

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по учебной работе
Г.Ю. Нагорная
20 22 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в специальность

Уровень образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения очная (заочная)

Срок освоения ОП 4 года (4года 9 месяцев)

Институт Аграрный

Кафедра разработчик РПД Агрономия

Выпускающая кафедра Агрономия

Начальник
учебно-методического управления

Семенова Л.У.

Директор института

Гочияева З.У.

Заведующий выпускающей кафедрой

Гедиев К.Т.

г. Черкесск, 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели освоения дисциплины.....	3
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
3. Планируемые результаты обучения по дисциплине	5
4. Структура и содержание дисциплины.....	6
4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы	6
4.2. Содержание дисциплины	8
4.2.1. Разделы (темы) дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля	8
4.2.2. Лекционный курс	10
4.2.3. Лабораторные занятия	11
4.2.3. Практические занятия	11
4.3. Самостоятельная работа обучающегося.....	11
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	13
6. Образовательные технологии	22
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	23
7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы	23
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	24
7.3. Информационные технологии, лицензионное программное обеспечение... ..	25
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	26
8.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий	27
8.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:	27
8.3. Требования к специализированному оборудованию	27
9. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	28
Приложение 1. Фонд оценочных средств	
Приложение 2. Аннотация рабочей программы дисциплины	

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины «Введение в специальность»:

- формирование первоначального представления о профессии технолога сельскохозяйственного производства, возможностях применения знаний по технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Задачами дисциплины являются:

- объяснить начинающему обучающемуся содержание направления подготовки 35.03.07 - технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в области производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности; какой набор учебных дисциплин и в какой последовательности должен быть изучен за все годы учебы; - эффективно и грамотно искать, легко и осмысленно находить необходимую литературу в библиотеке, как писать рефераты, курсовые работы с учетом требований государственных стандартов; - как готовиться к экзаменам и другие учебные вопросы.

Введение в специальность – это краткий путеводитель по учебной жизни обучающегося.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Дисциплина «Введение в специальность» относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений дисциплин

Блока 1 Дисциплины (модули), имеет тесную связь с другими дисциплинами.

2.2. В таблице приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП.

Предшествующие и последующие дисциплины,
направленные на формирование компетенций

№ п/п	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
1.	Опирается на знания, сформированные дисциплинами предыдущего уровня образования	Основы научных исследований

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Планируемые результаты освоения образовательной программы (ОП) – компетенции обучающихся определяются требованиями стандарта по

направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и формируются в соответствии с матрицей компетенций ОП

№ п/п	Номер / индекс компетенции	Наименование компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
1	2	3	4
1.	ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	ПК-15.2 Определяет возможность планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего	Семестр
--------------------	-------	---------

	часов	№ 1	
1	2	3	
Аудиторная контактная работа (всего)	34	34	
В том числе:	-	-	
лекции (Л)	34	34	
практические занятия (ПЗ)	-	-	
Контактная внеаудиторная работа, в том числе:	1,7	1,7	
индивидуальные и групповые консультации	1,7	1,7	
Самостоятельная работа обучающегося (СРО) (всего)	72	72	
Самостоятельное изучение материала	18	18	
Работа с книжными и электронными источниками	18	18	
Подготовка к практическим занятиям (ППЗ)	-	-	
Подготовка докладов	18	18	
Подготовка к текущему контролю (ПТК)	18	18	
Промежуточная аттестация	зачет (З), в том числе	3	3
	Прием зачета, час.	0,3	0,3
ИТОГО: Общая трудоемкость	Часов	108	108
	зачетных единиц	3	3

Заочная форма обучения

Вид работы	Всего	Семестр
------------	-------	---------

		часов	№ 2
1		2	3
Аудиторная контактная работа (всего)		8	8
В том числе:		-	-
лекции (Л)		8	8
практические занятия (ПЗ)		-	-
Контактная внеаудиторная работа, в том числе:		1	1
индивидуальные и групповые консультации		1	1
Самостоятельная работа обучающегося (СРО) (всего)		95	95
Самостоятельное изучение материала		24	24
Работа с книжными и электронными источниками		24	24
Подготовка к практическим занятиям (ППЗ)		-	-
Просмотр видеолекций		24	24
Подготовка к текущему контролю (ПТК)		23	23
Промежуточная аттестация	зачет (З), в т.ч.	3	3
	Прием зачета, час.	0,3	0,3
ИТОГО: Общая трудоемкость		108	108
		Часов	
		зачетных единиц	
		3	3

4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.2.1 Разделы (темы) дисциплины, виды деятельности и формы контроля

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в часах)					Формы текущей и промежуточной аттестации
		Л	ЛР (ПП)	ПЗ (ПП)	СРО	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8
Семестр 1							
1.	Раздел 1. Введение Ознакомление с системой образования в ВУЗе и первичная ориентация в будущей профессии	12	-	-	12	24	устный опрос текущий тестовый контроль, контрольные вопросы, доклад
2.	Раздел 2. История профессии и ее характеристика	6	-	-	20	26	устный опрос текущий тестовый контроль, контрольные вопросы, доклад
3.	Раздел 3. Характеристика мясной отрасли	6	-	-	15	21	устный опрос текущий тестовый контроль, контрольные вопросы, доклад
4	Раздел 4. Характеристика молочной отрасли	6	-	-	15	21	устный опрос текущий тестовый контроль, контрольные вопросы, доклад
5	Раздел 5. Государственная политика в области здорового питания	4	-	-	10	14	устный опрос текущий тестовый контроль, контрольные вопросы, доклад
6	Контактная внеаудиторная работа					1,7	индивидуальные и групповые консультации
	Промежуточная аттестация					0,3	зачет
ИТОГО:		34			72	108	зачет

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в часах)			Формы текущей и промежуточной
-------	---------------------------------	---	--	--	-------------------------------

		Л	ЛР (ПП)	ПЗ (ПП)	СРО	всего	аттестации
1	2	3	4	5	6	7	8
Семестр 2							
1	Раздел 1. Введение Ознакомление с системой образования в ВУЗе и первичная ориентация в будущей профессии	4	-	-	20	24	устный опрос текущий тестовый контроль, контрольные вопросы, доклад
2.	Раздел 2. История профессии и ее характеристика		-	-	20	20	устный опрос текущий тестовый контроль, контрольные вопросы, доклад
3	Раздел 3. Характеристика мясной отрасли	2	-	-	20	22	устный опрос текущий тестовый контроль, контрольные вопросы, доклад
4	Раздел 5. Характеристика молочной отрасли	2	-	-	20	20	устный опрос текущий тестовый контроль, контрольные вопросы, доклад
5	Раздел 6 Государственная политика в области здорового питания		-	-	15	17	устный опрос текущий тестовый контроль, контрольные вопросы, доклад
6	Контактная внеаудиторная работа					1	индивидуальные и групповые консультации
	Промежуточная аттестация					0,3	зачет
ИТОГО:		8			95	108	зачет

4.2.2 Лекционный курс

№	Наименование	Наименование темы	Содержание лекции	Всего часов
---	--------------	-------------------	-------------------	-------------

п/п	раздела дисциплины	лекции		ОФО	ЗФО
1	2	3	4	5	
Семестр 1(2)					
1	Раздел 1. Введение Ознакомление с системой образования в ВУЗе и первичная ориентация в будущей профессии	Ознакомление с системой образования в ВУЗе и первичная ориентация в будущей профессии	Особенности подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции» Структура основной образовательной программы бакалавриата. Рейтинговая система обучения. Характеристика профессиональной деятельности выпускников-бакалавров направления подготовки 35.03.07. Форма обучения обучающихся, виды занятий и особенности их проведения. Основные обязанности обучающихся в СевКавГА (Выписка из правил внутреннего распорядка)	10	4
		История развития СевКавГА. История развития аграрного института	Организация учебно-консультационного пункта, филиала Ставропольского политехнического института. Создание аграрной кафедры, аграрного факультета, института	2	
2	Раздел 2. История профессии и ее характеристика	История профессии и ее характеристика	Истоки и предпосылки появления специалистов по переработки продукции животноводства . Традиции и стереотипы народов мира в потреблении мясных и молочных продуктов	6	
3	Раздел 3.. Характеристика мясной отрасли	Характеристика мясной отрасли	История и основные этапы развития отечественной мясной промышленности. Современные направления и тенденции в мясной промышленности	6	2

4	Раздел 4. Характеристика молочной отрасли	Характеристика молочной отрасли	История и основные этапы развития отечественной молочной промышленности. Современные направления и тенденции в молочной промышленности	6	
5	Раздел 5. Государственная политика в области здорового питания	Государственная политика в области здорового питания	Научно-техническая политика в области здорового питания населения Российской Федерации. Значение мясных и молочных продуктов в полноценном и сбалансированном питании населения	4	2
Итого часов в семестре:				34	8
Всего:				34	8

4.2.3 Лабораторные занятия (учебным планом не предусмотрено)

4.2.4 Практические занятия (учебным планом не предусмотрено)

4.3 Самостоятельная работа обучающегося

Очная форма

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ п/п	Виды СРО	Всего часов
				ОФО
1	2	3	4	6
Семестр 1				
1	Раздел 1. Введение Ознакомление с системой образования в ВУЗе и первичная ориентация в будущей профессии	1.1	Самостоятельное изучение материала	4
		1.2	Работа с книжными и электронными источниками	4
		1.3	Подготовка доклада	4
		1.4	Подготовка к текущему контролю	4
2	Раздел 2. История профессии и ее характеристика	2.1	Самостоятельное изучение материала	4
		2.2	Работа с книжными и электронными источниками	4
		2.3	Подготовка доклада	4
		2.4	Подготовка к текущему контролю	4
3	Раздел 3. Характеристика мясной отрасли	3.1	Самостоятельное изучение материала	4
		3.2	Работа с книжными и электронными источниками	4
		3.3	Подготовка доклада	4
		3.4	Подготовка к текущему контролю	4
4	Раздел 4. Характеристика молочной отрасли	4.1	Самостоятельное изучение материала	4
		4.2	Работа с книжными и электронными источниками	4
		4.4	Подготовка доклада	4

		4.5	Подготовка к текущему контролю	4
5	Раздел 5 Государственная политика в области здорового питания	5.1	Самостоятельное изучение материала	2
		5.2	Работа с книжными и электронными источниками	2
		5.4	Подготовка доклада	2
		5.5	Подготовка к текущему контролю	2
Итого часов в семестре:				72
Всего:				72

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ п/п	Виды СРО	Всего часов
				ЗФО
1	2	3	4	6
Семестр 2				
1.	Раздел 1. Введение Ознакомление с системой образования в ВУЗе и первичная ориентация в будущей профессии	1.1	Самостоятельное изучение материала	5
		1.2	Работа с книжными и электронными источниками	5
		1.3	Подготовка доклада	5
		1.4	Подготовка к текущему контролю	5
2.	Раздел 2. История профессии и ее характеристика	2.1	Самостоятельное изучение материала	5
		2.2	Работа с книжными и электронными источниками	5
		2.3	Подготовка доклада	5
		2.4	Подготовка к текущему контролю	5
3	Раздел 3.. Характеристика мясной отрасли	3.1	Самостоятельное изучение материала	5
		3.2	Работа с книжными и электронными источниками	5
		3.3	Подготовка доклада	5
		3.4	Подготовка к текущему контролю	5
4	Раздел 4. Характеристика молочной отрасли	4.1	Самостоятельное изучение материала	5
		4.2	Работа с книжными и электронными источниками	5
		4.3	Подготовка доклада	5
		4.4	Подготовка к текущему контролю	5
5	Раздел 5. Государственная политика в области здорового питания	5.1	Самостоятельное изучение материала	4
		5.2	Работа с книжными и электронными источниками	4
		5.3	Подготовка доклада	4
		5.4	Подготовка к текущему контролю	3
Итого часов в семестре:				95
Всего:				95

5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа студентов (СРС) является одной из важнейших составляющих образовательного процесса. Независимо от полученной профессии и характера работы любой начинающий специалист должен обладать фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности своего профиля, опытом творческой и исследовательской деятельности по решению новых проблем, опытом социально-оценочной деятельности. Все эти составляющие образования формируются именно в процессе самостоятельной работы студентов, так как предполагает максимальную индивидуализацию деятельности каждого студента и может рассматриваться одновременно и как средство совершенствования творческой индивидуальности.

Самостоятельная работа необходима не только для освоения отдельной дисциплины, но и для формирования навыков самостоятельной работы как в учебной, так и профессиональной деятельности. Каждый студент учится самостоятельному решению проблем, нахождению оригинальных творческих решений.

5.1 Методические рекомендации при работе с лекционным материалом

Слушание и запись лекций - сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность студента. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим студентом.

Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось переписывать их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции.

Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии.

Повторную работу над конспектом лекции проведите в тот же день. Это позволит наиболее полно восстановить положения, пропущенные или неточно записанные в ходе лекции, лучше понять общую идею, главные аспекты.

С целью доработки конспекта лекции необходимо в первую очередь прочитать записи, восстановить текст в памяти, а также исправить описки, расшифровать не принятые ранее сокращения, заполнить пропущенные места, понять текст, вникнуть в его смысл. Далее прочитать материал по рекомендуемой литературе, разрешая в ходе чтения возникшие ранее затруднения, вопросы, а также дополняя и исправляя свои записи. Записи должны быть наглядными, для чего следует применять различные способы выделений. В ходе доработки конспекта углубляются, расширяются и закрепляются знания, а также дополняется, исправляется и совершенствуется конспект.

Подготовленный конспект и рекомендуемая литература используется при подготовке к практическому занятию. Подготовка сводится к внимательному прочтению учебного материала, к выводу с карандашом в руках всех утверждений и формул, к решению примеров, задач, к ответам на вопросы, предложенные в конце лекции преподавателем или помещенные в рекомендуемой литературе. Примеры, задачи, вопросы по теме являются средством самоконтроля.

Непременным условием глубокого усвоения учебного материала является знание основ, на которых строится изложение материала. Обычно преподаватель напоминает, какой ранее изученный материал и в какой степени требуется подготовить к очередному занятию. Эта рекомендация, как и требование систематической и серьезной работы над всем лекционным курсом, подлежит безусловному выполнению. Потери логической связи как внутри темы, так и между ними приводит к негативным последствиям: материал учебной дисциплины перестает основательно восприниматься, а творческий труд подменяется утомленным переписыванием.

Обращение к ранее изученному материалу не только помогает восстановить в памяти известные положения, выводы, но и приводит разрозненные знания в систему, углубляет и расширяет их. Каждый возврат к старому материалу позволяет найти в нем что-то новое, переосмыслить его с иных позиций, определить для него наиболее подходящее место в уже имеющейся системе знаний.

5.2 Методические рекомендации по самостоятельному составлению конспекта видеолекций и других источников

Конспект первоисточника (монографии, учебника, статьи, видеолекции.) представляет собой вид внеаудиторной самостоятельной работы студента по созданию обзора информации, содержащейся в объекте конспектирования, в более краткой форме. В конспекте должны быть отражены основные принципиальные положения источника, то новое, что внес его автор, основные методологические положения работы, аргументы, этапы доказательства и выводы. Ценность конспекта значительно повышается, если студент излагает мысли своими словами, в лаконичной форме.

Конспект должен начинаться с указания реквизитов источника (фамилии автора, полного наименования работы, места и года издания, названия темы видеолекции). Особо значимые места, примеры выделяются цветным подчеркиванием, взятием в рамку, пометками на полях, чтобы акцентировать на них внимание и прочнее запомнить.

Работа над конспектом выполняется письменно. Озвучиванию подлежат главные положения и выводы работы в виде краткого устного сообщения (3-4 мин.) в рамках теоретических и практических занятий. Контроль может проводиться и в виде проверки конспектов преподавателем.

5.3 Методические рекомендации для подготовки к текущему контролю

Подготовка к устному опросу и докладу

Подготовка устного выступления включает в себя следующие этапы:

- ✓ определение темы и примерного плана выступления;
- ✓ работа с рекомендуемой литературой по теме выступления;
- ✓ выделение наиболее важных и проблемных аспектов исследуемого вопроса;
- ✓ предложение возможных путей интерпретации проблем, затронутых в сообщении или докладе;
- ✓ выработка целостного текста устного выступления.

Структура выступления

Вступление помогает обеспечить успех выступления по любой тематике. Вступление должно содержать: название, сообщение основной идеи, современную оценку предмета изложения, краткое перечисление рассматриваемых вопросов, живую интересную форму изложения, акцентирование внимания на важных моментах, оригинальность подхода.

Основная часть, в которой выступающий должен глубоко раскрыть суть затронутой темы, обычно строится по принципу отчета. Задача основной части - представить достаточно данных для того, чтобы

слушатели заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами. При этом логическая структура теоретического блока не должны даваться без наглядных пособий, аудио-визуальных и визуальных материалов.

Заключение - ясное, четкое обобщение и краткие выводы, которых всегда ждут слушатели.

Доклад - это развернутое устное сообщение, посвященное заданной теме, сделанное публично, в присутствии слушателей. Основным содержанием доклада может быть описание состояния дел в какой-либо научной или практической сфере; авторский взгляд на ситуацию или проблему, анализ и возможные пути решения проблемы.

Темами доклада обычно являются вопросы, не освещенные в полной мере или вообще не рассматриваемые на лекциях, предполагающие самостоятельное изучение студентами. Обычно студенты выступают с докладами на семинарских занятиях или конференциях, по результатам которых публикуется сборник тезисов докладов.

Доклад изначально планируется как устное выступление и должен соответствовать определенным критериям. Для устного сообщения недостаточно правильно построить и оформить письменный текст, недостаточно удовлетворительно раскрывать тему содержания. Устное сообщение должно хорошо восприниматься на слух, а значит должно быть интересно поданным для аудитории. Для представления устного доклада необходимо составить тезисы - опорные моменты выступления студента (обоснование актуальности, описание сути работы, основные термины и понятия, выводы), ключевые слова, которые помогут логичнее изложить тему. Студент во время выступления может опираться на пояснительные материалы, представленные в виде слайдов, таблиц и пр. Это поможет ему ярко и четко изложить материал, а слушателям наглядно представить и полнее понять проблему, о которой идет речь в докладе.

Подготовка к тестированию.

Тесты – это вопросы или задания, предусматривающие конкретный, краткий, четкий ответ на имеющиеся ответы. При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

а) проработать информационный материал по дисциплине, предварительно проконсультироваться с ведущим преподавателем по вопросам выбора учебной литературы;

б) выяснить условия тестирования: количество тестовых заданий, количество времени на выполнение тестов, система оценки результатов;

в) приступая к работе с тестами, внимательно и до конца прочтите вопрос и предлагаемые варианты ответов. Выберите правильные (их может быть несколько). На отдельном листке ответов выпишите цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам;

г) обязательно оставьте время для проверки ответов, чтобы избежать возможных ошибок.

5.4 Методические рекомендации для подготовки к контактной внеаудиторной работе

Внеаудиторная контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий, включает в себя: индивидуальные и групповые консультации по подготовке к промежуточной аттестации (сдаче зачета, дифференцированного зачета, экзамена). Для подготовки к консультации обучающийся должен заранее составить перечень вопросов по материалу дисциплины, которые лично у него вызывают затруднения. В процессе проведения консультаций обучающийся внимательно слушает ответы преподавателя на вопросы и записывает (конспектирует) ответы. Если проводится групповая консультация (проводимые посредством информационных и телекоммуникационных технологий), обучающийся внимательно конспектирует ответы преподавателя также на вопросы заданные другими обучающимися. Конспект ответов используется для подготовки к промежуточной аттестации.

5.5 Методические указания по работе с литературой

Особое место среди видов самостоятельной работы занимает работа с литературой, являющаяся основным методом самостоятельного овладения знаниями.

Изучение литературы - процесс сложный, требующий выработки определенных навыков. Поэтому важно научиться работать с книгой. Перечень и объем литературы, необходимой для изучения дисциплины, определяется программой курса и другими методическими рекомендациями.

Всю литературу можно разделить на учебники и учебные пособия, оригинальные научные монографические источники, научные публикации в периодической печати. Из них можно выделить литературу основную (рекомендуемую), дополнительную и литературу для углубленного изучения дисциплины.

Изучение дисциплины следует начинать с учебника, поскольку учебник - это книга, в которой изложены основы научных знаний по определенному предмету в соответствии с целями и задачами обучения, установленными программой и требованиями дидактики.

При работе с литературой следует учитывать, что имеются различные виды чтения, и

каждый из них используется на определенных этапах освоения материала. Важной составляющей любого солидного научного издания является список литературы, на которую ссылается автор. При возникновении интереса к какой-то обсуждаемой в тексте проблеме всегда есть возможность обратиться к списку относящейся к ней литературы. В

этом случае вся проблема как бы разбивается на составляющие части, каждая из которых может изучаться отдельно от других.

Основные приемы работы с литературой можно свести к следующим:

- составить перечень книг, с которыми следует познакомиться;
- перечень должен быть систематизированным (что необходимо для семинаров, что для экзаменов, что пригодится для написания курсовых и дипломных работ, а что выходит за рамки официальной учебной деятельности, и расширяет общую культуру);

- обязательно выписывать все выходные данные по каждой книге (при написании курсовых и дипломных работ это позволит экономить время);

- определить, какие книги (или какие главы книг) следует прочитать более внимательно, а какие - просто просмотреть;

- при составлении перечней литературы следует посоветоваться с преподавателями и научными руководителями, которые помогут сориентироваться, на что стоит обратить большее внимание, а на что вообще не стоит тратить время;

- все прочитанные книги, учебники и статьи следует конспектировать, но это не означает, что надо конспектировать «все подряд»: можно выписывать кратко основные идеи автора и иногда приводить наиболее яркие и показательные цитаты (с указанием страниц). Можно выделить три основных способа записи: а) запись интересных, важных для запоминания или последующего использования положений и фактов; б) последовательная запись мыслей автора, по разделам, главам, параграфам книги. Такая запись требует творческой переработки прочитанного, что способствует прочному усвоению содержания книги; в) краткое изложение прочитанного: содержание страниц укладывается в несколько фраз, содержание глав - в несколько страниц связного текста. Этот вид записи проще, ближе к первоисточнику, но при этом творческая мысль читателя пассивнее, а поэтому усвоение материала слабее;

- если книга - собственная, то допускается делать на полях книги краткие пометки или же в конце книги, на пустых страницах просто сделать свой «предметный указатель», где отмечаются наиболее интересные мысли и обязательно указываются страницы в тексте автора;

- следует выработать способность «воспринимать» сложные тексты; для этого лучший прием - научиться «читать медленно», когда понятно каждое прочитанное слово (а если слово незнакомое, то либо с помощью словаря, либо с помощью преподавателя обязательно его узнать).

Таким образом, чтение научного текста является частью познавательной деятельности. Ее цель - извлечение из текста необходимой информации. От того насколько осознанна читающим собственная внутренняя установка при обращении к печатному слову (найти нужные сведения, усвоить информацию полностью или частично, критически проанализировать материал и т.п.) во многом зависит эффективность осуществляемого действия.

Грамотная работа с книгой, особенно если речь идет о научной литературе, предполагает соблюдение ряда правил, для овладения которыми необходимо настойчиво учиться. Прежде всего, при такой работе невозможен формальный, поверхностный подход. Не механическое заучивание, не простое накопление цитат, выдержек, а сознательное усвоение прочитанного, осмысление его, стремление дойти до сути - вот главное правило. Другое правило - соблюдение при работе над книгой определенной последовательности.

Вначале следует ознакомиться с оглавлением, содержанием предисловия или введения. Это дает общую ориентировку, представление о структуре и вопросах, которые рассматриваются в книге. Следующий этап - чтение. Первый раз целесообразно прочитать книгу с начала до конца, чтобы получить о ней цельное представление. При повторном чтении происходит постепенное глубокое осмысление каждой главы, критического материала и позитивного изложения; выделение основных идей, системы аргументов, наиболее ярких примеров и т.д. Непременным правилом чтения должно быть выяснение незнакомых слов, терминов, выражений, неизвестных имен, названий. Студенты с этой целью заводят специальные тетради или блокноты. Важная роль в связи с этим принадлежит библиографической подготовке студентов. Она включает в себя умение активно, быстро пользоваться научным аппаратом книги, справочными изданиями, каталогами, умение вести поиск необходимой информации, обрабатывать и систематизировать ее.

Основные виды систематизированной записи прочитанного.

Аннотирование - предельно краткое связное описание просмотренной или прочитанной книги (статьи), ее содержания, источников, характера и назначения.

Планирование - краткая логическая организация текста, раскрывающая содержание и структуру изучаемого материала.

Тезирование - лаконичное воспроизведение основных утверждений автора без привлечения фактического материала.

Цитирование - дословное выписывание из текста выдержек, извлечений, наиболее существенно отражающих ту или иную мысль автора.

Конспектирование - краткое и последовательное изложение содержания прочитанного.

Конспект - сложный способ изложения содержания книги или статьи в логической последовательности. Конспект аккумулирует в себе предыдущие виды записи, позволяет всесторонне охватить содержание книги, статьи. Поэтому умение составлять план, тезисы, делать выписки и другие записи определяет и технологию составления конспекта.

5.6 Методические указания по работе с электронными источниками

В рамках изучения учебных дисциплин необходимо использовать передовые информационные технологии - компьютерную технику,

электронные базы данных, Интернет. При использовании интернет - ресурсов студентам следует учитывать следующие рекомендации:

- необходимо критически относиться к информации;
- следует научиться обрабатывать большие объемы информации, представленные в источниках, уметь видеть сильные и слабые стороны, выделять из представленного материала наиболее существенную часть;
- необходимо избегать плагиата! (плагиат - это присвоение плодов чужого творчества: опубликование чужих произведений под своим именем без указания источника или использование без преобразующих творческих изменений, внесенных заимствователем). Поэтому, если текст источника остается без изменения, не забывайте сделать ссылки на автора работы.

Самостоятельная работа в Интернете

Новые информационные технологии (НИТ) могут использоваться для:

- поиска информации в сети - использование web-браузеров, баз данных, пользование информационно-поисковыми и информационно-справочными системами, автоматизированными библиотечными системами, электронными журналами;
- организации диалога в сети - использование электронной почты, синхронных и отсроченных телеконференций;
- создания тематических web-страниц и web-квестов - использование html-редакторов, web-браузеров, графических редакторов.

Возможности новых информационных технологий

1. Поиск и обработка информации

- написание реферата-обзора
- рецензия на сайт по теме
- анализ существующих рефератов в сети на данную тему, их оценивание

- написание своего варианта плана лекции или ее фрагмента
- составление библиографического списка
- подготовка фрагмента практического занятия
- подготовка доклада по теме
- подготовка дискуссии по теме
- работа с web-квестом, подготовленным преподавателем или найденным в сети

2. Диалог в сети

- обсуждение состоявшейся или предстоящей лекции в списке рассылки группы
 - общение в синхронной телеконференции (чате) со специалистами или студентами других групп или вузов, изучающих данную тему
 - обсуждение возникающих проблем в отсроченной телеконференции
 - консультации с преподавателем и другими студентами через отсроченную телеконференцию

5.8 Методические указания по подготовке к промежуточной аттестации (экзамену/зачету)

По итогам семестра проводится зачет. При подготовке к сдаче зачета рекомендуется пользоваться материалами лекционных занятий и материалами, изученными в ходе текущей самостоятельной работы. Зачет проводится в устной форме.

В процессе подготовки зачёту рекомендуется:

а) повторить содержание лекционного материала и проблемных тем, рассмотренных в ходе семинарских занятий;

б) изучить основные и дополнительные учебные издания, предложенные в списке литературы;

в) повторно прочитать те библиографические источники, которые показались Вам наиболее трудными в ходе изучения дисциплины;

г) проверить усвоение базовых терминологических категорий и понятий дисциплины;

При оценивании знаний студентов преподаватель руководствуется, прежде всего, следующими критериями:

- правильность ответов на вопросы;
- полнота и лаконичность ответа;
- умение толковать и правильно использовать основную терминологическую базу предмета;
- ориентирование в тенденциях и проблемах развития логистической деятельности в Российской Федерации;
- знание основных методов и концепций анализа логистической деятельности в экономике;
- логика и аргументированность изложения;
- культура ответа.

Таким образом, при проведении экзамена (зачёта) преподаватель уделяет внимание не только содержанию ответа, но и форме его изложения.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

№ п/п	Виды учебной работы	Образовательные технологии
1	3	3
Семестр 1		
1.	Ознакомление с системой образования в ВУЗе и первичная ориентация в будущей профессии	проведение очных (традиционных) лекций с использованием презентаций
2.	Общая характеристика специальности	технология традиционного обучения с использованием наглядных и словесных методов
3.	Государственная политика в области здорового питания	презентация
4.	Итого 8 часов	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы

Основная литература

Список основной литературы	
1.	Войцеховская, С. Е. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства. Практикум : учебное пособие / С. Е. Войцеховская. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 188 с. — ISBN 978-985-7253-42-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/125470.html
2.	Макарова, Н. В. Органолептический анализ продуктов общественного питания. Теоретические и практические основы : учебное пособие / Н. В. Макарова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015. — 169 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/90672.html
3.	Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства : учебное пособие / В. А. Исайчев, Ф. А. Мударисов, Н. Н. Андреев, О. Г. Музурова ; под редакцией В. И. Костина. — Ульяновск : Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия им. П.А. Столыпина, 2009. — 456 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/109290.html
Список дополнительной литературы	
1.	Асминкина, Т. Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 166 с. — ISBN 978-5-4488-1044-2, 978-5-4497-0958-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106016.html
2.	Засорина, Э. В. Практикум по дисциплинам: «Растениеводство», «Производство продукции растениеводства» : учебно-методическое пособие / Э. В. Засорина, Е. И. Комарицкая, И. В. Ишков. — Курск : Курская государственная сельскохозяйственная академия имени И.И. Иванова, 2019. — 83 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/101728.html
3.	Основы разведения и технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для практических и семинарских занятий / составители И. Я. Шахтамиров, Х. М. Мутиева, М. О. Байтаев. — Грозный : Чеченский государственный университет, 2017. — 83 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/107745.html
4.	Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина, А. В. Тицкая [и др.]. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 170 с. — ISBN 978-5-4488-0944-6, 978-5-4497-0769-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/101359.html

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

<http://window.edu.ru> - Единое окно доступа к образовательным ресурсам;

<http://fcior.edu.ru> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов;

<http://elibrary.ru> - Научная электронная библиотека.

7.3. Информационные технологии, лицензионное программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение	Реквизиты лицензий/ договоров
Microsoft Azure Dev Tools for Teaching 1. Windows 7, 8, 8.1, 10 2. Visual Studio 2008, 2010, 2013, 2019 5. Visio 2007, 2010, 2013 6. Project 2008, 2010, 2013 7. Access 2007, 2010, 2013 и т. д.	Идентификатор подписчика: 1203743421 Срок действия: 30.06.2022 (продление подписки)
MS Office 2003, 2007, 2010, 2013	Сведения об Open Office: 63143487, 63321452, 64026734, 6416302, 64344172, 64394739, 64468661, 64489816, 64537893, 64563149, 64990070, 65615073 Лицензия бессрочная
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite	Лицензионный сертификат Серийный № 8DVG-V96F-H8S7-NRBC Срок действия: с 20.10.2022 до 22.10.2023
Консультант Плюс	Договор № 272-186/С-23-01 от 20.12.2022 г.
Цифровой образовательный ресурс IPRsmart	Лицензионный договор №10423/23П от 30.06.2023 г. Срок действия: с 01.07.2023 до 01.07.2024
Бесплатное ПО	
Sumatra PDF, 7-Zip	

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1 Требования к специализированному оборудованию:

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Приспособленность помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа Ауд. № 431	Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации: Проектор - 1шт. Экран – 1шт. Системный блок – 1шт. Монитор– 1шт. Специализированная мебель: Доска ученическая – 1 шт. Стол однотоумбовый – 1 шт. Стол компьютерный – 1 шт. Стол ученический – 26 шт. Стул мягкий – 1 шт. Стул ученический- 52 шт. Плакатница с плакатами – 1 шт. Шкаф металлический – 2 шт. Шкафы-стеллажи – 2 шт. Вешалка для одежды	Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Ауд. № 431	Специализированная мебель: Доска ученическая – 1 шт. Стол однотоумбовый – 1 шт. Стол компьютерный – 1 шт. Стол ученический – 26 шт. Стул мягкий – 1 шт. Стул ученический- 52 шт. Плакатница с плакатами – 1 шт. Шкаф металлический – 2 шт. Шкафы-стеллажи – 2 шт. Вешалка для одежды Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории: Проектор - 1шт. Экран – 1шт. Системный блок – 1шт. Монитор– 1шт.	Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок
Библиотечно-издательский центр Отдел обслуживания	Комплект проекционный, мультимедийный оборудование: Экран настенный Проектор Ноутбук	Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в

печатными изданиями Ауд. № 1	Рабочие столы на 1 место – 21 шт. Стулья – 55 шт.	стенах, лестничных маршей, площадок
Библиотечно-издательский центр Информационно - библиографический отдел Ауд. № 8	Специализированная мебель: Рабочие столы на 1 место - 6 шт. Стулья - 6 шт. Компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО «СевКавГА»: Персональный компьютер – 1 шт. Сканер МФУ	Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок
Библиотечно-издательский центр Отдел обслуживания электронными изданиями Ауд. № 9	Специализированная мебель: рабочие столы на 1 место – 24 шт. стулья – 24 шт. Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории: интерактивная система - 1 шт. Монитор– 20 шт. Сетевой терминал Office Station -18 шт. Персональный компьютер -3 шт. МФУ – 1 шт. МФУ– 1 шт. Принтер – 1 шт.	Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок

8.2 Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:

1. рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет,
2. рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обеспечения образования инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается (в случае необходимости) адаптированная образовательная программа, индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья, в частности применяется индивидуальный подход к освоению дисциплины, индивидуальные задания: рефераты, письменные работы и, наоборот, только устные ответы и диалоги, индивидуальные консультации, использование диктофона и других записывающих средств для воспроизведения лекционного и семинарского материала.

В целях обеспечения обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья комплектуется фонд основной учебной литературой, адаптированной к ограничению электронных образовательных ресурсов, доступ к которым организован в БИЦ Академии. В библиотеке проводятся индивидуальные консультации для данной категории пользователей, оказывается помощь в регистрации и использовании сетевых и локальных электронных образовательных ресурсов, предоставляются места в читальном зале.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«Введение в специальность»

Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления

2. Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций, при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебных занятий. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Этапность формирования компетенций прямо связана с местом дисциплины в образовательной программе.

Разделы (темы) дисциплины	Формируемые компетенции (коды)
	ПК-15
Раздел 1. Введение Ознакомление с системой образования в ВУЗе и первичная ориентация в будущей профессии	+
Раздел 2. История профессии и ее характеристика	+
Раздел 3.. Характеристика мясной отрасли	+
Раздел 4. Характеристика молочной отрасли	+
Раздел 5. Государственная политика в области здорового питания	+

Индикаторы достижения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Средства оценивания результатов обучения	
	ПК-15 способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично	Текущий контроль
ПК-15.2 Определяет возможность планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции	Не способен к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции и на основе собственного мнения аргументировано сформировать свои выводы и точку зрения.	Частично способен к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции. Допускает ошибки, искажающие результаты исследований.	В достаточной мере определяет возможность планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции, допуская незначительные ошибки	Определяет возможность планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции и на основе собственного мнения аргументировано формирует свои выводы и точку зрения	ОФО, ЗФО Устный опрос, текущий тестовый контроль, доклад	Зачет

**Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине
«Введение в специальность»
Вопросы для устного опроса**

- 1) Опишите структуру подготовки бакалавра направления подготовки 35.03.07 по основной образовательной программе ВУЗа.
- 2) Какова цель рейтинговой системы обучения в ВУЗе?
- 3) Какие виды поэтапного контроля знаний предусматриваются при освоении материала дисциплины?
- 4) Каков порядок допуска, сдачи и пересдачи экзаменов в сессионный период?
- 5) Опишите область и объекты профессиональной деятельности выпускников-бакалавров.
- 6) Какие профессиональные задачи должен решать бакалавр в соответствии с видами профессиональной деятельности своего направления?
- 7) Что явилось предпосылками для формирования промышленной переработки молока и мяса?
- 8) Кто и в какое время стал основателем молочного дела в России и каков его вклад.
- 9) Расскажите об истории колбасных изделий.
- 10) Расскажите об истоках появления кисломолочных продуктов и их географии приготовления.
- 11). Чем выгодно отличается сыр от молока?
- 12) Опишите географию распространения сыроделия и кто из стран внес в это основную лепту?
- 13). Какова история появления сливочного масла?
- 14). Почему люди древности стали делать колбасу?
15. Когда достоверно известно было организовано первое примитивное молокоперерабатывающее предприятие и что оно производило?
- 16). В чем состоит заслуга Н.Н. Муравьева в области переработки молока?
- 17) Как была организована переработка молока до середины XIX века и какие изменения происходили потом?
- 18) Кто из ученых и какой вклад внесли в развитие молочной отрасли?
- 19) Назовите основные вехи, которые определили развитие промышленное производство молочных продуктов.
- 20) Перечислите основные отрасли молочной промышленности.
- 21) Какие изменения в будущем предполагаются в различных отраслях молочной промышленности?
- 22) Какие мясные продукты дошли до наших дней и что они собой представляют?
- 23) Что собой представляли первые предприятия мясной отрасли на заре ее становления?
- 24) Когда в XX веке произошел мощный толчок к развитию мясной промышленности?
- 25) Какие отрасли мясной индустрии появились первыми?
- 26) Перечислите современные отрасли мясной индустрии.
- 27) Каково современное состояние мясной отрасли?
- 28) Почему возникло мясоконсервное производство?
- 29) Что подразумевается под политикой в области здорового питания и какова ее задача?
- 30) Стратегию достижения каких приоритетов определяют государственная политика здорового питания?
- 31) Какие показатели необходимы для населения в первую очередь, указанные в проекте Основ политики РФ в области здорового питания? Каковы механизмы решения задач указанных в Основах политики РФ в области здорового питания?

- 32) Что является фундаментом для строительства региональной политики и программ здорового питания?
- 33) Что должно являться в качестве предпосылок формирования региональной политики в области здорового питания?
- 34) На что должно быть направлено основное внимание в региональной политике в области здорового питания?
- 35) В чем заключается полезность молочных продуктов в питании человека?
- 36) Каково значение мясных продуктов в питании населения?

**Темы для докладов
по дисциплине: «Введение в специальность»**

1. Роль Петра I в становлении пищевой и перерабатывающей промышленности в России.
2. История семейной династии русских предпринимателей Сапожниковых и ее роль в становлении отечественной рыбной промышленности.
3. История семейной династии русских предпринимателей Башкировых и их роль в становлении мукомольного производства в России.
4. Роль семейной династии предпринимателей Бугровых в становлении мукомольного производства.
5. Роль И.М. Филиппова в создании и развитии хлебопечения в России.
6. Роль Н.В. Верещагина в создании промышленной технологии получения сливочного масла.
7. Значение открытия способа получения подсолнечного масла Д.С. Бокаревым для развития масложирового производства в России.
8. История создания маргарина. Маргариновое производство в России
9. Основные способы консервирования известные людям в древности. Автор изобретения способа тепловой стерилизации консервов.
10. Первый в России консервный завод. Автор изобретения автоклава. Современное состояние консервной отрасли пищевой промышленности
11. Пищевая ценность меда. Бортничество в Древней Руси. Основные медовые напитки, популярные на Руси
12. Медоварение на Руси в XVI–XVII вв. Сыта и сбитень
13. Приручение и одомашнивание животных
14. Современное состояние животноводства РФ

**Вопросы для самостоятельного изучения и самопроверки
по дисциплине «Введение в специальность»**

1. Понятие о молоке, химический состав коровьего молока
2. Технология мороженого
3. Технология кисломолочных продуктов
4. Технология сыра
5. Технология сливочного масла
6. Технология колбасных изделий
7. Пороки колбасных изделий
8. Какова история появления сливочного масла?
9. Почему люди древности стали делать колбасу?

10. Когда достоверно известно было организовано первое примитивное молокоперерабатывающее предприятие и что оно производило?
11. . В чем состоит заслуга Н.Н. Муравьева в области переработки молока?
12. Как была организована переработка молока до середины XIX века и какие изменения происходили потом?
13. Кто из ученых и какой вклад внесли в развитие молочной отрасли?
14. Что собой представляли первые предприятия мясной отрасли на заре ее становления?
15. Когда в XX веке произошел мощный толчок к развитию мясной промышленности?
16. Современное состояние мясной отрасли?
17. Политика в области здорового питания и какова ее задача?

**Комплект тестовых вопросов и заданий
для текущего контроля по дисциплине:
«Введение в специальность»**

Тесты для оценки сформированности компетенции ПК-15

1. Образовательное учреждение, учрежденное и действующее на основании законодательства Российской Федерации об образовании, имеющее статус юридического лица и реализующее в соответствии с лицензией образовательные программы профессионального образования, — это _____ учебное заведение:

2. Образование в Российской Федерации осуществляется в соответствии с законодательством РФ и нормами права _____.

3. Когда был преобразован КЧГТИ в КЧГТА _____, СКГТТА _____, СКГА _____?

4. Аграрная кафедра была создана _____.

5. Учредителем СевКавГА является _____.

6. Полномочия учредителя СевКавГА осуществляет _____.

7. Организационно — управленческая деятельность технолога состоит из:
 - 1) организации и управления машинно-тракторным парком;
 - 2) управления работой на молочно-товарной ферме;
 - 3) организации работы на полях;
 - 4) организации производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

8. Деятельность, посредством которой человек участвует в жизни общества и которая служит ему главным источником материальных средств к существованию, получаемых взамен затраченного труда
 - 1) специальность;
 - 2) квалификация;
 - 3) профессия

9. Документ учебного планирования, содержащий названия учебных дисциплин, время, отводимое на их изучение, распределение их по семестрам, это учебный (ая):

- 1) учебная нагрузка
- 2) учебный план
- 3) индивидуальный план
- 4) учебное поручение

10. Форма активного обучения, которая позволяет расширить круг источников, изучаемых обучающимися; рассмотреть проблемы и явления с разных точек зрения; выработать собственный взгляд на проблему; способствует формированию у обучающихся мировоззрения, опирающегося на исторические традиции и моральные ценности, — это:

- 1) реферат
- 2) доклад
- 3) диссертация

11. Вид учебной деятельности, на основании которого определяется уровень знаний студентов по специальности и их подготовленности к выполнению профессиональных обязанностей, — это:

- 1) курсовая работа
- 2) дипломная работа
- 3) научная работа
- 4) контрольная работа

12. Лицам, получившим базовое высшее образование, выдается диплом о высшем образовании с присвоением степени _____.

13. Наука, изучающая характер и поведение животных _____.

14. Молоко это _____.

15. Пастеризация молока это _____.

16. Сухое молоко получают методом:

- 1) распылительной сушки
- 2) сгущения или подсгущения
- 3) пленочной сушки
- 4) выпаривание.

17. В какой концентрации применяют нитрит натрия в колбасном производстве?

- 1) 5 %-й концентрации (50 г нитрита натрия с добавлением 950 мл воды)
- 2) 2,5 %-й концентрации (25 г нитрита натрия с добавлением 975 мл воды)
- 3) 1 %-й концентрации (10 г нитрита натрия с добавлением 90 мл воды)
- 4) 3 %-й концентрации (30 г нитрита натрия с добавлением 70 мл воды)

18. На сколько частей производят разделку говяжьей полутуши для колбасного производства?

- 1) 4 – шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть
- 2) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть

- 3) 7 - лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
- 4) 2- передняя и задняя часть

19. Технологическая схема производства фасованного мяса:

- 1) разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
- 2) разделка полутуш на отрубы, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
- 3) разделка туш, четвертин на отрубы, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
- 4) разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

20. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

- 1) мясо размороженное
- 2) мясо птицы
- 3) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах

21. Максимальное содержание нитрита в консервах не более _____ %

22. Какие технологические процессы включает в себя термическая обработка, при которой сырье претерпевает сложные физико-химические, структурные и другие изменения, превращаясь в готовый продукт?

- 1) осадка, обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение
- 2) заполнение оболочки, вязку и штриковку колбас
- 3) измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 10 мм, перемешивание фарша
- 4) жиловка мяса, измельчение, посол фарша

23. Сроки хранения сырокопченых колбас _____.

24. Что такое осадка колбас?

- 1) уплотнение и фиксация окраски
- 2) выдержка нашпицованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии при температуре $2 - 8^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 80 – 85 %
- 3) наполнение колбасной оболочки предварительно приготовленным фаршем (эмульсий)
- 5) процесс обработки продуктов коптильными веществами в виде дыма

25. При производстве колбас в качестве жиросодержащего сырья используют

- 1) жир-сырец, свиной, бараний шпик, грудинку свиную, сливочное масло и маргарин
- 2) сливочное масло, маргарин, растительное масло
- 3) хребтовый, боковой шпик
- 4) шпик, снятый в области пашины

26. Какие виды колбас наиболее устойчивы к хранению из всех видов колбасных изделий?

- 1) копченые
- 2) сырокопченые
- 3) полукопченые
- 4) варено-копченые

27. Что такое безопасность пищевой продукции?

- 1) показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм;
- 2) показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам;
- 3) соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения.

28. Что подразумевают под сертификацией пищевой продукции?

- 1) деятельность, направленную на подтверждение соответствия пищевой продукции, установленным требованиям нормативных документов по стандартизации;
- 2) контроль экологической чистоты пищевой продукции;
- 3) экологическую экспертизу пищевой продукции.

29. Какие вещества относятся к контаминантам?

- 1) экологически вредные вещества;
- 2) вещества, не способные оказывать вредное воздействие;
- 3) экологические вредные вещества, которые способны аккумулировать пищевые продукты из окружающей среды и концентрировать их в избыточно опасных количествах.

30. Какие вещества относятся к антиалиментарным факторам питания?

- 1) вещества, не обладающие общей токсичностью, но способные избирательно ухудшать или блокировать усвоение нутриентов;
- 2) вещества, не обладающие токсичностью;
- 3) вещества, не способные блокировать усвоение нутриентов.

31. Что такое пищевая ценность продукта?

- 1) совокупность свойств пищевого продукта;
- 2) интегральный показатель, оценивающий в пищевых продуктах содержание углеводов, белков, витаминов, макро- и микронутриентов;
- 3) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.

32. Дайте определение биологической ценности пищевого продукта.

- 1) показатель качества пищевого белка;
- 2) показатель, оценивающий аминокислотный состав пищевого продукта;
- 3) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка.

33. Дайте определение энергетической ценности пищевого продукта.

- 1) свойство пищевого продукта, определяющее его пищевую ценность;
- 2) показатель, оценивающий калорийность пищевого продукта, т.е. долю энергии, которая может высвободиться из макронутриентов в ходе биологического окисления;

3) показатель, оценивающий энергетическую потребность человека.

34. Что такое идентификация пищевой продукции?

- 1) процедура, позволяющая оценить уровень безопасности пищевой продукции;
- 2) установление соответствия характеристик пищевой продукции, указанных на маркировке, в сопроводительных документах или иных средствах информации, представленным к ней требованиям;
- 3) процедура, позволяющая дифференцировать пищевую продукцию на стандартную, условно пригодную и непригодную для потребления.

35. Что такое допустимое суточное потребление?

- 1) доза пищевой добавки, которая не оказывает отрицательного влияния на организм;
- 2) количество употребляемой ежедневно человеком с пищей пищевой добавки, не оказывающей отрицательного влияния на организм человека в течение жизни с учетом усредненной массы тела;
- 3) количество пищевых ингредиентов, употребляемых человеком в течение жизни, не оказывающих отрицательного влияния на его организм.

36. Что такое генетически модифицированные продукты

- 1) продукты, полученные из трансгенных растений;
- 2) продукты, полученные из трансгенных животных;
- 3) продукты, полученные из трансгенных растений и животных, в молекулы ДНК которых вносятся чужеродные последовательности, которые выстраивают, интегрируют генетическую информацию вида.

**Вопросы к зачёту
по дисциплине: «Введение в специальность»**

1. История развития СевКавГА
2. История развития аграрного института СевКавГА
3. Организационная структура аграрного института СевКавГА
4. Бакалавры, специальности аграрного института СевКавГА
5. Основные обязанности обучающихся СевКавГА
6. Формы и методы обучения в ВУЗе
7. Организация учебного процесса
8. Ознакомление с требованиями ФГОС, примерные программы дисциплин.
9. Нормативные документы академии.
10. Что явилось предпосылками для формирования промышленной переработки молока и мяса?
11. Истоки появления колбасных изделий.
12. Истоки появления кисломолочных продуктов и их географии приготовления.
13. Опишите географию распространения сыроделия и кто из стран внес в это основную лепту?
14. Какова история появления сливочного масла?
15. Когда достоверно известно было организовано первое примитивное молокоперерабатывающее предприятие и что оно производило?
16. В чем состоит заслуга Н.Н. Муравьева в области переработки молока?

17. Как была организована переработка молока до середины XIX века и какие изменения происходили потом?
18. Кто из ученых и какой вклад внесли в развитие молочной отрасли?
19. Назовите основные вехи, которые определили развитие промышленное производство молочных продуктов.
20. Перечислите основные отрасли молочной промышленности.
21. Что собой представляли первые предприятия мясной отрасли на заре ее становления?
22. Когда в XX веке произошел мощный толчок к развитию мясной промышленности?
23. Какие отрасли мясной индустрии появились первыми?
24. Перечислите современные отрасли мясной индустрии.
25. Каково современное состояние мясной отрасли?
26. Современные технологии производства и переработки молочной и мясной продукции.
27. Объекты профессиональной деятельности технолога с\х производства
28. Биография видных учёных в области производства и переработки с\х продукции
29. Животноводство первобытнообщинного строя
30. Животноводство рабовладельческого строя
31. Животноводство феодально-крепостного строя
32. Животноводство при капитализме
33. Значение зарубежных исследователей: Р. Беквелл, Ч. Коллинг, И. Тулей, К. Буржель, Ж. Бюффон
34. Развитие животноводства в бывшем СССР.
35. Животный мир Карачаево-Черкесской республики

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенции

Устный опрос

При оценке ответа обучающегося надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Отметка "5" ставится, если обучающийся:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Критерии оценки

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний обучающихся.

Развернутый ответ должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему.

При оценке ответа надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое (понятийное) оформление ответа.

Балл	Степень выполнения обучающимся общих требований к ответу
«5»	1) обучающийся полно излагает изученный материал, дает правильное определение специальных понятий дисциплины; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения формируемой компетенции (компетенций).
«4»	обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 – 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 – 2 недочета в последовательности в соответствии с формируемой компетенцией.
«3»	обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
«2»	если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке ответа, искажающие смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению формируемой данной дисциплиной компетенции (компетенций)

Тестирование

Тестовые задания предусматривают закрепление теоретических знаний,

полученных обучающимся во время занятий по данной дисциплине. Их назначение – углубить знания по отдельным вопросам, систематизировать полученные знания, выявить умение проверять свои знания в работе с конкретными материалами. Перед выполнением тестовых заданий надо ознакомиться с сущностью вопросов выбранной темы в современной учебной и научной литературе, в том числе в периодических изданиях. Выполнение тестовых заданий подразумевает и решение задач в целях закрепления теоретических навыков. В тестах предусмотрены задачи различных типов: закрытые тесты, в которых нужно выбрать один верный вариант ответа из представленных, выбрать несколько вариантов, задания на сопоставление; а также открытые тесты, где предстоит рассчитать результат самостоятельно, заполнить пропуск.

Критерии оценивания тестовых работ

Оценка за контроль ключевых компетенций обучающихся производится по пятибалльной системе.

При выполнении заданий ставится отметка:

- 86 – 100 % правильных ответов – оценка «отлично»;
- 70 – 85 % правильных ответов – оценка «хорошо»;
- 51 – 69 % правильных ответов – оценка «удовлетворительно»;
- 0 – 50 % правильных ответов – оценка «неудовлетворительно»

Зачет

Зачет как форма промежуточного контроля и организации обучения служит приемом проверки степени усвоения учебного материала и лекционных занятий, качества усвоения обучающимися отдельных разделов учебной программы, сформированных умений и навыков.

Зачет проводится устно или письменно по решению преподавателя, в объеме учебной программы. Преподаватель вправе задать дополнительные вопросы, помогающие выяснить степень знаний обучающегося в пределах учебного материала, вынесенного на зачет.

По решению преподавателя зачет может быть выставлен без опроса – по результатам работы обучающегося на лекционных и(или) практических занятиях.

В период подготовки к зачету обучающиеся вновь обращаются к пройденному учебному материалу. При этом они не только закрепляют полученные знания, но и получают новые.

Подготовка обучающегося к зачету включает в себя три этапа:

- * самостоятельная работа в течение процесса обучения;
- * непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
- * подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в билетах/тестах (при письменной форме проведения дифференцированного зачета).

Литература для подготовки к зачету рекомендуется преподавателем.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если дан развернутый ответ на два из трех заданных вопросов;
- оценка «не зачтено», если обучающийся не смог дать развернутый ответ на два и более вопросов.