

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 19.07.2024 14:11:29

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе

дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры»

Цель преподавания дисциплины - изучение основных процессов, лежащих в основе производства мясной и молочной продукции, изучение принципов организации производства этих изделий.

Задачи изучения дисциплины

- изучение основных обязанностей технолога пищевых производств;
- изучение требований к будущему технологу пищевых производств;
- изучение основ организации производства мясной и молочной продукции;
- изучение ассортимента мясной и молочной продукции;
- изучение основ технологии производства мясной и молочной продукции.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

УК-3.1 - определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;

УК-3.2 - при реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды;

УК-3.3 - анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата;

УК-6.1 - использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;

УК-6.2 - определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения;

УК-6.3 - использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;

УК-9.1 - демонстрирует толерантное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах;

УК-9.2 - учитывает индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов.

Разделы дисциплины

Введение. Профессия, которую я выбрал.

Анализ профессиональной деятельности.

Понятие техносферы. Профессия инженер.

Виды инженерной деятельности.

Мясные и молочные продукты специализированного назначения.

Высшее техническое образование в России.

Основы технологии пищевых производств.

Общие представления о процессах пищевых производств.

Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе мясных и молочных продуктов.

Технологическое оборудование пищевых производств.

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета
государственного управления и
международных отношений.

(наименование ф-та полностью)

И.В. Минакова
(подпись, инициалы, фамилия)

« 18 » 06 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения*шифр и наименование направления подготовки (специальности)*

направленность (профиль, специализация) «Управление и проектирование
производственных систем молочной и мясной индустрии»

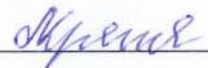
*наименование направленности (профиля, специализации)*форма обучения очная*(очная, очно-заочная, заочная)*

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки (специальности) 19.03.03 Продукты питания животного происхождения на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль, специализация) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 «25» июня 2021 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль, специализация) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров протокол № 17 «07» 06 2021 г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____  Пьяникова Э.А.

Разработчик программы
к.х.н., доцент _____  Ковалева А.Е.
(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

/Директор научной библиотеки _____  Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль, специализация) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 2022 г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, ТТчТ Удмуртского УИ от 01.03.2022 г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____  Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль, специализация) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 03 2024 г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, от 27.03.2024, №13 г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____  Пьяникова Э.А.

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Изучение основных процессов, лежащих в основе производства мясной и молочной продукции, изучение принципов организации производства этих изделий.

1.2 Задачи дисциплины

- изучение основных обязанностей технолога пищевых производств;
- изучение требований к будущему технологу пищевых производств;
- изучение основ организации производства мясной и молочной продукции;
- изучение ассортимента мясной и молочной продукции;
- изучение основ технологии производства мясной и молочной продукции.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	Знать: свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели Уметь: определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели Владеть (или Иметь опыт деятельности): способностью определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели
		УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды	Знать: особенности поведения других членов команды Уметь: учитывать особенности поведения других членов команды

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			Владеть (или Иметь опыт деятельности): способностью при реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды
		УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата	Знать: возможные последствия личных действий для достижения заданного результата Уметь: планировать свои действия для достижения заданного результата Владеть (или Иметь опыт деятельности): способностью критически анализировать возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата
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	Знать: инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов Уметь: определять необходимые инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов Владеть (или Иметь опыт деятельности): способностью применять инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
		УК-6.2 Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и	Знать: способы самоанализа и самооценки собственных сил и возможностей; стратегии личного развития Уметь:

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения	определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием их актуальности и определением необходимых ресурсов Владеть (или Иметь опыт деятельности): приемами оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач
		УК-6.3 Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Знать: инструменты непрерывного образования Уметь: планировать свою жизнедеятельность на период обучения в образовательной организации Владеть (или Иметь опыт деятельности): инструментами непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 Демонстрирует толерантное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах	Знать: особенности людей с ограниченными возможностями здоровья Уметь: быть готовым к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах Владеть (или Иметь опыт деятельности): способностью толерантно относиться к людям с ограниченными возможностями здоровья и

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах
		УК-9.2 Учитывает индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов	Знать: индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья Уметь: выявлять (конкретные) индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья Владеть (или Иметь опыт деятельности): способностью учитывать индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль, специализация) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии». Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по виду учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетные единицы (з.е.), 108 часов

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	72
в том числе:	
лекции	36
лабораторные занятия	0
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	35,9
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 - Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	Введение. Профессия, которую я выбрал	Выбор профессии. Краткое описание профессии - технолог пищевой промышленности. Профессия инженер технолог
2	Анализ профессиональной деятельности	Классификация профессий. Профессиональная пригодность, профориентация и профессиональный отбор. Этапы профессионального становления личности
3	Понятие техносферы. Профессия инженер	Место инженерной деятельности в техносфере. Профессия инженера в исторической перспективе
4	Виды инженерной деятельности	Виды инженерной деятельности. Содержание видов профессиональной деятельности
5	Мясные и молочные продукты специализированного назначения	Виды специализированных пищевых продуктов. Мясные продукты для детей. Мясные полуфабрикаты для детского питания. Мясные консервы для питания дошкольников. Ассортимент молочных продуктов специального назначения
6	Высшее техническое образование в России	История высшего технического образования. Организация высшей школы. Современное состояние высшего технического образо-

		вания и типы программ инженерной подготовки
7	Основы технологии пищевых производств	Краткая характеристика пищевых производств. Характеристика продовольственного сырья и продуктов
8	Общие представления о процессах пищевых производств	Краткая характеристика процессов пищевых производств. Общие представления о технологии пищевых продуктов
9	Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе мясных и молочных продуктов	Состав продукта. Ингредиенты, которые не указывают на упаковке. Информация об ингредиентах, которая указывается обязательно. Е-стандарты.
10	Технологическое оборудование пищевых производств	Классификация и основные требования к технологическому оборудованию. Эволюция оборудования для тепловых процессов. Эволюция оборудования для массообменных процессов

Таблица 4.1.2 - Содержание дисциплины и ее методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час.	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Введение. Профессия, которую я выбрал	4	1	-	У-1, МУ-1, МУ-2	С, Со, Т, СРС (1-2 недели)	УК-3
2	Анализ профессиональной деятельности	2	-	-	У-2, МУ-2	С, Со, Т, СРС (3-4 недели)	УК-3
3	Понятие техносферы. Профессия инженер	2	-	-	У-1, У-2, МУ-2	С, Со, Т, СРС (5-6 недели)	УК-9
4	Виды инженерной деятельности	4	2	-	У-2, МУ-1, МУ-2	С, Со, Т, СРС (7-8 недели)	УК-6
5	Мясные и молочные продукты специализированного назначения	6	-	-	У-2, МУ-2	С, Со, Т, СРС (9-10 недели)	УК-6
6	Высшее техническое образование в России	6	-	-	У-2, МУ-2	С, Со, Т, СРС (11-12 недели)	УК-6
7	Основы технологии пищевых производств	4	3	-	У-2, МУ-1, МУ-2	С, Со, Т, СРС (13-14 недели)	УК-6
8	Общие представления о процессах пищевых производств	4	-	-	У-2, МУ-2	С, Со, Т, СРС (15-16 недели)	УК-6
9	Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе мясных и молочных продуктов	2	4, 5	-	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С, Со, Т, СРС (17 неделя)	УК-6
10	Технологическое оборудование пищевых производств	2	6	-	У-2, МУ-2	С, Со, Т, СРС (18неделя)	УК-6

С – собеседование, Со – сообщение, Т – тестирование, СРС – самостоятельная работа студентов

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

Таблица 4.2.1 - Практические занятия

№ п/п	Наименование практических занятий	Объем, час.
1	2	3
1	Система содействия трудоустройству выпускников вузов РФ	4
2	Саморазвитие и планирование карьеры	4
3	Базовые понятия и основные инструменты трудоустройства	4
4	Стратегия поведения выпускника на рынке труда. Эффективные технологии самопрезентации	4
5	Нормативно-правовое обеспечение прав и интересов молодежи на рынке труда	4
6	Профессиональные стандарты	4
7	Основы поиска работы в сети интернет	4
8	Получение и развитие гибких навыков и надпрофессиональных компетенций	4
9	Программы набора молодых специалистов и стажировок международных и российских корпораций	4
Итого		36

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 - Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.
1	2	3	4
1	Подготовка к дискуссии о значимости своей будущей профессии технолога	1 - 3 недели	6
2	Сбор материалов к реферату о специализированных мясных и молочных продуктах	4 - 5 недели	5,9
3	Сбор материалов к реферату по технологической линии производства пищевого продукта (колбасные изделия, молочная продукция и др.) продукта	6 - 10 недели	8
4	Сбор материалов к реферату по дизайну упаковки пищевого продукта	11-12 недели	4
5	Сбор материалов к реферату по утилизации отходов производства мясных продуктов	13-15 недели	8
6	Сбор материалов к реферату по утилизации отходов производства молочных продуктов	16-18 недели	4
Итого			35,9

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами

внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплины:

библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;
- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

- путем обеспечения доступности всего необходимо учебно-методического и справочного материала;
- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств;
- путем разработки:
 - методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;
 - заданий для самостоятельной работы;
 - тем рефератов и докладов;
 - вопросов к зачету;
 - методических указаний к выполнению лабораторных работ и т.д.

типографией университета:

- помощь авторам в подготовке и изданий научной, учебной и методической литературы;
- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с экспертами и специалистами Комитета по труду и занятости населения Курской области.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	Мясные и молочные продукты специализированного назначения	Лекция-визуализация	2
2	Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе мясных и молочных продуктов	Лекция-визуализация	2
3	Определение свежести и натуральности молока	Практическое занятие. Мультимедийная презентация. Учебная дискуссия	2
4	Определение процентного содержания жира, сухого обезжиренного остатка (СОМО) и плотности в пробах молока	Лабораторное занятие. Учебная дискуссия	2
Итого:			8

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и содержание компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры. Управление проектами в области производства продуктов питания	Управление проектами в области производства продуктов питания. Производственная организационно-управленческая практика	Управление проектами в области производства продуктов питания
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры. Управление проектами в области производства продуктов питания.	Управление проектами в области производства продуктов питания. Учебная технологическая практика.	Управление проектами в области производства продуктов питания.
УК-9. Способен исполь-	Введение в направление подготовки и планирование профессио-		

зовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	нальной карьеры. Основы инклюзивного образования
--	---

**Этапы для РПД всех форм обучения определяются по учебному плану очной формы обучения следующим образом:*

Этап	Учебный план очной формы обучения / семестр изучения дисциплины		
	Бакалавриат	Специалитет	Магистратура
Начальный	1-3 семестры	1-3 семестры	1 семестр
Основной	4-6 семестры	4-6 семестры	2 семестр
Завершающий	7-8 семестры	7-10 семестры	3-4 семестр

** Если при заполнении таблицы обнаруживается, что один или два этапа не обеспечены дисциплинами, практиками, НИР, необходимо:

- при наличии дисциплин, изучающихся в разных семестрах, – распределить их по этапам в зависимости от № семестра изучения (начальный этап соответствует более раннему семестру, основной и завершающий – более поздним семестрам);

- при наличии дисциплин, изучающихся в одном семестре, – все дисциплины указать для всех этапов.

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции / этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-3 / начальный	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для	Знать: - свою роль в команде и особенности поведения других членов команды; Уметь: - определять	Знать: - свою роль в команде и особенности поведения других членов команды; - возможные последствия личных	Знать: - свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; - особенности поведения других членов команды; - возможные последствия

Код компетенции / этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>достижения поставленной цели УК-3.2</p> <p>При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды УК-3.3</p> <p>Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата</p>	<p>свою роль в команде и учитывать особенности поведения других членов команды для достижения заданного результата;</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью определять свою роль в команде и учитывать особенности поведения других членов команды. 	<p>действий для достижения заданного результата;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять свою роль в команде и учитывать особенности поведения других членов команды для достижения заданного результата; - планировать свои действия для достижения заданного результата; <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью определять свою роль в команде и учитывать особенности поведения других членов команды; - способностью анализировать возможные последствия личных действий. 	<p>личных действий для достижения заданного результата;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; - учитывать особенности поведения других членов команды; - планировать свои действия для достижения заданного результата; <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели - способностью при реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; - способностью критически анализировать возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.
УК-6 / начальный	УК-6.1 Использует инструменты и методы управления	Знать: - инструменты и методы управления временем при выполнении	Знать: - инструменты и методы управления временем при выполнении конкрет-	Знать: - инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов;

Код компетенции / этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей УК-6.2</p> <p>Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием их актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения УК-6.3</p> <p>Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение</p>	<p>конкретных задач и проектов;</p> <p>- инструменты повышения своего образования.</p> <p>Уметь:</p> <p>- определять необходимые инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов;</p> <p>- применять инструменты повышения своего образования.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p> <p>- способностью - применять инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;</p> <p>- приемами оценки и самооценки степени повышения своего образования.</p>	<p>ных задач и проектов;</p> <p>- определять задачи саморазвития и профессионального роста;</p> <p>- инструменты непрерывного образования.</p> <p>Уметь:</p> <p>- определять необходимые инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов;</p> <p>- определять задачи саморазвития и профессионального роста;</p> <p>- применять инструменты непрерывного образования.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p> <p>- способностью - применять инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;</p> <p>- приемами оценки</p>	<p>- определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием их актуальности и определением необходимых ресурсов;</p> <p>- инструменты непрерывного образования.</p> <p>Уметь:</p> <p>- определять необходимые инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и проектов;</p> <p>- определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием их актуальности и определением необходимых ресурсов;</p> <p>- планировать свою жизнедеятельность на период обучения в образовательной организации.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p> <p>- способностью применять инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;</p> <p>- приемами оценки и самооценки результатов дея-</p>

Код компетенции / этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	ние всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда		и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач.	тельности по решению профессиональных задач; - инструментами непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка.
УК-9 / начальный, основной, завершающий	УК-9.1 Демонстрирует толерантное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах УК-9.2 Учитывает индивидуальные осо-	Знать: - общие особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья. Уметь: - быть готовым к сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - способностью толерантно относиться к людям с ограни-	Знать: - общие особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья. Уметь: - быть готовым к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - способностью толерантно относиться к людям с ограниченными возмож-	Знать: - общие и индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья. Уметь: - выявлять (конкретные) индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья; - быть готовым к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - способностью толерантно относиться к людям с ограниченными возмож-

Код компетенции / этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	бенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов	ченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах.	вья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах; - способностью учитывать индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов.	ность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах; - способностью учитывать индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов.

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение. Профессия, которую я выбрал	УК-3	лекции, лабораторная работа, самостоятельная	Вопросы собеседования, контроль-	1-7 1-6	Согласно табл. 7.2

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
			работа студентов	<i>ные вопросы к практической работе №1 БТЗ</i>	1-15	
2	Анализ профессиональной деятельности	УК-3	лекции, самостоятельная работа студентов	<i>Вопросы собеседования</i>	1-5	Согласно табл. 7.2
3	Понятие техносферы. Профессия инженер	УК-9	лекции, самостоятельная работа студентов	<i>Вопросы собеседования</i>	1-4	Согласно табл. 7.2
4	Виды инженерной деятельности	УК-6	лекции, лабораторная работа, самостоятельная работа студентов	<i>контрольные вопросы к практической работе №2 БТЗ</i>	1-6 1-18	Согласно табл. 7.2
5	Мясные и молочные продукты специализированного назначения	УК-6	лекции, самостоятельная работа студентов	<i>Вопросы собеседования БТЗ</i>	1-5 1-15	Согласно табл. 7.2
6	Высшее техническое образование в России	УК-6	лекции, самостоятельная работа студентов	<i>Вопросы собеседования БТЗ</i>	1-4 1-15	Согласно табл. 7.2
7	Основы технологии пищевых производств	УК-6	лекции, лабораторная работа, самостоятельная работа студентов	<i>контрольные вопросы к практической работе №3 БТЗ</i>	1-5 1-17	Согласно табл. 7.2
8	Общие представления о процессах пищевых производств	УК-6	лекции, самостоятельная работа студентов	<i>Вопросы собеседования БТЗ</i>	1-5 1-15	Согласно табл. 7.2
9	Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе мясных и молочных продуктов	УК-6	лекции, лабораторная работа, самостоятельная работа студентов	<i>контрольные вопросы к практической работе №4 и 5 БТЗ</i>	1-5 1-4 1-15	Согласно табл. 7.2

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
10	Технологическое оборудование пищевых производств	УК-6	лекции, лабораторная работа, самостоятельная работа студентов	<i>Вопросы собеседования</i> <i>контрольные вопросы к практической работе №6 БТЗ</i>	1-5 1-5 1-20	Согласно табл. 7.2

БТЗ – банк вопросов и заданий в тестовой форме.

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по разделу (теме) 5. «Основные понятия в области пищевых производств»

1. Какие два понятия объединяет слово наука:

- а) техника и наука;
- б) искусство и учение;
- в) ремесло и наука
- г) учение и наука

2. Что применяют в качестве сырья в различных отраслях пищевой промышленности

- а) сахар, вода;
- б) сахар, вода, дрожжи, крахмал и крахмалопродукты, жиры;
- в) крахмал и крахмалопродукты.
- г) дрожжи, жиры.

3. По каким признакам классифицируют сырье.

- а) по консистенции;
- б) целевому назначению;
- в) по консистенции, преобладанию какого-либо химического вещества, целевому назначению
- г) преобладанию какого-либо химического вещества.

Темы рефератов

1. История развития молочного производства в России.

2. История развития колбасного производства в России.
3. История развития мясного деликатесного производства в России.

Вопросы собеседования по разделу: «Мясные и молочные продукты специализированного назначения»

1. Что такое специализированные пищевые продукты?
2. Назовите основные виды специализированных пищевых продуктов?
3. Каковы требования к производству мясных продуктов для детей?
4. Каковы особенности производства мясных полуфабрикатов для детей?
5. Каковы особенности производства мясных консервов для дошкольников?
6. Ассортимент молочных продуктов специального назначения.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового и/или компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обу-

чающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

При _____ работе учебная группа разделяется на несколько коллективов (подгрупп), которые выполняют одинаковые или различные задания.

Задание в открытой форме:

_____ работа предполагает совместную деятельность всей группы: преподаватель излагает учебный материал, ставит одинаковые задачи, а учащиеся решают одну проблему, овладевают общей темой.

- а) фронтальная
- б) групповая
- в) индивидуальная

Задание на установление правильной последовательности:

Установите правильную последовательность. Составление и расчет рецептуры ведут в следующей последовательности:

1 - приготовление фарша; 2 –измельчение мясного сырья, подготовка дополнительного сырья; 3 –замораживание; 4 – формование; 5 – хранение; 6 – фасование; 7 - реализация; 8 - транспортирование.

Задание на установление соответствия:

К каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Ассортимент и характеристика мелкокусковых мякотных полуфабрикатов из конины.

Сырье	Полуфабрикат
1) Вырезка, верхний и внутренний куски, толстый и тонкий края	А) Поджарка
2) Верхний и внутренний куски, толстый и тонкий края	Б) Гуляш
3) Верхний, внутренний, боковой и наружный куски	В) Шашлык
4) Боковой и наружный куски	Г) Бефстроганов

5) Вырезка, курдючный жир, лук	Д) Азу
--------------------------------	--------

Компетентностно-ориентированная задача:

Определить качество туши убойного животного.

Этапы выполнения задания:

1. Укажите основные качественные показатели послеубойной мясной продуктивности.
2. Заполните таблицу 1.
3. Сделайте заключение о влиянии уровня кормления и возраста на убойные качества, химический состав и калорийность мяса, показатели парной туши.

Таблица 1 – Мясные качества бычков

Показатель	новорожденные	уровень кормления					
		повышенный			умеренный		
		Возраст, месяцев					
		6	12	15	6	12	15
убойные качества							
Съемная живая масса, кг	-	169,0	306,0	405,2	152	269,3	352,0
Предубойная масса, кг	35,4	158,5	295	387,7	148,5	262	341,5
Масса парной туши, кг	15,0	82,0	153,4	218,4	73,5	133,4	187,2
Масса внутреннего жира, кг	0,23	2,47	8,85	9,03	2,25	7,55	7,25
Убойная масса, кг							
Убойный выход, %							
Масса охлажденной полутуши, кг	17,0	40,3	74,9	108,3	36,3	65,2	92,7
Количество мяса в полутуше, кг	4,2	28,6	57,3	83,7	25,5	45,6	70,4
%							
Количество костей в полутуше, кг	2,5	9,8	14,5	16,8	9,2	13,6	19,3
%							
Количество сухожилий в полутуше, кг	0,3	1,6	2,5	2,5	1,1	1,8	2,6
%							
Выход мяса на 1 кг костей, кг	1,7	3,1	4,1	4,3	2,9	3,8	3,8
Выход мяса на 100 кг живой массы, кг	34,8	35,7	39,1	43,2	33,1	38,1	41,4
химический состав (%) и калорийность мяса							
Влага	75,5	-	73,9	71,5	-	74,7	74,1
жир	3,3	-	5,4	8,6	-	6,1	5,4
Протеин	20,4	-	20,0	18,9	-	19,5	19,5
Зола	0,87	-	0,73	1,03	-	0,77	0,97
Калорийность 1 кг туши, ккал	1141	-	1318	1575	-	1271	1305
Калорийность всей туши, тыс. ккал	13,7	-	151,1	276,8	-	123,5	191,5
показатели парной шкуры							

Масса парной шкуры, кг	2,9	13	21,7	30,0	11,5	19,8	27,9
% от живой массы							
Площадь шкуры, дм ²	64	231	339	364	227	294	329
Толщина шкуры в огузке, мм	1,6	2,5	4,1	4,6	2,4	3,8	4,3

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

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

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- положение П 02.016 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическая работа №1. Система содействия трудоустройству выпускников вузов РФ	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №2. Саморазвитие и планирование карьеры	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №3. Базовые понятия и основные инструменты трудоустройства	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №4. Стратегия поведения выпускника на рынке труда. Эффективные технологии самопрезентации	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №5. Нормативно-правовое обеспечение прав и интересов молодежи на рынке труда	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №6. Профессиональные стандарты	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №7. Основы поиска работы в сети интернет	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №8. Получение и развитие гибких навыков и надпрофессиональных компе-	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»

тенций				
Практическая работа №9. Программы набора молодых специалистов и стажировок международных и российских корпораций	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме –2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. История науки и техники [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.Е. Руденко, Е.В. Кулаев, С.А. Овсянников, С.П. Горбачев ; Ставропольский государственный аграрный университет. - Изд. 2-е, доп. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. - 60 с. - Режим доступа : <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438675>

2. Муртазина, С. А. История науки и техники [Электронный ресурс]: учебное пособие / С. А. Муртазина, А. И. Салимова, Р. Р. Яманова. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2018. — 140 с. — Режим доступа:<https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=94980>

3. Смирнов, В. Н. История науки и техники. Хронология [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. Н. Смирнов. — Саратов :Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 150 с.— Режим доступа :<https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=83653>

8.2 Дополнительная учебная литература

4. История науки и техники : конспект лекций [Текст] / А. В. Бабайцев [и др.]. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 173, с.

5. Системное развитие техники пищевых технологий [Текст] : учебное пособие / под ред. В. А. Панфилова. - М. : КолосС, 2010. - 762 с.

6. Хуршудян, С. А. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России [Текст] : учебное пособие для студентов, магистров и аспирантов / С.А. Хуршудян, Ц. Р. Зайчик. - М. : ДеЛипринт, 2009. - 204 с.

7. Спичак, В. В. Развитие сахарной промышленности в России [Текст] / В. В. Спичак, М.И. Егорова, В. Б. Остроумов. - Курск : Российский НИИ сахарной промышленности, 2010. - 215 с.

8.3 Перечень методических указаний

1. Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению практических работ для студентов направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. Е. Ковалева. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 34 с.

2. Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. Е. Ковалева. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 31 с.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Презентации

Плакаты

Отраслевые научно-технические журналы в библиотеке университета

Пищевая промышленность

Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology)

Национальные стандарты

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

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>

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

3. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prlib.ru>

4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.пф/>

5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>
2. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>
3. БД периодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>
4. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>
5. База данных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>
6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-аналитическая система Science Index – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами аудиторной работы студентов при изучении дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» являются лекции и практические занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации самостоятельную работу. В ходе лекции студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают лабораторные занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты могут готовить рефераты по отдельным темам дисциплины, выступать на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, защиты отчетов по практическим работам, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Вве-

дение в направлении подготовки и планирование профессиональной карьеры»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, промежуточный контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному усвоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» с целью усвоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

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

Операционная система Windows 7 Libre office Microsoft Office 2016
Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015 г. С ООО «АйТи46», лицензионный договор №K0000000117 от 21.12.2015 г. С ООО «СМСКанал»
Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506.

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лаборатории кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной

мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Мультимедиа центр - ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/1471024МБ/16 OGb, сумка, проектор Infocus 1N24+, экран Стеклопанель, прибор Журавлева, шкаф хлебопекарный ШХЛ-0,65, шкаф сушильный ШС-80, весы электронные MWP-150 CAS(150/0.005 г/11 высокий класс точности), рефрактометр.

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

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			