

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ"**

Рег. № 000002544



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и воспитательной работе

С.Л. Воробьева

Кафедра кормления и разведения сельскохозяйственных животных

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование дисциплины (модуля): Введение в профессиональную деятельность

Уровень образования: Бакалавриат

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки: Технология производства и переработки продукции растениеводства

Очная, заочная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ № 669 от 17.07.2017 г.)

Разработчики:

Исупова Ю. В., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

Программа рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 01 от 30.08.2021 года

1. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - Ознакомление студентов с нормативной документацией по специальности и внутренними документами, обучение студентов общим вопросам организации учебного процесса на факультете и задачам профессиональной деятельности по выбранному направлению и ее значимости для народного хозяйства.

Задачи дисциплины:

- Ознакомление студентов с направлением подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»;
- Ознакомление студентов с общей структурой академии;
- Ознакомление с организацией учебного процесса на зооинженерном факультете;
- Ознакомление с задачами профессиональной деятельности по направлению подготовки;
- Ознакомление студентов с библиотекой, расположением кабинетов и лабораторий;
- Помочь организовать личный режим труда и отдыха.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» относится к базовой части учебного плана.

Дисциплина изучается на 1 курсе, в 1 семестре.

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

- Основы научных исследований;
- Биохимия сельскохозяйственной продукции;
- Земледелие с основами почвоведения и агрохимии;
- Кормопроизводство;
- Процессы и аппараты перерабатывающих производств;
- Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия;
- Кормление сельскохозяйственных животных;
- Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства;
- Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции;
- Производство продукции животноводства;
- Растениеводство;
- Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции;
- Технология хранения продукции растениеводства;
- Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции;
- Технология переработки продукции растениеводства;
- Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки;
- Технология переработки и хранения продукции животноводства;
- Технология хранения и переработки корнеклубнеплодов;
- Хранение и переработка плодов и овощей;
- Переработка лубяных культур;
- Производство комбикормов.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

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

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

способы и системы содержания животных, основы возделывания основных культур, основные технологические процессы по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства

Студент должен уметь:

определять потребность в производственных помещениях, необходимом оборудовании, оценивать отдельные технологические операции

Студент должен владеть навыками:

информацией по современным технологиям производства и переработки сельскохозяйственной продукции и умением применять практические навыки

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

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

закономерности повышения квалификации и самостоятельной работы

Студент должен уметь:

анализировать во взаимосвязи биологические явления и процессы

Студент должен владеть навыками:

методологией самостоятельной работы, навыками выстраивания своей карьеры

4. Объем дисциплины и виды учебной работы (очная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Первый семестр
Контактная работа (всего)	52	52
Лекционные занятия	20	20
Практические занятия	32	32
Самостоятельная работа (всего)	92	92
Виды промежуточной аттестации		
Зачет с оценкой		+
Общая трудоемкость часы	144	144
Общая трудоемкость зачетные единицы	4	4

Объем дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Первый семестр
Контактная работа (всего)	8	8
Лекционные занятия	4	4
Практические занятия	4	4
Самостоятельная работа (всего)	132	132
Виды промежуточной аттестации	4	4
Зачет с оценкой	4	4
Общая трудоемкость часы	144	144
Общая трудоемкость зачетные единицы	4	4

5. Содержание дисциплины

Тематическое планирование (очное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	Первый семестр, Всего	144	20	32		92
Раздел 1	Организация учебного процесса. Нормативные документы	32	4	8		20
Тема 1	Организация учебного процесса в академии. Рабочие учебные планы.	14	2	4		8
Тема 2	Нормативные документы, регламентирующие деятельность академии.	9	1	2		6
Тема 3	Положения: о стипендиальном обеспечении и других формах социальной поддержки студентов; о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации	9	1	2		6
Раздел 2	История Ижевской ГСХА, история зооинженерного факультета	22	2	4		16
Тема 4	История становления и развития Ижевской ГСХА.	11	1	2		8
Тема 5	История становления и развития зооинженерного факультета.	11	1	2		8
Раздел 3	Библиотека академии	20	2	4		14
Тема 6	Учебный, научный абонементы, читальные залы. Электронно-библиотечные системы.	20	2	4		14
Раздел 4	Воспитательная работа	12	2	2		8
Тема 7	Психологическая адаптация студента в ВУЗе.	12	2	2		8
Раздел 5	ФГОС ВО 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	58	10	14		34
Тема 8	Ознакомление с требованиями ФГОС, примерные программы дисциплин.	8	2	2		4
Тема 9	Особенности профильного направления подготовки.	10	2	2		6
Тема 10	Современные технологии производства и переработки продукции животноводства.	14	2	4		8
Тема 11	Современные технологии производства и переработки продукции растениеводства.	14	2	4		8
Тема 12	Проблемы производства экологически чистого сырья и продуктов питания.	12	2	2		8

Содержание дисциплины (очное обучение)

Номер темы	Содержание темы
------------	-----------------

Тема 1	Организация учебного процесса в ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА. Рабочие учебные планы по программе бакалавриата 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции". Учебные семестры. Расписание занятий. Организация экзаменационных сессий.
Тема 2	Устав академии. Положения: о факультете; о кафедре. Правила внутреннего трудового и учебного распорядка в ФГБОУ ВО Ижевской ГСХА.
Тема 3	Положения: о курсовых экзаменах и зачетах, о курсовом и дипломном проектировании; о стипендиальном обеспечении и других формах социальной поддержки студентов Академии; о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.
Тема 4	История становления и развития Ижевской ГСХА. Структура Ижевской ГСХА. Органы управления.
Тема 5	История становления и развития факультета. Выдающиеся ученые факультета. Выпускники факультета.
Тема 6	Учебный абонемент, научный абонемент, читальные залы. Поиск книг по каталогам библиотеки. Классификация УДК. Поиск по алфавитному и систематическому каталогу. Электронные ресурсы библиотеки. Правила составления библиографического описания.
Тема 7	Формы организации воспитательной работы. Культурно-массовая работа студентов. Спортивно-массовая работа.
Тема 8	Содержание Федерального государственного образовательного стандарта. Рабочие программы дисциплин: содержание, структура.
Тема 9	Бакалавр – технолог производства и переработки продукции растениеводства. Бакалавр – технолог производства и переработки продукции животноводства.
Тема 10	Технологии производства и переработки основных видов продукции животноводства: молока, мяса, яиц, меда, шерсти и т.д.
Тема 11	Технологии производства зерна и переработки его в муку, крупу. Основы хлебопечения. Производство растительных масел. Основы производства и переработки картофеля, овощей, плодов и ягод.
Тема 12	Актуальные проблемы в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на современном этапе. Производство экологически чистого сырья и продуктов питания.

Тематическое планирование (заочное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	Всего	140	4	4		132
Раздел 1	Организация учебного процесса. Нормативные документы	30	2			28

Тема 1	Организация учебного процесса в академии. Рабочие учебные планы.	11	1		10
Тема 2	Нормативные документы, регламентирующие деятельность академии.	9	1		8
Тема 3	Положения: о стипендиальном обеспечении и других формах социальной поддержки студентов; о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации	10			10
Раздел 2	История Ижевской ГСХА, история зооинженерного факультета	21	1		20
Тема 4	История становления и развития Ижевской ГСХА.	11	1		10
Тема 5	История становления и развития зооинженерного факультета.	10			10
Раздел 3	Библиотека академии	15	1		14
Тема 6	Учебный, научный абонементы, читальные залы. Электронно-библиотечные системы.	15	1		14
Раздел 4	Воспитательная работа	12			12
Тема 7	Психологическая адаптация студента в ВУЗе.	12			12
Раздел 5	ФГОС ВО 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	62		4	58
Тема 8	Ознакомление с требованиями ФГОС, примерные программы дисциплин.	10			10
Тема 9	Особенности профильного направления подготовки.	12			12
Тема 10	Современные технологии производства и переработки продукции животноводства.	14		2	12
Тема 11	Современные технологии производства и переработки продукции растениеводства.	12			12
Тема 12	Проблемы производства экологически чистого сырья и продуктов питания.	14		2	12

На промежуточную аттестацию отводится 4 часов.

Содержание дисциплины (заочное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	Организация учебного процесса в ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА. Рабочие учебные планы по программе бакалавриата 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции". Учебные семестры. Расписание занятий. Организация экзаменационных сессий.
Тема 2	Устав академии. Положения: о факультете; о кафедре. Правила внутреннего трудового и учебного распорядка в ФГБОУ ВО Ижевской ГСХА.
Тема 3	Положения: о курсовых экзаменах и зачетах, о курсовом и дипломном проектировании; о стипендиальном обеспечении и других формах социальной поддержки студентов Академии; о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.
Тема 4	История становления и развития Ижевской ГСХА. Структура Ижевской ГСХА. Органы управления.
Тема 5	История становления и развития факультета. Выдающиеся ученые факультета. Выпускники факультета.

Тема 6	Учебный абонемент, научный абонемент, читальные залы. Поиск книг по каталогам библиотеки. Классификация УДК. Поиск по алфавитному и систематическому каталогу. Электронные ресурсы библиотеки. Правила составления библиографического описания.
Тема 7	Формы организации воспитательной работы. Культурно-массовая работа студентов. Спортивно-массовая работа.
Тема 8	Содержание Федерального государственного образовательного стандарта. Рабочие программы дисциплин: содержание, структура.
Тема 9	Бакалавр – технолог производства и переработки продукции растениеводства. Бакалавр – технолог производства и переработки продукции животноводства.
Тема 10	Технологии производства и переработки основных видов продукции животноводства: молока, мяса, яиц, меда, шерсти и т.д.
Тема 11	Технологии производства зерна и переработки его в муку, крупу. Основы хлебопечения. Производство растительных масел. Основы производства и переработки картофеля, овощей, плодов и ягод.
Тема 12	Актуальные проблемы в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на современном этапе. Производство экологически чистого сырья и продуктов питания.

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

Литература для самостоятельной работы студентов

1. Свечин, К. Б. Введение в зоотехнию / К. Б. Свечин. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Агропромиздат, 1986. - 120 с.

2. Сельское хозяйство Удмуртской Республики : статистический сборник. № 259 / Территор. орган Федеральной службы гос. стат. по УР. - Офиц. изд. - Электрон. дан. - Ижевск : Удмуртстат, 2014. - on-line. - Систем. требования: Наличие подключения к локальной сети академии и интернет.
- URL: <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=21709&id=21742>.

3. Сельское хозяйство Удмуртской Республики : статистический сборник. № 248 / Территор. орган Федеральной службы гос. стат. по УР. - Офиц. изд. - Ижевск : Удмуртстат, 2018. - 127 с. - URL: <http://lib-izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=22939&id=23694>

4. Сельское хозяйство Удмуртской Республики : статистический сборник / Территор. орган Федер. службы гос. стат. по УР. - Электрон. дан. - Ижевск : Удмуртстат, 2016. - 114 с. - URL: <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=21645&id=21701>.

5. Сельское хозяйство Удмуртской Республики : [Электронный ресурс] : статистический сборник. - Офиц. изд. - Электрон. дан. - Ижевск : Удмуртстат, 2017. - on-line. - Систем. требования: Наличие подключения к локальной сети академии и к Интернет.
- URL: <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=21631&id=21644>.

6. Стадникова, С. В. Колбасное производство : учебное пособие. Ч. 2 / С. В. Стадникова, М. Д. Романко ; ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ. - Оренбург : Университет, 2014. - on-line : рис., табл., фот. - Систем. требования: Наличие подключения к локальной сети академии и к Интернет ; Adobe Acrobat Reader. - URL: <https://lib.rucont.ru/efd/280305/info>

7. Производство продукции животноводства в натуральном выражении в Удмуртской Республике : [Электронный ресурс] : экспресс-информация (по каталогу № 102) / Территор. орган Федер. службы гос. стат. по УР. - Офиц. изд. - Ижевск : Удмуртстат, 2019. - on-line. - URL: <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=25453&id=26480>

8. Производство продукции растениеводства : [Электронный ресурс] : учебное пособие к лабораторным занятиям для студентов, обучающихся по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. В. А. Гущина [и др.]. - Пенза : РИО ПГСХА, 2014. - on-line. - Систем. требования: Наличие подключения к локальной сети академии и к Интернет ; Adobe Acrobat Reader. - URL: <https://lib.rucont.ru/efd/242554/info>

9. Переработка продукции животноводства в крестьянских, фермерских и коллективных хозяйствах : учеб. пособие для вузов / В. В. Соколов [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ижевск : Изд-во Удм. ун-та, 1998. - 299 с.

10. Семина, С. А. Хранение и переработка продукции растениеводства : [Электронный ресурс] : учебное пособие для подготовки бакалавров по направлению 35.03.04 "Агрономия" / С. А. Семина, Н. И. Остробородова ; ФГБОУ ВПО Пензенская ГСХА. - Пенза : РИО ПГСХА, 2015. - on-line. - Систем. требования: наличие подключения к локальной сети академии и к Интернет. - URL: <https://lib.rucont.ru/efd/295913/info>

11. Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продукции. Раздел "Хранение, переработка и стандартизация сельскохозяйственной продукции" : метод. указ. и задания для контрольных и курсовых работ / М-во сельского хозяйства РФ ; Гл. Упр. высш. учеб. заведений ; Всерос. с.-х. ин-т заоч. образования ; [сост.: В. Н. Калашникова, В. И. Загоскина]. - М. : [б. и.], 1992. - 48 с.

12. Шерсть (свойства, получение, переработка) / В. В. Соколов [и др.] ; ИжГСХА. - Ижевск : РИО ИжГСХА, 1998. - 238 с.

13. Переработка продукции животноводства в крестьянских, фермерских и коллективных хозяйствах : учеб. пособие для вузов / В. В. Соколов [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ижевск : Изд-во Удм. ун-та, 1998. - 299 с.

14. Погосян, Д. Г.

Переработка молока на мини-заводах : [Электронный ресурс] : [учебное пособие для слушателей ФПК, студентов и бакалавров вузов, обучающихся по специальности ТППСХП] / Д. Г. Погосян, И. В. Гаврюшина ; ФГБОУ ВПО Пензенская ГСХА. - Пенза : РИО ПГСХА, 2012. - on-line. - Систем. требования: наличие подключения к локальной сети академии и к Интернет. - URL: <https://lib.rucont.ru/efd/196283/info>

Вопросы и задания для самостоятельной работы (очная форма обучения)

Первый семестр (92 ч.)

Вид СРС: Тест (подготовка) (20 ч.)

Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Вид СРС: Работа с рекомендуемой литературы (20 ч.)

Самостоятельное изучение вопроса, согласно рекомендуемой преподавателем основной и дополнительной литературы.

Вид СРС: Собеседование (подготовка) (8 ч.)

Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на

темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Вид СРС: Задача (практическое задание) (8 ч.)

Средство оценки умения применять полученные теоретические знания в практической ситуации. Задача (задание) должна быть направлена на оценивание тех компетенций, которые подлежат освоению в данной дисциплине, должна содержать четкую инструкцию по выполнению или алгоритм действий.

Вид СРС: Реферат (выполнение) (14 ч.)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Вид СРС: Доклад, сообщение (подготовка) (22 ч.)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Вопросы и задания для самостоятельной работы (заочная форма обучения)

Всего часов самостоятельной работы (132 ч.)

Вид СРС: Тест (подготовка) (30 ч.)

Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Вид СРС: Работа с рекомендуемой литературы (20 ч.)

Самостоятельное изучение вопроса, согласно рекомендуемой преподавателем основной и дополнительной литературы.

Вид СРС: Собеседование (подготовка) (28 ч.)

Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Вид СРС: Реферат (выполнение) (24 ч.)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Вид СРС: Контрольная работа (выполнение) (30 ч.)

Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

7. Тематика курсовых работ(проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине не предусмотрены.

8. Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации

8.1. Компетенции и этапы формирования

Коды компетенций	Этапы формирования		
	Курс, семестр	Форма контроля	Разделы дисциплины
УК-6	1 курс, Первый семестр	Зачет с оценкой	Раздел 1: Организация учебного процесса. Нормативные документы.
УК-6	1 курс, Первый семестр	Зачет с оценкой	Раздел 2: История Ижевской ГСХА, история зооинженерного факультета.
УК-6	1 курс, Первый семестр	Зачет с оценкой	Раздел 3: Библиотека академии.

УК-6	1 курс, Первый семестр	Зачет с оценкой	Раздел 4: Воспитательная работа.
ОПК-1	1 курс, Первый семестр	Зачет с оценкой	Раздел 5: ФГОС ВО 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

8.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

В рамках изучаемой дисциплины студент демонстрирует уровни овладения компетенциями:

Повышенный уровень:

Достигнутый уровень оценки результатов обучения является основой для формирования компетенций, соответствующих требованиям ФГОС. Обучающиеся способны использовать сведения из различных источников для успешного исследования и поиска решения в нестандартных практико-ориентированных ситуациях.

Базовый уровень:

Обучающиеся продемонстрировали результаты на уровне осознанного владения знаниями, умениями, навыками. Обучающиеся способны анализировать, проводить сравнение и обоснование выбора методов решения заданий в практико-ориентированных ситуациях.

Пороговый уровень:

Достигнутый уровень оценки результатов обучения показывает, что обучающиеся обладают необходимой системой знаний и владеют некоторыми умениями по дисциплине. Обучающиеся способны понимать и интерпретировать освоенную информацию, что является основой успешного формирования умений и навыков для решения практико-ориентированных задач.

Уровень ниже порогового:

Результаты обучения свидетельствуют об усвоении ими некоторых элементарных знаний основных вопросов по дисциплине. Допущенные ошибки и неточности показывают, что студенты не овладели необходимой системой знаний по дисциплине.

Уровень сформированности компетенции	Шкала оценивания для промежуточной аттестации	
	Экзамен (дифференцированный зачет)	Зачет
Повышенный	5 (отлично)	зачтено
Базовый	4 (хорошо)	зачтено
Пороговый	3 (удовлетворительно)	зачтено
Ниже порогового	2 (неудовлетворительно)	не зачтено

Критерии оценки знаний студентов по дисциплине

Оценка Отлично:

Полнота знаний: уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.

Наличие умений: продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме.

Наличие навыков (владение опытом): продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов.

Характеристика сформированности компетенций:

- сформированность компетенции полностью соответствует требованиям;
- имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.

Уровень сформированности компетенций: высокий.

Оценка Хорошо:

Полнота знаний: уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок.

Наличие умений: продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, некоторые с недочетами.

Наличие навыков (владение опытом): продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами.

Характеристика сформированности компетенций:

- сформированность компетенции в целом соответствует требованиям;
- имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.

Уровень сформированности компетенций: средний.

Оценка Удовлетворительно:

Полнота знаний: минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок.

Наличие умений: продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме.

Наличие навыков (владение опытом): имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами.

Характеристика сформированности компетенций:

- сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям;
- имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач.

Уровень сформированности компетенций: ниже среднего.

Оценка Неудовлетворительно:

Полнота знаний: уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки.

Наличие умений: при решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки.

Наличие навыков (владение опытом): при решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки.

Характеристика сформированности компетенций:

- компетенция в полной мере не сформирована;
- имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач.

Уровень сформированности компетенций: низкий.

8.3. Типовые вопросы, задания текущего контроля

Раздел 1: Организация учебного процесса. Нормативные документы

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

1. Структура академии.
2. Структура факультета.

3. Официальное наименование академии.
4. Управление академией.
5. Права студентов.
6. Обязанности студентов.
7. Перевод студентов на разные формы образования.
8. Отчисление студентов из академии.
9. Основные права и обязанности академии.
10. Правила внутреннего распорядка в общежитии.
11. Структура государственного образовательного стандарта.
12. Структура рабочего учебного плана.
13. Структура расписания занятий в академии.
14. Организация проведения курсовых зачетов и экзаменов.
15. Права и обязанности экзаменатора.
16. Порядок пересдачи экзаменов.
17. Порядок ежемесячной аттестации студентов.
18. Рейтинговая система в академии.
19. Порядок стипендиального обеспечения студентов академии.
20. Материальная поддержка студентов академии.

Раздел 2: История Ижевской ГСХА, история зооинженерного факультета

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

1. История развития факультета.
2. История развития ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА.
3. Ученые Ижевской ГСХА, их вклад в развитие отечественной зоотехнии.
4. Официальное наименование академии.
5. На базе какого учебного заведения была создана академия.
6. Год основания Московского зоотехнического института коневодства.
7. В каком году МЗИК был переведен в г. Ижевск и реорганизован в ИжГСХИ.
8. В каком году ИжГСХИ был присвоен статус академии.
9. Какая организация является учредителем академии.
10. Какой корпус академии является главным.
11. Какие структурные подразделения входят в состав академии.
12. Срок обучения бакалавров по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».
13. Кто был первым деканом зооинженерного факультета.
14. В каком году был установлен факультет ветеринарной медицины как структурное подразделение.
15. В каком году началась подготовка специалистов по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».
16. Когда была организована кафедра технологии переработки продуктов животноводства.
17. Кто был первым ректором академии.
18. Какие факультеты были включены в состав Ижевского сельскохозяйственного института в 1954 году.
19. Когда был открыт факультет заочного обучения в ИжГСХИ.
20. В каком году был первый набор студентов на специальность "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции".

Раздел 3: Библиотека академии

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

1. Порядок поиска литературы в библиотеке академии.
2. Структура УДК.
3. Правила оформления ссылок на использованную литературу.
4. Сколько читальных залов в академии.
5. ГОСТ по оформлению списка литературы.
6. Правила оформления рефератов.
7. Что такое реферат, как его составить.
8. Электронно-библиотечные системы.
9. Порядок поиска литературных источников в ЭБС.
10. Регистрация студента в электронно-библиотечных системах.

Раздел 4: Воспитательная работа

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

1. Рабочее время и время отдыха студентов.
2. Учебный распорядок.
3. Порядок в помещениях академии.
4. Порядок заселения в общежитие Ижевской ГСХА.
5. Порядок выселения из общежития.
6. Права и обязанности студентов, проживающих в общежитии.
7. Права и обязанности администрации общежития.
8. Основные органы студенческого самоуправления.
9. Студенческое самоуправление в группе.
10. Что является обязательным элементом одежды на занятиях для студентов зооинженерного факультета.
11. На каком языке ведется преподавание в академии.
12. Что такое учебная дисциплина.
13. Какое дисциплинарное взыскание за нарушение учебной дисциплины к обучающимся может быть применено.
14. Срок выселения из общежития при отчислении из академии.
15. На какой срок назначается староста группы.
16. Сколько семестров включает в себя учебный год.
17. Куратор группы, его значение в воспитательной работе.
18. Обязанности старосты группы.
19. Значение внеучебной деятельности студентов при их адаптации в академии.
20. Формы воспитательной работы со студентами.
21. Перечень кружков и спортивных секций в академии.

Раздел 5: ФГОС ВО 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

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

1. Область и объекты профессиональной деятельности бакалавра.
2. Виды профессиональной деятельности.
3. Решаемые профессиональные задачи.
4. Оценка качества освоения основных образовательных программ бакалавриата.
5. Биография и научный путь Чирвинского Н.П.
6. Биография и научный путь Кулешова П.Н.
7. Биография и научный путь Богданова Е.А.
8. Биография и научный путь Иванова М.Ф.

9. Биография и научный путь Кисловского Д.А.
10. Биография и научный путь Попова И.С.
11. Основные научные открытия в зоотехнии в 20 веке.
12. Развитие зоотехнии в России.
13. Состояние животноводства в Удмуртии.
14. Состояние растениеводства в Удмуртии.
15. Основные проблемы животноводства в Удмуртии.
16. Основные проблемы растениеводства в Удмуртии.
17. Современное состояние животноводства в стране и задачи его интенсификации на основе инновационных технологий.
18. Современное состояние растениеводства в стране и задачи его интенсификации на основе инновационных технологий.
19. Основные направления переработки молока.
20. Основные направления переработки мяса.
21. Основные направления переработки зерна.
22. Основные направления переработки овощей.
23. Применение микроорганизмов в перерабатывающих и пищевых производствах.
24. Современные технологии производства и переработки рыбы.

8.4. Вопросы промежуточной аттестации

Первый семестр (Зачет с оценкой, ОПК-1, УК-6)

1. Область и объекты профессиональной деятельности бакалавра.
2. Виды профессиональной деятельности.
3. Решаемые профессиональные задачи.
4. Общекультурные компетенции, которыми должен овладеть студент к моменту завершения освоения образовательной программы.
5. Профессиональные компетенции, которыми должен овладеть студент к моменту завершения освоения образовательной программы.
6. Структура основных образовательных программ бакалавриата.
7. Условия реализации основных образовательных программ бакалавриата.
8. Оценка качества освоения основных образовательных программ бакалавриата.
9. История зооинженерного факультета ИжГСХА.
10. Ученые Ижевской ГСХА, их вклад в развитие отечественной зоотехнии.
11. История Ижевской государственной сельскохозяйственной академии.
12. Основные правила внутреннего учебного распорядка ИжГСХА.
13. Образовательная деятельность академии согласно Уставу.
14. Научная деятельность академии согласно Уставу.
15. Права и обязанности обучающихся в академии согласно Уставу.
16. Система управления академией.
17. Биография и научный путь Кулешова П.Н.
18. Биография и научный путь Чирвинского Н.П.
19. Биография и научный путь Богданова Е.А.
20. Биография и научный путь Иванова М.Ф.
21. Биография и научный путь Кисловского Д.А.
22. Биография и научный путь Попова И.С.
23. Основные научные открытия в зоотехнии в 20 веке.
24. Развитие зоотехнии в России.
25. Основные проблемы животноводства и растениеводства в Удмуртии.

26. Современное состояние животноводства и растениеводства в стране и задачи его интенсификации на основе инновационных технологий.
27. Современное состояние животноводства в стране и задачи его интенсификации на основе инновационных технологий.
28. Технология производства вареных колбас, на примере производства «Докторской».
29. Особенности производства пастеризованного и стерилизованного молока.
30. Особенности производства мороженого разных сортов.
31. Технология производства квашеной капусты.
32. Особенности технологии производства сырокопченых колбас.
33. Особенности технологии производства хлеба разных сортов.
34. Технология производства сметаны и требования к сырью.
35. Особенности технологии производства кумыса, его свойства.
36. Технология производства различных продуктов переработки мяса птицы.
37. Технология производства йогуртов, и факторы, влияющие на его качество.
38. Особенности технологии производства натуральных соков и напитков.
39. Особенности технологии производства творога.
40. Особенности технологии производства сливочного масла.
41. Факторы, влияющие на качество твёрдого сыра.
42. Технология производства сарделек.
43. Применение микроорганизмов в перерабатывающих и пищевых производствах.
44. Факторы, влияющие на качество муки.
45. Современные технологии производства и переработки рыбы.
46. Современные технологии производства пищевых яиц; факторы, влияющие на качество яиц.
47. Эффективность выращивания товарного карпа при разном типе кормления.
48. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий.
49. Ассортимент и оценка качества мясных продуктов.
50. Консервы из плодов и овощей.

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

Контроль знаний студентов по дисциплине проводится в устной и письменной форме, предусматривает текущий и промежуточный контроль. Методы контроля: - тестовая форма контроля; - устная форма контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме; - решение определенных заданий (задач) по теме практического материала в конце практического занятия, в целях эффективности усвояемости материала на практике. - поощрение индивидуальных заданий, в которых студент проработал самостоятельно большое количество дополнительных источников литературы. Текущий контроль предусматривает устную форму опроса студентов и письменный экспресс-опрос по окончании изучения каждой темы.

9. Перечень учебной литературы

1. Богатова, О. В. Промышленные технологии производства молочных продуктов : [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 260200.62 "Продукты питания животного происхождения" / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова. - Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2013. - on-line : табл. - Систем. требования: Наличие подключения к локальной сети академии и к Интернет ; Adobe Acrobat Reader. - URL: <https://lib.rucont.ru/efd/233742/info>

2. Догарева, Н. Г. Технологические особенности производства молочных продуктов (технология продуктов цельномолочной отрасли) : лабораторный практикум для студентов, обучающихся по программам высшего профессионального образования по направлению подготовки 260200.62 "Продукты питания животного происхождения" / Н. Г. Догарева ; ФГБОУ ВПО Оренбургский гос. ун-т. - Оренбург : [б. и.], 2013. - 271 с. - URL: <https://lib.rucont.ru/efd/202402/info>

3. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы : [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / С. В. Стадникова [и др.]. - Оренбург : Университет, 2014. - on-line : табл. - Систем. требования: Наличие подключения к локальной сети академии и к Интернет ; Adobe Acrobat Reader. - URL: <https://lib.rucont.ru/efd/278620/info>

4. Погосян, Д. Г. Технология хранения и переработки продукции животноводства : [Электронный ресурс] : практикум для выполнения лабораторно-практических занятий для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. / Д. Г. Погосян, И. В. Гаврюшина ; ФГБОУ ВПО Пензенская ГСХА. - Пенза : РИО ПГСХА, 2013. - on-line. - Систем. требования: Наличие подключения к локальной сети академии и к Интернет ; Adobe Acrobat Reader. - URL: <https://lib.rucont.ru/efd/229606/info>

5. Джиргалова, Е. А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие в форме лабораторного практикума по дисциплине «Технология хранения и переработка продукции растениеводства» для студентов 4 курса направления 110400.62 – Агрономия, 5-6 курсов специальности 110201.65 – Агрономия заочной формы обучения / Е. А. Джиргалова, А. Л. Бадмахалгаев, В. А. Батыров ; ФГБОУ ВПО Калмыцкий государственный университет. - Элиста : [б. и.], 2014. - 100 с. - URL: <https://lib.rucont.ru/efd/294507/info>

6. Производство продукции растениеводства : учебное пособие для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению ТППСХП. В 2 ч. Ч. 1. Зерновые и зернобобовые культуры / сост.: Э. Ф. Вафина, В. Г. Колесникова. - Ижевск : [б. и.], 2016. - 60 с. - URL: <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=12753&id=12756>

7. Производство продукции растениеводства : [Электронный ресурс] : учебное пособие к лабораторным занятиям для студентов, обучающихся по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. В. А. Гущина [и др.]. - Пенза : РИО ПГСХА, 2014. - on-line. - Систем. требования: Наличие подключения к локальной сети академии и к Интернет ; Adobe Acrobat Reader. - URL: <https://lib.rucont.ru/efd/242554/info>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. <https://www.studentlibrary.ru> - ЭБС "Консультант студента"
2. <http://elib.izhgsha.ru/> - ЭБС ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА
3. <http://avu.usaca.ru> - Журнал "Аграрный вестник Урала"
4. <http://ebs.rgazu.ru> - ЭБС AgriLib
5. <http://elibrary.ru/> - Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU
6. <http://lib.rucont.ru> - ЭБС «Руконт»
7. <http://mex.ru/> - Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
8. <http://meatind.ru> - Журнал "Мясная индустрия"
9. <http://moloprom.ru> - Журнал "Молочная промышленность"
10. <http://portal.izhgsha.ru/> - Интернет-портал ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА
11. <http://www.poultrypress.ru/> - Журнал "Птицеводство России"
12. <http://udmapk.ru> - Сайт Министерства сельского хозяйства УР
13. <http://www.genetika.ru> - Журнал «Биотехнология»
14. <http://www.gost.ru> - Росстандарт
15. <http://www.kdvorik.ru> - Журнал "Коневодство и конный спорт"

16. <http://www.molokokorma.ru> - Журнал "Молоко корма"
17. <http://www.molokokorma.ru> - Журнал "Молоко и корма. Менеджмент"
18. <http://www.niipzk.ru> - Журнал «Кролиководство и звероводство»
19. <http://www.nsh.ru> - Журнал «Новое сельское хозяйство»
20. <http://www.orgpit.ru/> - Институт отраслевого питания
21. <http://www.owen.ru>, www.owen.com.ru - Сайт компании ОВЕН
22. <http://www.skotovodstvo.com> - Журнал "Скотоводство"
23. <http://www.skotovodstvo.com> - Журнал "Молочное и мясное скотоводство"
24. <http://www.svinoprom.ru> - Журнал "Свиноводство"
25. <http://zootechniya.narod.ru> - Журнал «Зоотехния»
26. <http://www.zzi.ru> - Журнал "Животноводство России"
27. <https://e.lanbook.com> - ЭБС «Лань»
28. <https://fermoved.ru> - Овцеводство: главные вопросы

11. Методические указания обучающимся по освоению дисциплины (модуля)

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, изучить перечень рекомендуемой литературы, приведенной в рабочей программе дисциплины. Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо получить у преподавателя индивидуальное задание по пропущенной теме. Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи, выявлять существующие проблемы, решать их и принимать на основе полученных результатов

оптимальные решения. Основными видами учебных занятий для студентов по учебной дисциплине являются: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа и самостоятельная работа студентов.

Формы работы	Методические указания для обучающихся
Лекционные занятия	<p>Работа на лекции является очень важным видом деятельности для изучения дисциплины, т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идейных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов.</p> <p>Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями: «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.).</p>

	<p>Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе нормативно-правовые акты соответствующей направленности. По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на занятии семинарского типа.</p> <p>Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы.</p>
<p>Лабораторные занятия</p>	<p>При подготовке к занятиям и выполнении заданий студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проработать конспект лекций; - проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю); - изучить решения типовых задач (при наличии); - решить заданные домашние задания; - при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю. <p>В конце каждого занятия типа студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии семинарского типа или на индивидуальные консультации.</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.</p> <p>Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, рекомендуемой литературы; подготовку к занятиям семинарского типа в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.</p> <p>Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на занятиях лекционного типа, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на занятиях семинарского типа, контроль знаний студентов.</p> <p>Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю.</p> <p>Помимо самостоятельного изучения материалов по темам к самостоятельной работе обучающихся относится подготовка к практическим занятиям, по результатам которой представляется отчет преподавателю и проходит собеседование.</p>

	<p>При самостоятельной подготовке к практическому занятию обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организует свою деятельность в соответствии с методическим руководством по выполнению практических работ; - изучает информационные материалы; - подготавливает и оформляет материалы практических работ в соответствии с требованиями. <p>В результате выполнения видов самостоятельной работы происходит формирование компетенций, указанных в рабочей программы дисциплины (модуля).</p>
<p>Практические занятия</p>	<p>Формы организации практических занятий определяются в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Ими могут быть: выполнение упражнений, решение типовых задач, решение ситуационных задач, занятия по моделированию реальных условий, деловые игры, игровое проектирование, имитационные занятия, выездные занятия в организации (предприятия), занятия-конкурсы и т.д. При устном выступлении по контрольным вопросам семинарского занятия студент должен излагать (не читать) материал выступления свободно. Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект формируемых компетенций.</p> <p>По окончании семинарского занятия обучающемуся следует повторить выводы, полученные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого обучающемуся в течение семинара следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала обучающемуся следует обратиться к преподавателю для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.</p> <p>При подготовке к занятиям студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проработать конспект лекций; - проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю); - изучить решения типовых задач (при наличии); - решить заданные домашние задания; - при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю. <p>В конце каждого занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.</p>

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

Освоение дисциплины (модуля) обучающимся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,

- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

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

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

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

- по желанию обучающегося задания могут выполняться в устной форме.

12. Перечень информационных технологий

Информационные технологии реализации дисциплины включают

12.1 Программное обеспечение

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

12.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.
2. Профессиональные базы данных на платформе 1С: Предприятие с доступными конфигурациями (1С: ERP Агропромышленный комплекс 2, 1С: ERP Энергетика, 1С: Бухгалтерия молокозавода, 1С: Бухгалтерия птицефабрики, 1С: Бухгалтерия элеватора и комбикормового завода, 1С: общепит, 1С: Ресторан. Фронт-офис). Лицензионный договор № Н8775 от 17.11.2020 г.

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Оснащение аудиторий

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории
2. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, компьютерами с необходимым программным обеспечением, выходом в «Интернет» и корпоративную сеть университета
4. Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.
5. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.