет навыками реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста,	Обучающийся свободно владеет навыками реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста,

	перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. с небольшими затруднениями	временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
Б1.О.05-3.6	Обучающийся не знает ресурсы необходимые при решении поставленных задач	Обучающийся слабо знает ресурсы необходимые при решении поставленных задач	Обучающийся знает ресурсы необходимые при решении поставленных задач с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает ресурсы необходимые при решении поставленных задач с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.05-У.6	Обучающийся не умеет критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Обучающийся слабо умеет проводить необходимые критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Обучающийся умеет критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата
Б1.О.05-Н.6	Обучающийся не владеет методами оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Обучающийся слабо владеет методами оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Обучающийся владеет методами оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет методами оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата
Б1.О.05-3.7	Обучающийся не знает сущность и социальную значимость своей будущей профессии	Обучающийся слабо знает сущность и социальную значимость своей будущей профессии	Обучающийся знает сущность и социальную значимость своей будущей профессии с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает сущность и социальную значимость своей будущей профессии с требуемой степенью полноты и точности

Б1.О.05-У.7	Обучающийся не умеет использовать полученные знания для определения методов решения профессиональных задач	Обучающийся слабо умеет использовать полученные знания для определения методов решения профессиональных задач	Обучающийся умеет использовать полученные знания для определения методов решения профессиональных задач с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет использовать полученные знания для определения методов решения профессиональных задач
Б1.О.05-Н.7	Обучающийся не владеет навыками использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний	Обучающийся слабо владеет навыками использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний	Обучающийся владеет навыками использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет навыками использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний
Б1.О.05-3.8	Обучающийся не знает основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Обучающийся слабо знает основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Обучающийся знает основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.05-У.8	Обучающийся не умеет использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Обучающийся слабо умеет использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Обучающийся умеет использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
Б1.О.05-Н.8	Обучающийся не владеет навыками решения стандартных задач в соответствии с направленностью	Обучающийся слабо владеет навыками решения стандартных задач в соответствии с направленностью	Обучающийся владеет навыками решения стандартных задач в соответствии с	Обучающийся свободно владеет навыками решения стандартных задач в

	профессиональной деятельности	ветствии с направленностью профессиональной деятельности	направленностью профессиональной деятельности с небольшими затруднениями	соответствии с направленностью профессиональной деятельности
--	-------------------------------	--	--	--

### **3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины**

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

1. Введение в профессиональную деятельность [Электронный ресурс] : методические указания для самостоятельной работы обучающихся по программам бакалавриата (очная и заочная формы обучения), направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Романова О. В. ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. - Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2019. - 16 с. : Адрес в сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/kpshp052.pdf>  
<http://nb.sursau.ru:8080/webdocs/iae/kpshp052.pdf>

2. Введение в профессиональную деятельность [Электронный ресурс] : методические указания для практических занятий обучающихся по программам бакалавриата (очная и заочная формы обучения), направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Романова О. В. ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. - Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2019. - 35 с. : Адрес в сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/kpshp051.pdf><http://nb.sursau.ru:8080/webdocs/iae/kpshp051.pdf>

3. Введение в профессиональную деятельность [Электронный ресурс] : метод. указ. по изучению дисциплины и задания для контрольной работы студентам заочного отделения [агрономического факультета] / сост. Романова О. В. ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии .— Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2019 .— 11 с. :Адрес в сети:<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/kpshp050.pdf>;  
<http://nb.sursau.ru:8080/webdocs/iae/kpshp050.pdf>.

### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций**

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

#### **4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в том числе в процессе практической подготовки**

##### **4.1.1. Опрос на практическом занятии**

Ответ на практическом занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и темам дисциплины. Темы и планы занятий (см. методразработку п. 3) заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Ответ на практическом занятии	
1.	1. Методы сбора информации. 2. Анализ письменных источников информации. 3. Обработка информации. 4. Типы, виды, формы презентации. 5. Структура презентации	ИД-1ук-6Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.

		ИД-5 <sub>УК-6</sub> Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.
2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ реальной и желаемой ситуации.</li> <li>2. Постановка проблемы. Типичные ошибки при постановке проблемы.</li> <li>3. Постановка цели. Способы достижения цели.</li> <li>4. Методы поиска решения проблемы.</li> <li>5. Формулирование выводов.</li> <li>6. Сильные и слабые стороны деятельности. Корректировка деятельности.</li> </ol>	<p>ИД-1<sub>УК-3</sub> Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде</p> <p>ИД-3<sub>УК-3</sub> Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p> <p>ИД-2<sub>УК-6</sub> Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИД-3<sub>УК-6</sub> Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИД-4<sub>УК-6</sub> Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p>
2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Химический состав молока.</li> <li>2. Свойства молока.</li> <li>3. Сушка растительного сырья.</li> <li>4. Маринование овощей</li> <li>5. Классификация и пищевая ценность макаронных изделий</li> <li>6. Пищевая и техническая ценность растительных масел</li> <li>7. Продукты мукомольного производства</li> <li>8. Вклад отечественных ученых (А.Т. Болотова, В.В. Пашкевича, М.В. Рытова, Л.П. Смирненко, И.В. Мичурина, П.Г. Шитта, Н.Г. Жучкова, В.А. Колесникова, В.И. Будаговского, Г.В. Трусевича, Н.П. Донских, А.С. Гельфандбейна и др.) в развитие плодводства.</li> </ol>	ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с применением информационно-коммуникационных технологий

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся полно усвоил учебный материал;</li> <li>- показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией;</li> <li>- проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов;</li> <li>- демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности;</li> <li>- показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами;</li> <li>- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li> <li>- могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li> </ul>
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</li> <li>- в изложении материала допущены незначительные неточности.</li> </ul>
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов;</li> <li>- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.</li> </ul>
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не раскрыто основное содержание учебного материала;</li> <li>- обнаружено незнание или непонимание большей, или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>- не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</li> </ul>

#### 4.1.2. Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

№	Оценочные средства	Код и наименование
	Тестирование	индикатора компетенции



<p>1.</p>	<p>1. Какие плоды у лука репчатого?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. зерновка;</li> <li>2. семянка;</li> <li>4. коробочка;</li> <li>3.коробочка.</li> <li>5. двухсемянка;</li> <li>6. трехгнездная</li> </ol> <p>2. Как называется орган растения, используемый в пищу у капусты брюссельской?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. головки;</li> <li>2. листья;</li> <li>3. побеги;</li> <li>4. плоды;</li> <li>5. кочанчики.</li> </ol> <p>3. Ради чего выращивают Melissa (lemon balm)?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. побегов;</li> <li>2. стеблей;</li> <li>3. соцветий;</li> <li>4. головок;</li> <li>5. листьев.</li> </ol> <p>4. Назовите хлеба первой группы.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рожь, ячмень, овес, рис.</li> <li>2. Кукуруза, просо, рожь, пшеница.</li> <li>3. Рис, ячмень, пшеница, рожь, овес.</li> <li>4. Ячмень, овес, пшеница, рожь.</li> <li>5. Ячмень, овес, просо, пшеница, рожь.</li> </ol> <p>5. Назовите культуру, которая используется для приготовления искусственного молока, применяется для производства маргарина и мясных консервов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Горох.</li> <li>2. Фасоль.</li> <li>3. Нут.</li> <li>4. Соя.</li> <li>5. Кормовые бобы.</li> </ol> <p>6. У какой культуры в семенах содержится большее количество белка и жира?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соя.</li> <li>2. Фасоль.</li> <li>3. Люпин.</li> <li>4. Горох посевной.</li> <li>5. Нут.</li> </ol> <p>7. Назовите культуру, в семенах и зеленой массе которой содержатся алкалоиды и она может преимущественно возделываться на зеленое удобрение.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соя.</li> <li>2. Горох.</li> <li>3. Нут.</li> <li>4. Люпин.</li> <li>5. Чечевица.</li> </ol> <p>8. Укажите основной энергетический материал плодов и овощей</p>	<p>ИД-1опк-1Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с применением информационно-коммуникационных технологий</p>
-----------	--	---

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. углеводы</li> <li>2. азотистые вещества</li> <li>3. минеральные вещества</li> <li>4. витамины</li> </ol> <p>9. Какой основной способ производства консервов из плодов и овощей?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. химический способ</li> <li>2. микробиологический</li> <li>3. замораживание</li> <li>4. способом тепловой стерилизации</li> </ol> <p>10. Что собой представляют плодово-ягодные сиропы?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. соки с мякотью гомогенизированные</li> <li>2. соки, консервированные сахаром</li> <li>3. концентрированные соки</li> <li>4. протертую плодово-ягодную массу</li> </ol> <p>11. Вид брожения, играющий только отрицательную роль в пищевых производствах:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. молочнокислое</li> <li>2. маслянокислое</li> <li>3. уксуснокислое</li> <li>4. спиртовое</li> </ol>	
2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Информацию, не зависящую от личного мнения или суждения, называют: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. понятной</li> <li>2. актуальной</li> <li>3. объективной</li> </ol> </li> <li>2. Информацию, существенную и важную в настоящий момент, называют: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. полезной</li> <li>2. актуальной</li> <li>3. достоверной</li> </ol> </li> <li>3. Специфический метод сбора информации, при котором имеются только тема и цель - это: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. глубинные интервью</li> <li>2. неформализованные интервью</li> <li>3. фокусированное интервью</li> <li>4. групповое интервью</li> </ol> </li> <li>4. Оценка исследуемых процессов квалифицированными специалистами - экспертами - это: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. панель;</li> <li>2. эксперимент;</li> <li>3. экспертная оценка;</li> <li>4. метод мозговой атаки.</li> </ol> </li> <li>5. Методы сбора информации не относятся: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. тестирование</li> <li>2. наблюдение</li> <li>3. анкетирование</li> <li>4. беседа</li> </ol> </li> </ol>	ИД-1УК-6 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.

	4. анализ	
3	<p>1. Диагностика предусматривает выявление:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. индивидуальных отклонений у человека</li> <li>2. индивидуальных возможностей, особенностей человека</li> <li>3. особенностей мотивов человека</li> <li>4. особенностей жизненной позиции человека</li> </ol> <p>2. Информационная технология – это</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. процесс, использующий совокупность средств и методов сбора, накопления, обработки и передачи данных для получения информации нового качества о состоянии объекта, процесса или явления</li> <li>2. набор методов и средств, поддерживающих этапы реализации нововведения</li> <li>3. разработка процессов конструирования и производства различных машин и приборов</li> </ol> <p>3. Какие условия являются необходимыми для успешной учебной деятельности?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. связь информации с реальностью, практикой, преимущественно творческие задания, использование контекста</li> <li>2. неоднократное повторение учебного материала, тишина на уроке, абстрактный линейный стиль изложения информации</li> <li>3. детальное изложение материала, преобладание гештальта (образов), технологизация процесса обучения</li> </ol> <p>4. Основная побудительная сила развития человека:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Генотип</li> <li>2. Воспитание</li> <li>3. Научение</li> <li>4. Обучение</li> <li>5. Врождённые качества</li> </ol> <p>5. Средство, которое потенциально способно улучшить результаты деятельности при соответствующем использовании – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Новшество</li> <li>2. Нововведение</li> <li>3. Инновация</li> <li>4. Технология</li> </ol>	<p>ИД-2<sub>УК-6</sub> Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИД-1<sub>УК-3</sub> Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде</p>
4	<p>1. Для того, чтобы добиться адекватного восприятия оппонентами друг друга необходимо использовать следующие приемы;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. не отвечайте агрессией на агрессию</li> <li>2. не оскорбляйте и не унижайте оппонента ни словом, ни жестом, ни взглядом</li> </ol>	<p>ИД-3<sub>УК-6</sub> Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возмож-</p>

	<p>3. старайтесь не давать возможности оппоненту высказаться до конца, чтобы избежать новых обид</p> <p>4. старайтесь выразить свое понимание и соучастие в связи с возникшими у оппонента трудностями</p> <p>2. Метод обучения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Способ согласованной деятельности преподавателя и обучающегося, осуществляемой в установленном порядке и определенном режиме</li> <li>2. Основополагающее требование к практической организации учебного процесса</li> <li>3. Способ совместной деятельности преподавателя и обучающегося, направленный на решение задач обучения</li> <li>4. Управление процессом перехода от теории к практике в процессе обучения</li> <li>5. Определение результативности обучения в единстве с условиями его протекания</li> </ol> <p>3. Обмен документацией, обмен электронными сообщениями, межличностное и межгрупповое общение представляют собой</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. формы коммуникации</li> <li>2. средства коммуникации</li> <li>3. свойства коммуникации</li> </ol> <p>4. Способность выполнять определенные действия с хорошим качеством и успешно справляться с деятельностью, включающей эти действия – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Интеракция</li> <li>2. Знание</li> <li>3. Привычка</li> <li>4. Умение</li> <li>5. Навык</li> </ol> <p>5. Способность личности к приспособлению ко всему многообразию жизни при любых условиях:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. совместимость</li> <li>2. лидерство</li> <li>3. адаптивность</li> <li>4. пластичность</li> <li>5. дезадаптация</li> </ol>	<p>ностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>
5	<p>1. Компонент структуры личности</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. мышление</li> <li>2. возраст</li> <li>3. характер</li> <li>4. память</li> <li>5. пол</li> </ol> <p>2. Какой из приемов не относится к приемам убеждения?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. обсуждение</li> <li>2. понимание</li> </ol>	<p>ИД-4 УК-6 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p>

	<p>3. осуждение 4. доверие</p> <p>3. Психологическое состояние затруднения, невозможность объяснить факт или решить задачу опорой на имеющиеся знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Низкий уровень знаний учащихся</li> <li>2. Проблемная ситуация</li> <li>3. Низкий уровень знаний учителя</li> <li>4. Затруднения, возникшие в учебном процессе</li> <li>5. Несоответствие знаний учащихся необходимым требованиям</li> </ol> <p>4. Рабочее время это –</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. время, в течение которого работник в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и условиями трудового договора должен исполнять трудовые обязанности (ст. 91 Трудового кодекса)</li> <li>2. время, в течение которого работник в соответствии с локальными актами учреждения должен находиться на рабочем месте</li> <li>3. время, в течение которого работник в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка обязуется выполнить поставленную перед ним трудовую задачу, а также отчитаться по её выполнению</li> </ol> <p>5. Система ценностных отношений обучающихся, сформированных в образовательном процессе, -это</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Личностные результаты</li> <li>2. Метапредметные результаты</li> <li>3. Предметные результаты</li> </ol>	<p>ИД-3<sub>УК-3</sub> Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p>
6	<p>1. Составная часть презентации, содержащая различные объекты, называется...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Слайд</li> <li>2. Лист</li> <li>3. Кадр</li> <li>4. Рисунок</li> </ol> <p>2. Назовите виды компьютерных презентаций</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Потокковые, фильмовые</li> <li>2. Фильмовые, анимационные</li> <li>3. Потокковые, слайдовые</li> <li>4. Слайдовые, анимационные</li> </ol> <p>3. Презентация - это ...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Показ, представление чего-либо нового, выполняемые докладчиком с использованием всех возможных технических и программных средств.</li> <li>2. Предоставление подарка, подготовленного заранее</li> </ol>	<p>ИД-5<sub>УК-6</sub> Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.</p>

	<p>3. Демонстрация своих знаний перед людьми, которые задают вам вопросы.</p> <p>4. Сколько изображений рекомендуют размещать на слайде?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1-4</li> <li>2. 2-6</li> <li>3. 3-5</li> <li>4. 4-8</li> </ol> <p>5. Сколько предложений рекомендуется размещать на слайде?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Не больше одного</li> <li>2. Не больше двадцати</li> <li>3. Не больше пяти</li> <li>4. Не больше десяти</li> </ol>	
--	---	--

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания (% правильных ответов)</b>
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

#### 4.1.3. Контрольная работа

Контрольная работа предусмотрена для заочной формы обучения.

Задание для контрольной работы и критерии оценки контрольной работы (табл.) доводятся до сведения студентов на установочной лекции. Содержание, порядок выполнения и требования к оформлению изложены в методических указаниях к выполнению контрольной работы на установочной лекции. Оценка объявляется студенту непосредственно после сдачи контрольной работы.

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Оценка «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изложение материала логично, грамотно;</li> <li>- свободное владение терминологией;</li> <li>- способность решать производственные задачи</li> </ul>
Оценка «не зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- допущены ошибки в определении понятий;</li> <li>- незнание основного материала учебной программы, допускаются грубые ошибки в изложении</li> </ul>

## 4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

### 4.2.1. Зачет

Зачет является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам зачета обучающемуся выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

Зачет проводится по окончании чтения лекций и выполнения практических занятий. Зачетным является последнее занятие по дисциплине. Зачет принимается преподавателями, проводившими практические занятия, или читающими лекции по данной дисциплине. В случае отсутствия ведущего преподавателя зачет принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой. С разрешения заведующего кафедрой на зачете может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме зачета.

Присутствие на зачете преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной и воспитательной работе, заместителя директора института по учебной работе не допускается.

Зачет проводится в форме устного опроса, информация о форме проведения зачета доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Для проведения зачета ведущий преподаватель накануне получает в секретариате директората зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в секретариат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Во время зачета обучающиеся могут пользоваться с разрешения ведущего преподавателя справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа в устной форме при сдаче зачета должно составлять не менее 20 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 10 минут.

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины.

Качественная оценка «зачтено», внесенная в зачетно-экзаменационную ведомость, является результатом успешного усвоения учебного материала.

Результат зачета выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость в день проведения зачета в присутствии самого обучающегося.

Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «не зачтено».

Неявка на зачет отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время зачета запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «не зачтено».

Обучающимся, не сдавшим зачет в установленные сроки по уважительной причине, индивидуальные сроки проведения зачета определяются заместителем директора института по учебной работе.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, сдают зачет в сроки, определяемые Университетом. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Допускается с разрешения заместителя директора института по учебной работе досрочная сдача зачета с записью результатов в экзаменационный лист.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Зачет	
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы сбора информации.</li> <li>2. Анализ письменных источников информации.</li> <li>3. Обработка информации.</li> <li>4. Типы, виды, формы презентации.</li> <li>5. Структура презентации</li> </ol>	<p>ИД-1<sub>УК-6</sub>Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>ИД-5<sub>УК-6</sub>Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.</p>
2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ реальной и желаемой ситуации.</li> <li>2. Постановка проблемы. Типичные ошибки при постановке проблемы.</li> <li>3. Постановка цели. Способы достижения цели.</li> <li>4. Методы поиска решения проблемы.</li> <li>5. Формулирование выводов.</li> <li>6. Сильные и слабые стороны деятельности. Корректировка деятельности.</li> </ol>	<p>ИД-2<sub>УК-6</sub>Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИД-3<sub>УК-6</sub>Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИД-4<sub>УК-6</sub>Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p>



1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. История развития производства, хранения и переработки продукции растениеводства.</li> <li>2. История развития и современное состояние молочной промышленности и мясной индустрии.</li> <li>3. Плодоводство как наука и отрасль сельского хозяйства; история развития.</li> <li>4. Овощеводство как наука и отрасль сельского хозяйства; история развития.</li> <li>5. Значение овощей в питании населения России.</li> <li>6. Классификация овощных культур по Эдельштейну К.И.</li> <li>7. Ботанический состав и классификация плодово-ягодных культур, возделываемых в России.</li> <li>8. Растительное сырье в истории развития человечества. Виды продукции растениеводства</li> <li>9. Народнохозяйственное значение луковых.</li> <li>10. Пасленовые (томат, перец, баклажан). Народнохозяйственное значениеи биологическая особенность.</li> <li>11. Овощные бобовые (горох, фасоль, бобы). Народнохозяйственное значениеи биологические особенности.</li> <li>12. Корнеплоды (морковь, свекла, редис, редька, репа). Народнохозяйственное значение. Биологические особенности корнеплодов.</li> <li>13. Тыквенные (огурец, тыква, кабачок, патиссон, арбуз, дыня). Народнохозяйственное значение. Биологические особенности корнеплодов.</li> <li>14. Сушка растительного сырья.</li> <li>15. Маринование овощей</li> <li>16. Классификация и пищевая ценность макаронных изделий</li> <li>17. Пищевая и техническая ценность растительных масел</li> <li>18. Продукты мукомольного производства</li> <li>19. Понятие о технологии производства и переработки продукции животноводства</li> <li>20. Значение молока и мяса в питании человека.</li> <li>21. Химический состав молока.</li> <li>22. Свойства молока.</li> <li>23. Первичная обработка молока в хозяйстве</li> <li>24. Химический состав и органолептические показатели мяса.</li> <li>25. Термины и определения качества.</li> <li>26. Методы определения показателей качества.</li> <li>27. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.</li> </ol>	ИД-1опк-1Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с применением информационно-коммуникационных технологий
----	--	--

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Оценка «зачтено»	знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой дисциплины, правильное решение задачи (допускается наличие малозначительных ошибок или недостаточно полное раскрытие содержание вопроса, или погрешность непринципиального характера в ответе на вопросы). Дополнительным условием получения оценки «зачтено» могут стать хорошие показатели в ходе проведения текущего контроля и систематическая активная работа на учебных занятиях.
Оценка «не зачтено»	пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы.



