

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

**Декан факультета агробиологии и земельных
ресурсов, д.с.-х.н., профессор**

А.Н. Есаулко

«11» 05 2022г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.02.01 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

Шифр и наименование дисциплины по учебному плану

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Код и наименование направления подготовки/специальности

Технология бродильных производств и виноделие

Наименование профиля подготовки/специализации/магистерской программы

Бакалавр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022

год набора на ОП

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» является формирование у студентов профессионального видения приобретаемой профессии. Понимание главных особенностей взаимодействия природы и общества на современном этапе его развития, значения продуктов питания в стратегии устойчивого развития России в масштабах мира.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Знания: умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке
		Умения: демонстрировать умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке
		Навыки: демонстрации умения вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Анализирует современное состояние общества на основе знания истории	Знания: анализа современного состояния общества на основе знания истории
		Умения: анализа современного состояния общества на основе знания истории
		Навыки: анализирования современного состояния общества на основе знания истории
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	Знания: умения использования инструментов и методов управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
		Умения: использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
		Навыки: правильного использования инструментов и методов управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических	ПК-2.2 Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизи-	Знания: Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья (22.003D/02.6 Зн. 6)
		Умения: Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений (22.003D/01.6 У.7)

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
линиях	рованных технологических линиях	Навыки: Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (22.003D/02.6 ТД. 7)
ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Знания: Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (22.003D/01.6 Зн. 7)
		Умения: Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья (22.003D/01.6 У. 11)
		Навыки: Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (22.003D/01.6 ТД. 4)

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.02.01 «Введение в профессиональную деятельность» является дисциплиной базовой части образовательной программы.

Изучение дисциплины осуществляется:

- студентами очной формы обучения – в 1 семестре;

Для освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения истории.

Освоение дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- системы земледелие;
- биохимия;
- основы овощеводства;
- питание и удобрение плодово-ягодных культур.

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

Общая трудоемкость дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Очная форма обучения

Семестр	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
1	144/4	20	34	-	54	36	экзамен
в т.ч. часов в интерактивной форме		4	6	-	-	-	-

<i>в т. ч. практическая подготовка</i>	8	14	-	22	-	-
--	---	----	---	----	---	---

Се- местр	Трудо- ем- кость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифферен- цированный зачет	Консульта- ции перед экзаменом	Экзамен
1	144/4	-	-	-	-	2	0,25

Заочная форма обучения

Курс	Трудо- ем- кость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоя- тельная ра- бота, час	Контроль, час	Форма проме- жуточной атте- стации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лаборатор- ные занятия			
1	144/4	4	8	-	123	9	экз
<i>в т.ч. часов в интер- активной форме</i>		2	4	-	-	-	-
<i>в т. ч. практическая подготовка</i>		2	4	-	50	-	-

Семестр	Трудо- ем- кость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифферен- цированный зачет	Консульта- ции перед экзаменом	Экзамен
1	144/4	-	-	-	-	2	0,25

**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отве-
денного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

Очная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисци- плины	Количество часов					Формы текущего контроля успева- емости и промежуточной аттестации	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Коды формируемых компетенций
		всего	лекции	практические (се- минарские) заня- тия	лабораторные за- нятия	самостоятельная работа			
1.	Основы профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья»	16	4	4	-	8	текущий опрос, практико-ориентир. работы	Коллоквиум 1 РГР 1 Коллоквиум 2 РГР 2	УК-4.1, УК-5.1
2.	Создание и история развития Ставропольского государственного аграрного университета	16	4	4	-	8	текущий опрос практико-ориентир. работы	Контрольная работа	УК-5.1, УК-6.1
3.	Создание и история развития факультетов агробиологии и земельных ресурсов и экологии и ландшафтной архитектуры	16	2	6	-	8	коллоквиум	Коллоквиум РГР 1 РГР 2	УК-5.1, УК-6.1
4.	Ставропольский государственный аграрный университет: состояние и перспективы развития	16	2	6	-	8	текущий опрос, практико-ориентир. работы	Коллоквиум РГР	УК-4.1, УК-5.1
5.	История зарождения виноделия и пивоварения	14	2	4	-	8	текущий опрос	Контрольная работа	ПК-2.2

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Коды формируемых компетенций
		всего	лекции	практические (семинарские) занятия	лабораторные занятия	самостоятельная работа			
6.	Выдающиеся ученые Ставропольского государственного аграрного университета	18	4	6	-	8	коллоквиум	Коллоквиум РГР	ПК-2.2, ПК-3.2
7.	Проблемы и перспективы развития виноделия и пивоварения в России	12	2	4	-	6	реферат	Коллоквиум РГР	ПК-2.2, ПК-3.2
	Промежуточная аттестация	36	-	-	-	-	Экзамен	Экзамен	
	Итого	144	20	34	-	54			

Заочная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Коды формируемых компетенций
		всего	лекции	практические (семинарские) занятия	лабораторные занятия	самостоятельная работа			
1.	Основы профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья»	16	2	-	-	20	текущий опрос, практико-ориентир. работы	Коллоквиум 1 РГР 1 Коллоквиум 2 РГР 2	УК-4.1, УК-5.1
2.	Создание и история развития Ставропольского государственного аграрного университета	16	2	-	-	20	текущий опрос, практико-ориентир. работы	Контрольная работа	УК-5.1, УК-6.1
3.	Создание и история развития факультетов агробиологии и земельных ресурсов и экологии и ландшафтной архитектуры	16	-	2	-	20	коллоквиум	Коллоквиум РГР 1 РГР 2	УК-5.1, УК-6.1
4.	Ставропольский государственный аграрный университет: состояние и перспективы развития	16	-	2	-	20	текущий опрос, практико-ориентир. работы	Коллоквиум РГР	УК-4.1, УК-5.1
5.	История зарождения виноделия и пивоварения	14	-	2	-	16	текущий опрос	Контрольная работа	ПК-2.2
6.	Выдающиеся ученые Ставропольского государственного аграрного университета	18	-	-	-	8	коллоквиум	Коллоквиум РГР	ПК-2.2, ПК-3.2

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное сред-ство результатов до-индикаторов до-стижения компе-тенций	Коды формируе-мых компетенций
		всего	лекции	практические (семинарские) занятия	лабораторные занятия	самостоятель-ная работа			
7.	Проблемы и перспекти-вы развития виноделия и пивоварения в России	12	-	2	-	19	реферат	Коллоквиум РГР	ПК-2.2, ПК-3.2
	Промежуточная аттеста-ция	36	-	-	-	-	Экзамен	Экзамен	
	Итого	144	4	8	-	123			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема раздела	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов ин-тер. занятий	
		очная форма	заочная форма
Основы профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья»			
1.1. Введение.	1.Цели и задачи курса. 2.Сферы, виды и объекты профессиональной деятельности. 3.Нормативные основы профессиональной деятельности по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»	4	2
Создание и история развития Ставропольского государственного аграрного университета			
2.1. Развитие аграрного образо-вания на Став-рополье (<i>интер-активная лек-ция</i>)	1.Создание и история развития Ставропольского государственного аграрного университета. СтГАУ - достижение современной науки.	4/2	-
Создание и история развития факультетов агробиологии и земельных ресурсов и экологии и ландшафтнoй архитектуры			

Тема раздела	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер. занятий	
		очная форма	заочная форма
3.1.История и развитие факультета агробиологии и земельных ресурсов и экологии и ландшафтной архитектуры Ставропольского государственного аграрного университета.	1..История, ученые, научные достижения кафедр факультета: агрохимии и физиологии растений, общего и мелиоративного земледелия, землеустройства и кадастра, плодоовощеводства, виноградарства и виноделия, почвоведения им. Профессора В.И. Тюльпанова, растениеводства, кормопроизводства, ботаники и дендрологии, селекции, семеноводства и технологии хранения продуктов растениеводства им. Ф.И. Бобрышева, а также научные достижения кафедры экологии ландшафтного строительства, химии и защиты растений, фитопатологии и энтомологии.	2	2/2
Ставропольский государственный аграрный университет: состояние и перспективы развития			
4.1.Структура Ставропольского государственного аграрного университета – факультеты, направления, подготовки.	1. Научная инфраструктура университета: лаборатории. 2.Учебно-опытное хозяйство СтГАУ. Научная библиотека СтГАУ. Музей истории СтГАУ. 3.Основные достижения и награды СтГАУ.	4	-
История за рождения виноделия и пивоварения			
5.1. История развития виноделия в мире. (интерактивная лекция)	1.Истоки культуры винограда в Предкавказье. Винодельческая отрасль Ставропольской губернии. 2.Промышленное развитие виноградарства и виноделия на Ставрополье. 3. Развитие и становление сельхозпредприятий на Ставрополье.	2/2	-
Выдающиеся ученые Ставропольского государственного аграрного университета			
6.1. Выдающиеся ученые Ставропольского государственного аграрного университета	1.Жизнь и творческая деятельность профессоров аграрного университета: Тюльпанова В.И., Бобрышева Ф.И., Харечкина В.И., Соляник Н.М. Перегудова Н.И., Корнилова Л.А. Челядинова Г.И., Асалиева А.И., Куренного Н.М., 2.Ректор Ставропольского государственного аграрного университета – Трухачев В.И.	2	-
Проблемы и перспективы развития виноделия и пивоварения в России			

Тема раздела	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер. занятий	
		очная форма	заочная форма
7. Достижения и перспективы развития виноградарства и садоводства на Ставрополье.	1. Поиск эффективного пути развития виноградовинодельческой промышленности Ставропольского края.	2	-
Итого		20/4	4/2

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Всего, часов / часов интерактивных занятий	
		очная форма	заочная форма
1. Основы профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья»	<u>Практическое занятие.</u> Сферы, виды и объекты профессиональной деятельности. (<i>устный опрос</i>)	2	2
	<u>Практическое занятие.</u> История сельскохозяйственного образования (экскурсия в музей)	2	-
2. Создание и история развития Ставропольского государственного аграрного университета	<u>Практическое занятие.</u> Знакомство с основными лабораториями кафедр факультета агрохимии и физиологии растений, общего и мелиоративного земледелия, землеустройства и кадастра, плодовоовощеводства, виноградарства и виноделия, почвоведения им. Профессора В.И. Тюльпанова, растениеводства, кормопроизводства, ботаники и дендрологии, селекции, семеноводства и технологии хранения продуктов растениеводства им. Ф.И. Бобрышева, а также научные достижения кафедры экологии ландшафтного строительства, научные достижения кафедры химии и защиты растений, кафедры фитопатологии и энтомологии. (<i>коллоквиум</i>)	4	2/2
3. Создание и история развития факультетов агробиологии и земельных ресурсов и экологии и ландшафтной архитектуры	<u>Семинар.</u> Работа с каталогами учебного отдела библиотеки. (<i>дискусия</i>)	2/2	-
	<u>Практическое занятие.</u> Агеев В.В. – руководитель научной школы «Теоретические и технологические основы биохимических потоков веществ в агроландшафтах» Пенчуков В.М. – руководитель научной школы «Современные технологии возделывания сельскохозяйственных культур на агроландшафтной основе» Петрова Л.Н. – руководитель научной школы «Рациональное природопользование, ресурсосбережение в сельскохозяйственном производстве засушливых регионов России» Барабаш И.П. – руководитель направления «Совершенствование технологий выращивания посадочного материала пло-	4/2	2/2

	<p>довых и ягодных культур»</p> <p>Цховребов В.С.- руководитель научной школы «Почвообразование и эволюция почв»</p> <p>Войсковой А.И. - руководитель научной школы «Биологические основы селекции и семеноводства полевых культур»</p> <p>Демкин В.И. - руководитель научной школы «Интегрированная защита сельскохозяйственных культур от вредителей»</p> <p>Лысенко И.О. - руководитель направления «Экологический мониторинг природных и антропогеннотрансформированных экосистем» (<i>устный опрос, дискуссия</i>)</p>		
4.Ставропольский государственный аграрный университет: состояние и перспективы	<u>Практическое занятие.</u> Структура Ставропольского государственного аграрного университета – факультеты, направления, подготовки (<i>устный опрос</i>).	2	-
	<u>Практическое занятие.</u> Научная инфраструктура университета. Факультет общественных профессий. Общественная работа и ее значение в становлении молодого специалиста.	4	2
5.История зарождения виноделия и пивоварения	<u>Практическое занятие.</u> История развития виноделия в мире. Истоки культуры винограда в Предкавказье. Винодельческая отрасль Ставропольской губернии (<i>коллоквиум</i>)	2	-
	<u>Практическое занятие.</u> Промышленное развитие виноградарства и виноделия на Ставрополье. Развитие и становление сельхозпредприятий на Ставрополье. (<i>дискуссия</i>).	2/2	
6.Выдающиеся ученые Ставропольского государственного аграрного университета	<u>Практическое занятие.</u> Жизнь и творческая деятельность профессора Тюльпанова В.И., профессора Бобрышева Ф.И., профессора Харечкина В.И., деятельность профессора Соляник Н.М. (<i>устный опрос</i>)	4	-
	<u>Практическое занятие.</u> Жизнь и творческая деятельность профессора Перегудова Н.И., профессора Корнилова Л.А. профессора Челядинова Г.И., профессора Асалиева А.И., профессора Куренного Н.М., Ректор	2	-
	<u>Практическое занятие.</u> Ректор Ставропольского государственного аграрного университета – Трухачев В.И. (<i>дискуссия</i>)	2	-
7. Проблемы и перспективы развития виноделия и пивоварения в России	<u>Практическое занятие.</u> Поиск эффективного пути развития виноградовинодельческой промышленности Ставропольского края. (<i>реферат</i>)	2	-
Итого		34/6	8/4

5.3. Лабораторные занятия - не предусмотрены. Курсовой проект (работа) - не предусмотрен.

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к экзамену	к текущему контролю	к экзамену

Изучение учебной литературы, подготовка к коллоквиумам	20	-	93	-
Подготовка к устным опросам, подготовка докладов, заданий	10	-	10	-
Подготовка к контрольным точкам в виде контрольных работ	16	-	12	-
Подготовка к контрольной работе	8	-	8	-
Подготовка к экзамену	-	36	-	9
Итого	54	36	123	9

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность»
4. Методические рекомендации по выполнению реферата
5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1.	Основы профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья»	1,2	5	https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic
2.	Создание и история развития Ставропольского государственного аграрного университета	1,2	1,2,3	https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic
3.	Создание и история развития факультетов агробиологии и земельных ресурсов и экологии и ландшафтной архитектуры	1,2	3,4	https://elibrary.ru/defaultx.asp
4.	Ставропольский государственный аграрный университет: состояние и перспективы развития	1,2	1,2,3	https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic
5.	История зарождения виноделия и пивоварения	1,2	1,2,3,4,5	https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic , https://elibrary.ru/defaultx.asp

6.	Выдающиеся ученые Ставропольского государственного аграрного университета	1,2	3,4	http://agroportal-ziz.ru/articles/agrohimi cheskoe-obsledovanie-i-monitoring-pochvennogo-plodorodiya,
7.	Проблемы и перспективы развития виноделия и пивоварения в России	1,2	1,2	https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic, https://elibrary.ru/defaultx.asp

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность»

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

Очная форма обучения

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Семестр							
		1	2	3	4	5	6	7	8
УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Модуль «Социальное взаимодействие и коммуникация»	+	+						
	Культура речи и деловое общение	+							
	Модуль «Технология бродильных производств и виноделие»	+		+	+	+	+	+	+
	Введение в профессиональную деятельность	+							
	Ознакомительная практика		+						
	Технологическая практика			+	+				
УК-5.1 Анализирует современное состояние общества на основе знания истории	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								+
	История	+							
	Модуль «Технология бродильных производств и виноделие»	+		+	+	+	+	+	+
	Введение в профессиональную деятельность	+							
	Ознакомительная практика		+						
	Технологическая практика			+	+				
УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставлен-	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								+
	Модуль «Социальное взаимодействие и коммуникация»	+	+						
	Психология профессионально-личностного развития		+						
	Модуль «Технология бродильных производств и виноделие»	+		+	+	+	+	+	+
Введение в профессиональную деятельность	+								

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Семестр							
		1	2	3	4	5	6	7	8
ных целей	Модуль «Проектирование и оборудование технологических объектов»					+	+	+	
	Проектная деятельность					+			
	Проектно-технологическая практика					+		+	
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								+
ПК-2.2 Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	НИР по специальности						+		
	Модуль «Естественнонаучная подготовка»	+	+		+	+	+		
	Пищевая химия					+			
	Пищевая микробиология					+			
	Химия отрасли						+		
	Модуль «Управление качеством и безопасностью пищевой продукции»					+	+		+
	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли								+
	Производственный контроль на предприятиях отрасли								+
	Модуль «Технология бродильных производств и виноделие»	+		+	+	+	+	+	+
	Введение в профессиональную деятельность	+							
	Научно-исследовательская работа							+	
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа								+
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена								+
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								+
Контроль технологического процесса производства								+	
ПК-3.2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Модуль «Инженерная подготовка»		+	+	+				
	Введение в технологию продуктов питания			+					
	Биотехнологические основы технологии бродильных производств и виноделие							+	
	Модуль «Технология бродильных производств и виноделие»	+		+	+	+	+	+	+
	Введение в профессиональную деятельность	+							

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Семестр							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Общая технология отрасли				+				
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья						+		
	Технология безалкогольных и лечебных напитков					+			
	Технология броидильных производств и виноделие	+		+	+	+	+	+	+
	Технология экзотических напитков							+	
	Основы виноградарства			+					
	Основы садоводства			+					
	Основы овощеводства				+				
	Программирование урожаев плодово-ягодных культур						+		
	Технология продуктов переработки вторичного сырья винодельческой промышленности							+	
	Модуль «Проектирование и оборудование технологических объектов»					+	+	+	
	Процессы и аппараты пищевых производств					+			
	Промышленное строительство и инженерное оборудование							+	
	Технология коктейлей							+	
	Технология спирта и ликероводочного производства							+	
	Ознакомительная практика		+						
	Технологическая практика			+	+				
	Проектно-технологическая практика					+		+	
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена								+
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								+
	Грибоводство				+				
	Агрономия						+		
	Виноделие зарубежных стран								+

Заочная форма обучения

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Модуль «Социальное взаимодействие и коммуникация»	+				
	Культура речи и деловое общение	+				
	Модуль «Технология бродильных производств и виноделие»	+	+	+	+	
	Введение в профессиональную деятельность	+				
	Ознакомительная практика	+				
	Технологическая практика		+			
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+
УК-5.1 Анализирует современное состояние общества на основе знания истории	История	+				
	Модуль «Технология бродильных производств и виноделие»	+	+	+	+	
	Введение в профессиональную деятельность	+				
	Ознакомительная практика	+				
	Технологическая практика		+			
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+
УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	Модуль «Социальное взаимодействие и коммуникация»	+				
	Психология профессионально-личностного развития	+				
	Модуль «Технология бродильных производств и виноделие»	+	+	+	+	
	Введение в профессиональную деятельность	+				
	Модуль «Проектирование и оборудование технологических объектов»			+	+	
	Проектная деятельность			+		
	Проектно-технологическая практика				+	
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+
ПК-2.2 Разрабатывает методы технического контроля и испы-	НИР по специальности			+		
	Модуль «Естественнонаучная подготовка»	+	+	+		

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
тания готовой продукции в процессе производства про- дуктов питания из расти- тельного сырья на автоматизи- рованных технологических линиях	Пищевая химия			+		
	Пищевая микробиология			+		
	Химия отрасли			+		
	Модуль «Управление качеством и без- опасностью пищевой продукции»			+	+	
	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли				+	
	Производственный контроль на пред- приятиях отрасли				+	
	Модуль «Технология бродильных про- изводств и виноделие»	+	+	+	+	
	Введение в профессиональную деятель- ность	+				
	Научно-исследовательская работа					+
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					+
	Подготовка к сдаче и сдача государ- ственного экзамена					+
	Подготовка к процедуре защиты и за- щита выпускной квалификационной ра- боты					+
	Контроль технологического процесса производства				+	
ПК-3.2 Ведет основные технологиче- ские процессы производства продуктов питания из расти- тельного сырья	Модуль «Инженерная подготовка»	+	+			
	Введение в технологию продуктов пи- тания		+			
	Биотехнологические основы технологии бродильных производств и виноделие				+	
	Модуль «Технология бродильных про- изводств и виноделие»	+	+	+	+	
	Введение в профессиональную деятель- ность	+				
	Общая технология отрасли		+			
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья			+		
	Технология безалкогольных и лечебных напитков			+		
	Технология бродильных производств и виноделие			+		
	Технология экзотических напитков				+	
	Основы виноградарства		+			
	Основы садоводства		+			
	Основы овощеводства		+			

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
	Программирование урожаев плодово-ягодных культур			+		
	Технология продуктов переработки вторичного сырья винодельческой промышленности				+	
	Модуль «Проектирование и оборудование технологических объектов»			+	+	
	Процессы и аппараты пищевых производств			+		
	Промышленное строительство и инженерное оборудование				+	
	Технология коктейлей				+	
	Технология спирта и ликероводочного производства				+	
	Ознакомительная практика	+				
	Технологическая практика		+			
	Проектно-технологическая практика				+	
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					+
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+
	Грибоводство		+			
	Агрономия			+		
	Виноделие зарубежных стран				+	

7.2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» проводится в виде экзамена (1 семестр)).

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для экзамена.

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Для студентов **очной формы обучения** знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
1 семестр		
Контрольная точка 1	Коллоквиум «Основы профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья»	10
	РГР «Создание и история развития Ставропольского государственного аграрного университета»	9
Контрольная точка 2	Коллоквиум «Создание и история развития факультетов агробиологии и земельных ресурсов и экологии и ландшафтной архитектуры»	10
	РГР «Ставропольский государственный аграрный университет: состояние и перспективы развития»	7
	Коллоквиум «Выдающиеся ученые биологи России»	10
	РГР «Выдающиеся ученые Ставропольского государственного аграрного университета»	9
Контрольная точка 3	Контрольная работа	5
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях*		10
Результативность работы на практических занятиях**		15

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
Поощрительные баллы		15
Итого		100

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов	
I семестр			
Контрольная точка 1	Коллоквиум «Основы профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья»	10	<p>Критерии оценки знаний студентов: 10 баллов заслуживает студент, который полно и развернуто ответил на вопрос. 8 баллов заслуживает студент, который полно ответил на вопрос. 5 баллов заслуживает студент, который не полно ответил на вопрос. 0 баллов заслуживает студент, не ответил на вопрос.</p>
	РГР «Создание и история развития Ставропольского государственного аграрного университета»	9	<p>Критерии оценки знаний студентов: 9 балла Задачи решены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. 7 балла Задачи решены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами. 5 баллов Задачи решены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. 1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов. 0 баллов Задачи не решены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.</p>
Контрольная точка 2	Коллоквиум «Создание и история развития факультетов агробиологии и земельных ресурсов и экологии и ландшафтной архитектуры»	10	<p>Критерии оценки знаний студентов: 10 баллов заслуживает студент, который полно и развернуто ответил на вопрос. 8 баллов заслуживает студент, который полно ответил на вопрос. 5 баллов заслуживает студент, который не полно ответил на вопрос. 0 баллов заслуживает студент, не ответил на вопрос.</p>
	РГР «Ставропольский государственный аграрный университет: состояние и перспективы развития»	7	<p>Критерии оценки знаний студентов: 7 балла Задачи решены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. 5 балла Задачи решены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.</p>

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов	
			<p>3 баллов Задачи решены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.</p> <p>1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.</p> <p>0 баллов Задачи не решены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.</p>
	Коллоквиум «Выдающиеся ученые биологи России»	10	<p>Критерии оценки знаний студентов:</p> <p>10 баллов заслуживает студент, который полно и развернуто ответил на вопрос.</p> <p>8 баллов заслуживает студент, который полно ответил на вопрос.</p> <p>5 баллов заслуживает студент, который не полно ответил на вопрос.</p> <p>0 баллов заслуживает студент, не ответил на вопрос.</p>
	РГР «Выдающиеся ученые Ставропольского государственного аграрного университета»	9	<p>Критерии оценки знаний студентов:</p> <p>9 балла Задачи решены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.</p> <p>7 балла Задачи решены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.</p> <p>5 баллов Задачи решены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.</p> <p>1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.</p> <p>0 баллов Задачи не решены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.</p>
Контрольная точка 3	Контрольная работа	5	<p>5 баллов Задачи решены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.</p> <p>4 балла Задачи решены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.</p> <p>3 балла Задачи решены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.</p> <p>2 балла Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.</p> <p>0 баллов Задачи не решены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сде-</p>

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов	
			пять правильных выводов.
<i>Сумма баллов по итогам текущего контроля</i>		60	
Активность на лекционных занятиях*		10	<p>10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя.</p> <p>-1 балл – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.</p>
Результативность работы на практических занятиях**		15	<p>Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседований, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения письменных заданий по дисциплине.</p> <p>Выполнение заданий на практических работах (оценка умений – мах 5 баллов)</p> <p>5 баллов – за оцененное на «отлично» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. практические задания выполнены правильно, аккуратно и в установленные преподавателем сроки;</p> <p>4 балла – за оцененное на «хорошо» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, практические задания выполнены правильно, аккуратно, но с нарушением установленных преподавателем сроков;</p> <p>3 балла - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, практические задания выполнены с незначительными ошибками, не аккуратно, с нарушением установленных преподавателем сроков;</p> <p>2 балла - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. практические задания выполнены с существенными ошибками, не аккуратно, с нарушением установленных преподавателем сроков;</p> <p>1 балл - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. выполнены не все практические, а выполненные имеют существенные ошибки, не сданы преподавателю в установленные сроки.</p>
Поощрительные баллы		15	<p>5 баллов ставится (максимальное количество баллов), если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>4 балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>3 балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена</p>

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов	
			цена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. 2 балла – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы. 0 баллов – реферат студентом не представлен.
Итого		100	

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов	
1.	Собеседование	20	Критерии оценки знаний студентов: 10 баллов заслуживает студент, который полно и развернуто ответил на вопрос. 8 баллов заслуживает студент, который полно ответил на вопрос. 5 баллов заслуживает студент, который не полно ответил на вопрос. 0 баллов заслуживает студент, не ответил на вопрос.
	Контрольная работа (самостоятельная)	30	Критерии оценки ответа на 1 теоретический вопрос (знания): 5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы, рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине. 4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой. 3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции. 2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов	
			<p>понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.</p> <p>1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.</p> <p>0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.</p> <p><u>Решение практико-ориентированных задач:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 25 баллов Задачи решены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. • 15 балла Задачи решены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами. • 10 балла, Задачи решены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. • 0 балла Задачи не решены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.
	Контрольная точка по всем темам дисциплины (аудиторная)	10	<p>Критерии оценки знаний студентов по аудиторной контрольной работе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 баллов Задачи решены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. • 8 баллов Задачи решены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами. • 6 балла Задачи решены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. • 4 балла Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов. • 0 баллов Задачи не решены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60	

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов	
Активность на лекционных занятиях		10	10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя. -1 балл – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.
Результативность работы на практических занятиях		15	Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседований, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения письменных заданий по дисциплине. Выполнение заданий на практических работах (оценка умений – мах 5 баллов) 5 баллов – за оцененное на «отлично» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. практические задания выполнены правильно, аккуратно и в установленные преподавателем сроки; 4 балла – за оцененное на «хорошо» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, практические задания выполнены правильно, аккуратно, но с нарушением установленных преподавателем сроков; 3 балла - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, практические задания выполнены с незначительными ошибками, не аккуратно, с нарушением установленных преподавателем сроков; 2 балла - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. практические задания выполнены с существенными ошибками, не аккуратно, с нарушением установленных преподавателем сроков; 1 балл - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. выполнены не все практические, а выполненные имеют существенные ошибки, не сданы преподавателю в установленные сроки.
Поощрительные баллы		15	5 баллов ставится (максимальное количество баллов) , если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. 4 балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. 3 балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. 2 балла – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы. 0 баллов – реферат студентом не представлен.
Итого		100	

При проведении итоговой аттестации «экзамен» преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает экзамен по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче экзамена к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на экзамене и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 16 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1 (оценка знаний)	до 5
Теоретический вопрос №2 (оценка знаний)	до 5
Теоретический вопрос №3 (оценка знаний)	до 6
Итого	16

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2, вопрос 3)

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:
для экзамена:

- «Отлично» – от 85 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» – от 70 до 85 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» – от 56 до 70 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»

Вопросы по темам для устного опроса

Тема 1. Основы профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки

19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья»

1. Введение.
2. Цели и задачи курса.
3. Назвать сферы, виды и объекты профессиональной деятельности.
4. Нормативные основы профессиональной деятельности по направлению. «Продукты питания из растительного сырья»

Тема 2. Создание и история развития Ставропольского государственного аграрного университета

1. Развитие аграрного образования на Ставрополье
2. Создание и история развития Ставропольского государственного аграрного университета.
3. СтГАУ - достижение современной науки.

Тема 3. Создание и история развития факультетов агробиологии и земельных ресурсов и экологии и ландшафтной архитектуры

1. История и развитие факультета защиты растений и агрономического факультета Ставропольского государственного аграрного университета.
2. История, ученые, научные достижения кафедр факультета: агрохимии и физиологии растений, общего и мелиоративного земледелия, землеустройства и кадастра, плодоовощеводства, виноградарства и виноделия, почвоведения им. Профессора В.И. Тюльпанова, растениеводства, кормопроизводства, ботаники и дендрологии, селекции, семеноводства и технологии хранения продуктов растениеводства им. Ф.И. Бобрышева, а также научные достижения кафедры экологии ландшафтного строительства, химии и защиты растений, фитопатологии и энтомологии.

Тема 4. Ставропольский государственный аграрный университет: состояние и перспективы развития

1. Структура Ставропольского государственного аграрного университета – факультеты, направления, подготовки.
2. Научная инфраструктура университета: лаборатории.
3. Учебно-опытное хозяйство СтГАУ. Научная библиотека СтГАУ. Музей истории СтГАУ.
4. Основные достижения и награды СтГАУ.

Тема 5. Выдающиеся ученые биологи России

1. .Выдающиеся ученые биологи России
2. .Жизнь и творческая деятельность А.Т. Болотова, Н.И. Вавилова, М.В. Ломоносова, Д.И. Менделеева, В.В. Докучаева, К.А. Тимирязева, А.В. Советова и И.А. Стебута, И.В. Мичурина, В.С. Пустовойта, В.Н. Ремесло, П.П. Лукьяненко, Д.Н. Прянишникова, В.Р. Вильямса

Тема 6. Выдающиеся ученые Ставропольского государственного аграрного университета

1. Выдающиеся ученые Ставропольского государственного аграрного университета Принципы чередования основных овощных культур в севообороте.
2. Жизнь и творческая деятельность профессоров аграрного университета: Тюльпанова В.И., Бобрышева Ф.И., Харечкина В.И., Соляник Н.М. Перегудова Н.И., Корнилова Л.А. Челядинова Г.И., Асалиева А.И., Куренного Н.М.

3. Ректор Ставропольского государственного аграрного университета – Трухачев В.И.

Тема 7. Достижения и перспективы аграрной науки и сельскохозяйственного производства Ставропольского края

1. История ученических бригад.
2. История образования Вашего населенного пункта, Вашего сельскохозяйственного предприятия. Лучшие аграрные хозяйства Ставропольского края и их руководители.
3. Структура сельскохозяйственного образования в Ставропольском крае (училища, колледжи, техникумы, вузы)

Примерная тематика рефератов

1. История образования Вашего населенного пункта.
2. История развития моего района.
3. История развития моего сельскохозяйственного предприятия.
4. История развития Ставропольского края.
5. Развитие аграрного образования на Ставрополье в начале XX века.
6. Ставропольский сельскохозяйственный институт в годы Великой Отечественной войны. Испытание войной и разрухой.
7. История ученических бригад, организованных на Ставрополье в 1951 г.
8. Приоритетные направления сельскохозяйственного производства вашего района.
9. Жизнь и творческая деятельность первого русского агронома А.Т. Болотова.
10. Жизнь и творческая деятельность Н.И. Вавилова.
11. Жизнь и творческая деятельность Д.И. Менделеева.
12. Жизнь и творческая деятельность В.В. Докучаева.
13. Жизнь и творческая деятельность К.А. Тимирязева.
14. Жизнь и творческая деятельность А.В. Советова и И.А. Стебута.
15. Жизнь и творческая деятельность И.В. Мичурина.
16. Жизнь и творческая деятельность В.С. Пустовойта.
17. Жизнь и творческая деятельность В.Н. Ремесло.
18. Жизнь и творческая деятельность П.П. Лукьяненко.
19. Жизнь и творческая деятельность Д.Н. Прянишникова.
20. Жизнь и творческая деятельность В.Р. Вильямса.
21. История и развитие факультета защиты растений Ставропольского государственного аграрного университета.
21. История и развитие агрономического факультета Ставропольского государственного аграрного университета.
22. Жизнь и творческая деятельность профессора Тюльпанова В.И.
23. Жизнь и творческая деятельность профессора Бобрышева Ф.И.
24. Жизнь и творческая деятельность профессора Харечкина В.И.
25. Жизнь и творческая деятельность профессора Соляник Н.М.
26. Жизнь и творческая деятельность профессора Перегудова Н.И.
27. Перспективы освоения природных богатств Ставрополья.
28. Лучшие аграрные хозяйства Ставропольского края.
29. Руководители предприятий внесших значительный вклад в развитие и укрепление отрасли сельского хозяйства Ставропольского края.

Вопросы к экзамену

Теоретические вопросы

Раздел 1. Основы профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

1. Сферы, виды и объекты профессиональной деятельности.
2. Формы обучения в университете.
3. Требования к результатам освоения основных образовательных программ бакалавриата (Компетенции 3++).

4. Структура основной образовательной программы бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
5. Практическая подготовка студентов. Виды практик и их значения.

Раздел 2. Создание и история развития Ставропольского государственного аграрного университета

6. Развитие аграрного образования на Ставрополье 20-го века.
7. Начало развития Ставропольского сельскохозяйственного института (1930-1941гг.).
8. Ставропольский сельскохозяйственный институт в годы отечественной войны (1941-1945гг.).
9. Становление и развитие Ставропольского сельскохозяйственного института (1945-1984 гг.).
10. Ставропольский сельскохозяйственный институт в годы перестройки (1984-1994 гг.).
11. Рождение ГСХА - новый этап развития Ставропольского сельскохозяйственного института (1994-2001гг.).
12. Современный этап развития вуза: от академии к университету (2001-2019 гг.).

Раздел 3. Создание и история развития факультета агробиологии и земельных ресурсов и факультета экологии и ландшафтной архитектуры

13. История и развитие факультета агробиологии и земельных ресурсов Ставропольского государственного аграрного университета.
14. История и развитие факультета экологии и ландшафтной архитектуры Ставропольского государственного аграрного университета.
15. История, ученые, научные достижения кафедры агрохимии и физиологии растений.
16. История, ученые, научные достижения кафедры общего земледелия, растениеводства, селекции и семеноводства им. профессора Ф.И.Бобрышева.
17. История, ученые, научные достижения кафедры землеустройства и кадастра.
18. История, ученые, научные достижения кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья.
19. История, ученые, научные достижения кафедры почвоведения им. Профессора В.И. Тюльпанова.
20. История, ученые, научные достижения кафедры экологии и ландшафтного строительства.
21. История, ученые, научные достижения кафедры химии и защиты растений.

Раздел 4. Ставропольский государственный аграрный университет: состояние и перспективы развития

22. Структура Ставропольского государственного аграрного университета -факультеты, направления, подготовки.
23. Научная инфраструктура университета: лаборатория агрохимического анализа.
24. Научная инфраструктура университета: лаборатория мониторинга почв.
25. Научная инфраструктура университета: лаборатория кадастра и землеустройства.
26. Научная инфраструктура университета: лаборатория качества зерна и продуктов его переработки.
27. Научная инфраструктура университета: лаборатория технологии возделывания полевых культур.
28. Научная инфраструктура университета: лаборатория сельскохозяйственной Биотехнологии.
29. Научная инфраструктура университета: лаборатория фитосанитарного мониторинга.
30. Научная инфраструктура университета: лаборатория ландшафтного проектирования.
31. Научная инфраструктура университета: лаборатория экологического мониторинга.
32. Научная инфраструктура университета: теплично-оранжерейный комплекс.
33. Формирование направлений подготовки студентов на факультетах СтГАУ.
34. Центр эстетического воспитания студентов СтГАУ.
35. Учебно-опытное хозяйство СтГАУ.
36. Научная библиотека СтГАУ.
37. Музей истории СтГАУ.

38. Основные достижения и награды СтГАУ.
39. Патриотическое воспитание студентов СтГАУ.

Раздел 5: История зарождения виноделия и пивоварения

40. История развития виноделия в мире
41. Роль ученых в развитии виноделия.
42. История научного и промышленного садоводства России.
43. Виноградарство и виноделие в России.
44. Происхождение пива и его история
45. Происхождение кваса и его история.
46. Происхождение коньяка и его история.
47. Происхождение шампанского и его история.
48. Агротехника возделывания культуры винограда

Раздел 6. Выдающиеся ученые Ставропольского государственного аграрного университета

49. Жизнь и творческая деятельность профессора Тюльпанова В.И.
50. Жизнь и творческая деятельность профессора Бобрышева Ф.И.
51. Жизнь и творческая деятельность профессора Харечкина В.И.
52. Жизнь и творческая деятельность профессора Соляник Н.М.
53. Жизнь и творческая деятельность профессора Куренного Н.М.
54. Жизнь и творческая деятельность профессора Перегудова Н.И.
55. Жизнь и творческая деятельность профессора Челядинова Г.И.
56. Жизнь и творческая деятельность профессора Асалиева А.И.
57. Жизнь и творческая деятельность профессора Чена Н.Г.
58. Жизнь и творческая деятельность профессора Пенчукова В.М.
59. Ректор Ставропольского государственного аграрного университета – Трухачев В.И. (1999-2019)
60. Агеев В.В. – руководитель научной школы «Теоретические и технологические основы биохимических потоков веществ в агроландшафтах».
61. Петрова Л.Н. – руководитель научной школы «Рациональное природопользование, ресурсосбережение в сельскохозяйственном производстве засушливых регионов России».

Раздел 7. Достижения и перспективы аграрной науки и сельскохозяйственного производства Ставропольского края

62. История ученических бригад, организованных на Ставрополье в 1951 г.
63. История Вашего населенного пункта.
64. Природные богатства и климатические особенности вашего района.
65. Знаменитые выпускники факультета агробиологии и земельных ресурсов.
66. Знаменитые выпускники факультета экологии и ландшафтной архитектуры.

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

основная

1. Глухих М. А. Агрохимия : Учебное пособие; ВО - Бакалавриат/Глухих М. А.. - Санкт-Петербург:Лань, 2022. - 120 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/193260>. - Издательство Лань.
2. Иванов В. М. История растениеводства : учебное пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура/Иванов В. М.. - Санкт-Петербург:Лань, 2022. - 192 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/187675>. - Издательство Лань.
3. Кидин В. В. Агрохимия : учебное пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура/Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К.А. Тимирязева. - Москва:ООО ""Научно-издательский центр ИНФРА-М"", 2019. - 351 с. - URL: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1009265>.
4. Ториков В. Е. Производство продукции растениеводства : учебное пособие ; ВО - Бакалавриат, Аспирантура/Ториков В. Е., Мельникова О. В.. - Санкт-Петербург:Лань, 2019. - 512 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/112050>. - Издательство Лань.
5. Ягодин Б. А. Агрохимия : учебник; ВО - Бакалавриат, Магистратура/Ягодин Б. А., Жуков Ю. П., Кобзаренко В. И.. - Санкт-Петербург:Лань, 2021. - 584 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/176891>. - Издательство Лань.

дополнительная

1. Агеев, В. В. Агрохимия (Южно-Российский аспект) : учебник для студентов вузов по агроном. специальностям : Т. 1/под ред. В. В. Агеева. - Ставрополь:СтГАУ, 2005. - 488 с.
2. Агеев, В. В. Агрохимия (Южно-Российский аспект) : учебник для студентов вузов по агроном. специальностям : Т. 2/под ред. В. В. Агеева. - Ставрополь:СтГАУ, 2006. - 480 с.
3. Компанеец, М. К. Ученые агрономы России (из истории агрономической науки) : Кн. 2. - М.:Колос, 1976. - 160 с.
4. Листая страницы истории : Ставропольскому государственному аграрному университету - 85 лет/под ред. В. И. Трухачева. - Ставрополь:АГРУС, 2015. - 848 с.
5. Паркина О. В. История агрономии : учебное пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура/Паркина О. В.. - Новосибирск:НГАУ, 2011. - 40 с. - URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=20292. - Издательство Лань.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. <http://agroportal-ziz.ru/articles/agrohimicheskoe-obsledovanie-i-monitoring-pochvennogo-plodorodiya> – Российский аграрный портал.
2. <https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic> – база данных СКОПУС.
3. http://apps.webofknowledge.com/WOS_GeneralSearch_input.do?product=WOS&search_mode=GeneralSearch&SID=F6sHEvv8SDgCsNy1ZeC&preferencesSaved= - база данных Web of Science.
4. <https://elibrary.ru/defaultx.asp> - база данных РИНЦ.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины предусматривает проведение лекционных, практических занятий и самостоятельную работу студентов, как для очной, так и для заочной форм обучения

Цель лекционного курса – теоретическая подготовка студентов по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность». В лекциях освещается круг вопросов, связанных с изучением всех аспектов сельского хозяйства как важнейшей отрасли материального производства, в котором создаются продукты питания для удовлетворения непрерывно возрастающих потребностей населения в сырье, необходимое для пищевой и легкой промышленности, о научно-техническом прогрессе, росте технической оснащенности, широком внедрении достижений науки в сельское хозяйство с целью повышения роста производительности труда в сельском хозяйстве, о стратегическом значении в современных условиях сельскохозяйственного производства как основы продовольственной безопасности Российской Федерации.

Дальнейшее осмысление и уточнение знаний, приобретенных на лекциях, осуществляется на практических занятиях, цель которых – формирование умений применения усвоенных ранее знаний.

Практические занятия служат для закрепления теоретических основ, излагаемых в лекциях, получение практических навыков освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность».

Самостоятельная работа студента является важной формой усвоения курса «Введение в профессиональную деятельность», рассматривает современное сельскохозяйственное производство с точки зрения существенного отличия от промышленного производства как по характеру использования природных ресурсов, организации труда, большой неоднородности условий, в которых оно осуществляется, так и по своеобразию получаемой продукции.

Цель самостоятельной работы студентов – развивать у студентов умение выбрать нужную информацию по заданной теме или отдельному вопросу, критически анализировать методическую литературу по предложенным проблемам, систематизировать и оформлять прочитанное и изученное в виде кратких ответов и докладов.

Результативность самостоятельной работы студентов обеспечивается эффективной системой контроля, включающей в себя вопросы по содержанию материалов лекций и проверку контрольных и самостоятельных работ.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к устному опросу, коллоквиуму;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях и коллоквиума.

Итоговый контроль. 1 семестр – экзамен.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office.

11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium»

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

информационно справочные системы: ЭБС «Лань», СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№	Наименование специ-	Оснащенность специальных помещений и помещений для
---	---------------------	--

п/п	альных помещений и помещений для самостоятельной работы	самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. № 261, площадь – 122 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 86 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., стол президиума – 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., настольный конденсаторный микрофон– 1 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран настенный – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 266 (учебно-научная лаборатория «Агрохимического анализа»), площадь – 50,0 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 20 посадочных мест, ноутбук Acer – 1 шт., Интерактивная доска Start Board., мультимедийный проектор – 1 шт., атомно-абсорбционный спектрометр с пламенной атомизацией - novAA 300., поляриметр POLAX-2L., измеритель Seven Easy, pH-метр., пламенный фотометр ПФА-378., мельница для размла почвенных образцов "Пульверизетте 2"., мельница для размла растительных образцов A11basic., муфельная печь ШОЛ6/11., дистиллятор GFL2008., сушильный шкаф лабораторный Binder., фотоэлектрокolorиметр Unico 1200., Ионмер И-160 М., весы прецизионные RV 313., весы технические RV 512., баня водяная GFL с "кольцевыми" крышками. Имеется аттестат аккредитации лаборатории №РОСС RU.0001.21ПЦ12 выдан ФГОУ ВПО Ставропольский государственный аграрный университет, удостоверяет, что учебно-научная испытательная лаборатория соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 (Международный стандарт ИСО/МЭК 17025-2005), аккредитована на техническую компетентность и независимость. Аттестат действителен бессрочно. Ежегодно проводится поверка и аттестация имеющейся приборной базы. ; вспомогательное оборудование, лабораторная посуда, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов:	
	1. Читальный зал научной библиотеки (площадь 177 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
	2. Учебная аудитория ауд. № 266 (учебно-научная лаборатория «Агрохимического анализа»), площадь – 50,0 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 20 посадочных мест, ноутбук Acer – 1 шт., Интерактивная доска Start Board., мультимедийный проектор – 1 шт., атомно-абсорбционный спектрометр с пламенной атомизацией - novAA 300., поляриметр POLAX-2L., измеритель Seven Easy, pH-метр., пламенный фотометр ПФА-378., мельница для размла почвенных образцов "Пульверизетте 2"., мельница для размла растительных образцов A11basic., муфельная печь ШОЛ6/11., дистиллятор GFL2008., сушильный шкаф лабораторный Binder., фотоэлектрокolorиметр Unico 1200., Ионмер И-160 М., весы прецизионные RV 313., весы технические RV 512., баня водяная GFL с "кольцевыми" крышками. Имеется аттестат аккредитации лаборатории №РОСС RU.0001.21ПЦ12 выдан ФГОУ ВПО Ставропольский государственный аграрный университет, удостоверяет, что учебно-научная испытательная лаборатория соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 (Международный стандарт ИСО/МЭК 17025-2005), аккредитована на техническую компетентность и независимость. Аттестат действителен бессрочно. Ежегодно проводится поверка и аттестация имеющейся приборной базы. ; вспомогательное оборудование, лабораторная посуда, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные пла-

		каты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
4	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 266 (учебно-научная лаборатория «Агрохимического анализа»), площадь – 50,0 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 20 посадочных мест, ноутбук Acer – 1 шт., Интерактивная доска Start Board., мультимедийный проектор – 1 шт., атомно-абсорбционный спектрометр с пламенной атомизацией - povAA 300., поляриметр POLAX-2L., измеритель Seven Easy, pH-метр., пламенный фотометр ПФА-378., мельница для размола почвенных образцов "Пульверизетте 2"., мельница для размола растительных образцов A11basic., муфельная печь СНОЛ6/11., дистиллятор GFL2008., сушильный шкаф лабораторный Binder., фотоэлектроколориметр Unico 1200., Ионномер И-160 М., весы прецизионные RV 313., весы технические RV 512., баня водяная GFL с "кольцевыми" крышками. Имеется аттестат аккредитации лаборатории №РОСС RU.0001.21ПЦ12 выдан ФГОУ ВПО Ставропольский государственный аграрный университет, удостоверяет, что учебно-научная испытательная лаборатория соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 (Международный стандарт ИСО/МЭК 17025-2005), аккредитована на техническую компетентность и независимость. Аттестат действителен бессрочно. Ежегодно проводится поверка и аттестация имеющейся приборной базы. ; вспомогательное оборудование, лабораторная посуда, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
5	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 266 (учебно-научная лаборатория «Агрохимического анализа»), площадь – 50,0 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 20 посадочных мест, ноутбук Acer – 1 шт., Интерактивная доска Start Board., мультимедийный проектор – 1 шт., атомно-абсорбционный спектрометр с пламенной атомизацией - povAA 300., поляриметр POLAX-2L., измеритель Seven Easy, pH-метр., пламенный фотометр ПФА-378., мельница для размола почвенных образцов "Пульверизетте 2"., мельница для размола растительных образцов A11basic., муфельная печь СНОЛ6/11., дистиллятор GFL2008., сушильный шкаф лабораторный Binder., фотоэлектроколориметр Unico 1200., Ионномер И-160 М., весы прецизионные RV 313., весы технические RV 512., баня водяная GFL с "кольцевыми" крышками. Имеется аттестат аккредитации лаборатории №РОСС RU.0001.21ПЦ12 выдан ФГОУ ВПО Ставропольский государственный аграрный университет, удостоверяет, что учебно-научная испытательная лаборатория соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 (Международный стандарт ИСО/МЭК 17025-2005), аккредитована на техническую компетентность и независимость. Аттестат действителен бессрочно. Ежегодно проводится поверка и аттестация имеющейся приборной базы. ; вспомогательное оборудование, лабораторная посуда, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

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

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на экзамене зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- экзамен проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме;

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

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента зачет проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и учебного плана по профилю «Технология бродильных производств и виноделие»

Авторы

А.Н. Есаулко, д. с- х. наук, профессор

А.С.Котова, ассистент

Рецензенты

О.И. Власова, д. с.-х. наук, доцент

Е.Б. Дрёпа, к. с- х. наук, доцент

Рабочая программа дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» рассмотрена на заседании кафедры агрохимии и физиологии растений, протокол № 14 от «04» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Зав. кафедрой
агрохимии и физиологии
растений

Е.В. Голосной, к. с.-х. наук, доцент

Рабочая программа дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета агробиологии и земельных ресурсов протокол № 6 от «11» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Руководитель ОП

Е.С. Романенко, к. с.-х. наук, доцент

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.02.01 Введение в профессиональную деятельность
по подготовке бакалавра программы академического бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.02
код

Продукты питания из растительного сырья
Наименование направления подготовки/специальности

Технология бродильных производств и виноделие
Профиль/магистерская программа/специализация

Форма обучения – очная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Очная форма обучения: лекции – 20 ч., практические занятия- 36 ч., .., практические (лабораторные) занятия – 0 ч., самостоятельная работа – 54 ч., контроль – 36 ч.

Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия- 8 ч., практические (лабораторные) занятия – 0 ч., самостоятельная работа – 123 ч., контроль – 9 ч.

Цель изучения дисциплины

Формирование теоретических представлений и практических навыков в области бродильных производств и виноделия, на основе изучения исторического опыта России в решении проблем производства продуктов питания из растительного сырья, современного состояния науки и уровня образования.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.В.02.01 Введение в профессиональную деятельность является дисциплиной вариативной части. Изучение дисциплины осуществляется для студентов очной формы обучения – в 1 семестре.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Универсальные компетенции (УК)

- Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке (УК-4.1)

- Анализирует современное состояние общества на основе знания истории (УК-5.1)

- Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей (УК-6.1).

Профессиональные компетенции (ПК)

– Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (ПК-2.2).

- Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-3.2)

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке (УК-4.1)

- анализа современного состояния общества на основе знания истории (УК-5.1)

- умения использования инструментов и методов управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей (УК-6.1)

- Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из раститель-

ного сырья (22.003D/02.6 Зн. 6) (ПК-2.2)

- Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (22.003D/01.6 Зн. 7) (ПК-3.2)

Умения:

- демонстрировать умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке (УК-4.1)

- анализа современного состояния общества на основе знания истории (УК-5.1)

- использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей (УК-6.1)

- Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений (22.003D/01.6 У.7) (ПК-2.2)

- Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья (22.003D/01.6 У.11) (ПК-3.2)

Навыки:

- демонстрации умения вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке (УК-4.1)

- анализирования современного состояния общества на основе знания истории (УК-5.1)

- правильного использования инструментов и методов управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей (УК-6.1)

- Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (22.003D/02.6 ТД. 7) (ПК-2.2)

- Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (22.003D/01.6 ТД. 4) (ПК-3.2)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1. Основы профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья»

Тема 1. Введение. Цели и задачи курса. Сферы, виды и объекты профессиональной деятельности.

Тема 2. Нормативные основы профессиональной деятельности по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Раздел 2. Создание и история развития Ставропольского государственного аграрного университета

Тема 1. Развитие аграрного образования на Ставрополье.

Тема 2. Создание и история развития Ставропольского государственного аграрного университета. СтГАУ - достижение современной науки.

Раздел 3. Создание и история развития факультетов агробиологии и земельных ресурсов и экологии и ландшафтной архитектуры

Тема 1. История и развитие факультетов агробиологии и земельных ресурсов и экологии и ландшафтной архитектуры Ставропольского государственного аграрного университета.

Тема 2. История, ученые, научные достижения кафедры

Раздел 4. Ставропольский государственный аграрный университет: состояние и перспективы развития

Тема 1. Структура Ставропольского государственного аграрного университета – факультеты, направления, подготовки. Научная инфраструктура университета: лаборатории.

Раздел 5. История зарождения виноделия и пивоварения

Тема 1. История развития виноделия в мире. Истоки культуры винограда в Предкавказье. Винодельческая отрасль Ставропольской губернии.

Промышленное развитие технологии бродильных производств, виноградарства и виноделия на Ставрополье.

Раздел 6. Выдающиеся ученые Ставропольского государственного аграрного университета

Тема 1. Жизнь и творческая деятельность профессоров аграрного университета.

Раздел 7. Проблемы и перспективы развития виноделия и пивоварения в России и зарубежом.

Тема 1. Достижения и перспективы развития пивоварения, виноградарства и садоводства на Ставрополье, в России и зарубежом. Поиск эффективного пути развития пивоваренной и виноградовинодельческой промышленности Ставропольского края.

Форма контроля

Очная форма обучения: 1 семестр – экзамен.

Заочная форма обучения: 1 семестр – экзамен.

А. Н. Есаулко доктор с.-х. наук, профессор кафедры агрохимии и физиологии растений

Авторы:

А.С. Котова, ассистент кафедры агрохимии и физиологии растений