Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 12:43:02
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ КОРШУНОВОЙ А.Ф.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по
учебно-методической работе _____ Л.В. Крылова
« 28 » 02 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.04.02 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Программа высшего образования Программа бакалавриата
Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль Технология мучных и кондитерских изделий
Факультет Ресторанно-гостиничного бизнеса
Курс, форма обучения:
очная форма обучения 1 курс
заочная форма обучения (очно-заочная) 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в специальность», для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий разработана в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом Университета:

- в 2024 г. для очной формы обучения;

- в 2024 г. для заочной формы обучения.

Разработчики: Милохова Т.А., к.т.н., доцент
Кириллова Н.В., ст. преподаватель

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. КОРШУНОВОЙ А.Ф.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.
Протокол от «26» февраля 2024 года № 14

Зав. кафедрой технологии и организации производства
продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

_____ К.А. Антошина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В. Кощавка
(подпись)

Дата «26» февраля 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

Председатель _____ Л.В. Крылова
(подпись)

© Милохова Т.А., Кириллова Н.В., 2024 год
© ФГБОУ ВО«Донецкий национальный университет экономики и торговли Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. **ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>Очная форма обучения</td><td>Заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц - 4</td><td>Укрупненная группа направления подготовки
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная часть, формируемая участниками образовательных отношений
Б1.В.ДВ.04.02</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="4">Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей - 4</td><td>1-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td>Общее количество часов -144</td><td>1-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td rowspan="13">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных - 2
самостоятельной работы обучающегося – 4</td><td rowspan="13">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>18 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>час.</td><td>час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>36 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>85,7 час.</td><td>115,7 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания (контрольная работа, курсовой проект (работа):</td></tr>
<tr><td>4 ТМК</td><td>АПР (8)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>Экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения –54/85,7
для заочной формы обучения –14/115,7

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: является создание у обучающихся целостного представления об избранной специальности, организационных и методических основах учебного процесса, структуре дидактических блоков и конечной цели своего обучения по программам высшего образования.

Задачи:

- раскрыть сущность основных тенденций развития системы высшего образования в Российской Федерации;

– познакомиться с основными элементами организации учебного процесса в образовательной организации;

– владеть навыками работы с научной и учебной литературой, подходами к научным и прикладным исследованиям;

– раскрыть общую характеристику специальности: требования к уровню подготовки специалиста в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами специальности;

- формы и методы самостоятельной работы и основы информационной культуры обучающего;

– сформировать представление о социальной значимости.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВПО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 «Введение в специальность» относится к обязательной части профессионального цикла, свободного выбора студентов ОПОП ВО.

Дисциплина призвана вооружать обучающихся знаниями о значении и необходимости специальности в социально-экономической сфере, роли и месте специалиста в правовом государстве, научить их учиться избранной специальности. Она тесно связана с общепрофессиональными и специальными предметами федеральных государственных образовательных стандартов базовой подготовки.

Для успешного освоения дисциплины «Введение в специальность» обучающийся должен иметь глубокие знания, приобретённые в результате освоения дисциплин: история, физика, химия, биология, математика, а также обладать некоторыми умениями, сформированными в общеобразовательной школе, а именно, умением работать с информационными источниками, способностью к коммуникации в устной и письменной формах, способностью к самоорганизации, самостоятельной работе.

В результате освоения дисциплины «Введение в специальность», необходимы для изучения следующих дисциплин учебного плана:

- в цикле гуманитарных, социальных и экономических дисциплин: «Социология», «Интеллектуальная собственность», «Политология»;
- в цикле профессиональных дисциплин: «Экономика и управление предприятий отрасли», «Микробиология пищевых продуктов» «Технология консервированных продуктов», «Общие технологии пищевых производств», «Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания».

А также успешного прохождения производственных и преддипломной практик, выполнения выпускной квалификационной работы.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2$_{УК-1}$ Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3$_{УК-1}$ Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4$_{УК-1}$ При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ПК-4 Способен управлять организационно-технологического процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки зерна и семян; ИДК-2$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; ИДК-3$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков; ИДК-4$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов; ИДК-5$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей;

В результате изучения дисциплины «Введение в специальность» обучающийся должен

знать:

- уровни образования по специальности; – нормативно-правовую базу, учебно-методическое обеспечение профессиональной образовательной программы по специальности;

- организационные формы, информационное и материально-техническое обеспечение учебного процесса, самостоятельной работы;

- основные понятия на уровне профессионального толкования нормативных правовых актов для реализации прав граждан в сфере пенсионного обеспечения и социальной защиты, организации и координации социальной работы с отдельными лицами, категориями граждан и семьями, нуждающимися в социальной поддержке и защите;

уметь:

- использовать федеральные законы и другие нормативные документы в образовательной деятельности;

- применять навыки учебной работы в процессе образовательной деятельности;

- владеть навыками работы с научной и учебной литературой, подходами к научным и прикладным исследованиям;

- организовать и выполнять различные виды самостоятельной работы;

- использовать знания дисциплины в практической деятельности, ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

владеть:

- терминами и определениями дисциплины;
- информацией о способах контроля производств пищевой промышленности

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1. Введение в специальность

Смысловой модуль 1. « Нормативно-правовое обеспечение образовательного процесса в образовательных организациях высшего образования»

Тема 1. Цели и задачи курса. Основы профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья»

Тема 2. Методика обучения в ВУЗе. Рациональные методы изучения дисциплин специальности

Смысловой модуль 2. «Организация учебно-воспитательного процесса по специальности в образовательной организации»

Тема 3. Организация учебного процесса в образовательной организации высшего образования.

Тема 4. Организация государственной итоговой аттестации студентов образовательной организации высшего образования.

Тема 5. Организация самостоятельной работы студентов в образовательной организации высшего образования.

Тема 6. Организация научно-исследовательской работы студентов в образовательной организации.

Тема 7. Основы информационной культуры студента образовательной организации высшего образования.

Тема 8. Организация воспитательной работы в образовательной организации высшего образования

Тема 9. Профессиональная этика специалиста высшего образования

Смысловой модуль 3. «Использование теоретических знаний и практических умений»

Тема 10. Профессиональное самообразование и самовоспитание.

Тема 11. Современное состояние и перспективы развития специальностей высшего образования. Использование теоретических знаний и практических умений дисциплины «Введение в специальность» в будущей профессиональной деятельности

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						Заочная/ очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СРС[5]		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Введение в специальность												
Смысловой модуль 1. «Нормативно-правовое обеспечение образовательного процесса в образовательных организациях высшего образования»												
Тема 1. Цели и задачи курса. Основы профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения	10	2		2		6	12					12
Тема 2. Методика обучения в ВУЗе. Рациональные методы изучения дисциплин специальности	10			2		8	14			2		12
Итого по смысловому модулю 1	20	2		4		14	26			2		24
Смысловой модуль 2. «Организация учебно-воспитательного процесса по специальности в образовательной организации»												
Тема 3. Организация учебного процесса в образовательной организации высшего образования.	12	2		2		8	12	2				10
Тема 4. Организация государственной итоговой аттестации студентов образовательной организации высшего образования.	14	2		4		8	10					10
Тема 5. Организация самостоятельной работы студентов в образовательной организации высшего образования	14	2		4		8	12			2		10
Тема 6. Организация научно-исследовательской работы студентов в образовательной организации.	14	2		4		8	12			2		10
Тема 7. Основы информационной культуры студента образовательной организации высшего образования.	14	2		4		8	9					9
Тема 8. Организация воспитательной работы в образовательной организации высшего образования	12	2		2		8	11	2				9
Тема 9. Профессиональная этика специалиста высшего образования	12			4		8	9					9
Итого по смысловому модулю 2	**92**	**12**		**24**		**56**	**75**	**4**		**4**		**67**
Смысловой модуль 3. «Использование теоретических знаний и практических умений»												
Тема 10. Профессиональное самообразование и самовоспитание.	14,7	2		4		8,7	12,7					12,7
Тема 11. Современное состояние и							14			2		12

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						Заочная/ очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СРС[5]		л	п	лаб	инд	СРС
перспективы развития специальностей высшего образования. Использование теоретических знаний и практических умений дисциплины «Введение в специальность» в будущей профессиональной деятельности	13	2		4		7						
Итого по смысловому модулю 3	**27,7**	**4**		**8**		**15,7**	**28,7**	**2**		**2**		**24,7**
Всего по смысловым модулям	**139,7**	**18**		**36**		**85,7**	**129,7**	**6**		**8**		**115,7**
Каттэк	0,4				0,4		0,4				0,4	
КЭ	2				2		2				2	
Катт	0,9				0,9		2,9				2,9	
ИК	1				1		1				1	
Контрольная							8				8	
Всего часов	**144**	**18**		**36**	**4,3**	**85,7**	**144**	**6**		**8**	**14,3**	**115,7**

Примечания:
1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные задания;
5. СРС – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ - учебным планом не предусмотрено

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	Заочная, очно-заочная форма
1	Тема 1. Цели и задачи курса. Основы профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья»	2	
2	Методика обучения в ВУЗе. Рациональные методы изучения дисциплин специальности	2	2
3	Организация учебного процесса в образовательной организации высшего образования	2	
4	Организация государственной итоговой аттестации студентов образовательной организации высшего образования	4	
5	Организация самостоятельной работы студентов в образовательной организации высшего образования	4	2

6	Организация научно-исследовательской работы студентов в образовательной организации	4	2
7	Основы информационной культуры студента образовательной организации высшего образования	4	
8	Организация воспитательной работы в образовательной организации высшего образования	2	
9	Профессиональная этика специалиста высшего образования	4	
10	Профессиональное самообразование и самовоспитание	4	
11	Современное состояние и перспективы развития специальностей высшего образования. Использование теоретических знаний и практических умений дисциплины «Введение в специальность» в будущей профессиональной деятельности	4	2
Всего:		36	8

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	Заочная, очно-заочная форма
1	Тема 1. Цели и задачи курса. Основы профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья»	6	12
2	Методика обучения в ВУЗе. Рациональные методы изучения дисциплин специальности	8	12
3	Организация учебного процесса в образовательной организации высшего образования	8	10
4	Организация государственной итоговой аттестации студентов образовательной организации высшего образования	8	10
5	Организация самостоятельной работы студентов в образовательной организации высшего образования	8	10
6	Организация научно-исследовательской работы студентов в образовательной организации	8	10
7	Основы информационной культуры студента образовательной организации высшего образования	8	9
8	Организация воспитательной работы в образовательной организации высшего образования	8	9
9	Профессиональная этика специалиста высшего образования	8	9
10	Профессиональное самообразование и самовоспитание	8,7	12,7
11	Современное состояние и перспективы развития специальностей высшего образования. Использование теоретических знаний и	7	12

	практических умений дисциплины «Введение в специальность» в будущей профессиональной деятельности		
Всего:		**85,7**	**115,7**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

По данной учебной дисциплине предусмотрен вид индивидуального задания – реферат.

Тематика рефератов

1. Положения «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов» «О сетевой форме реализации образовательных программ», «Об обучении по индивидуальному плану», а также «Порядок посещения занятий и перевода студента на

другие основные профессиональные образовательные программы», подготовить реферат изученных положений.

2. Положения «О сетевой форме реализации образовательных программ», «Об обучении по индивидуальному плану», а также «Порядок посещения занятий и перевода студента на другие основные профессиональные образовательные программы», подготовить реферат изученных положений.

3. Положения «Об обучении по индивидуальному плану» а также «Порядок посещения занятий и перевода студента на другие основные образовательные программы», подготовить реферат изученных положений.

4. Положения «Порядок посещения занятий и перевода студента на другие основные профессиональные образовательные программы» подготовить реферат изученных положений.

5. Правила работы в библиотеке с алфавитным, систематическим и предметным каталогами; знакомство с различными видами справочной литературы: энциклопедиями, словарями; библиографический поиск литературных источников; изучение литературы и подбор фактического материала для написания доклада, реферата, курсовой работы; автоматизированная обработка информации; подготовить библиографию по общеобразовательным дисциплинам на наличие учебников и учебных пособий в библиотеке образовательной организации.

6. Воспитательная работа в образовательной организации высшего образования как важнейший способ социализации и адаптации будущего специалиста в окружающем современном мире;

Вопросы к контрольной работе

1. Нормативно-правовое обеспечение образовательного процесса в образовательных организациях высшего образования.

2. Закон об образовании в Российской Федерации: содержание и основные положения.

3. Комплект нормативных документов, определяющих цели, содержание и методы реализации процесса обучения и воспитания.

5. Документ, устанавливающий график учебного процесса по неделям на вес период обучения, перечень учебных дисциплин и их распределение по курсам, семестрам, видам занятий, с указанием форм аттестации и трудоемкости.

6. Аттестационное испытание, которое служит формой проверки освоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий, выполнения студентом лабораторных или расчетно-графических работ в соответствии с утвержденной рабочей программой.

7. Учебный план студента, отражающий образовательную траекторию конкретного студента на определенный период обучения, включающий перечень учебных дисциплин и их распределение по курсам, семестрам, видам занятий, формам аттестации и трудоемкости.

8. Комплект нормативных документов, определяющих цели, содержание и методы реализации процесса обучения и воспитания.

9. Формы контроля качества знаний студента, проводимая по окончании раздела учебной дисциплины.

10. Процесс комплексной проверки компетенций студентов, которые они приобрели в процессе обучения в течение семестра.

12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-11) - тестирование (темы 1-11) - реферат	2 1 7	22 11 7
Промежуточная аттестация	*Экзамен(60)*	*40*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - контрольная работа	40	40
Промежуточная аттестация	*Экзамен (60)*	*40*
Итого за семестр	*100*	

Текущий контроль успеваемости предусматривает выполнение следующих видов работ: выполнение лабораторных работ, выполнение контрольных тестовых работ, а также самостоятельной работы – доклады.

Вопросы к экзамену по дисциплине «Введение в специальность»

1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, ее связь с другими предметами специальности.

2. Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

3. Закона «Об образовании в Российской Федерации» как нормативно-правовой основы образовательного процесса в системе высшего образования.

4. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования как совокупность обязательных требований к образованию определённого уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки.

5. Нормативно-правовое обеспечение образовательного процесса в высших учебных заведений.

6. Научно-исследовательская работа студентов как комплекс мероприятий учебного, научного, управленческого и организационно-методического характера.

7. Воспитательная работа в образовательной организации высшего образования как важнейший способ социализации и адаптации будущего специалиста в окружающем современном мире.

8. Раскрыть порядок проведений зачетно-экзаменационной сессии.

9. Положения «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов».

10. Положения «О сетевой форме реализации образовательных программ».

11. Перечислить основные формы проведения государственной итоговой аттестации в образовательной организации высшего образования.

12. Организация самостоятельной работы студентов высшего образования: формы и методы, средства самостоятельной работы и управление самостоятельной работой студентов.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл											**Итого текущий контроль балл**	**Итоговый контроль (экзамен) балл**	**Сумма балл**
Смысловой модуль№ 1		Смысловой модуль № 2							Смысловой модуль № 3				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	40	60	100
4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4			

Т1, Т2, – темы смыслового модуля №1;
Т3, Т4, Т5, Т6, Т7, Т8, Т9 - темы смыслового модуля №2;
Т10, Т11 - темы смыслового модуля №3.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	Отлично - отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	Хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		Хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	Удовлетворительно - неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		Удовлетворительно - выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	Неудовлетворительно - с возможностью повторной аттестации
0-34		Неудовлетворительно - с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Афонин, И.Д. Психология и педагогика высшей школы / И.Д. Афонин, А.И. Афонин. - М.: Русайнс, 2018. - 256 с.

2. Афанасьев, В. В. Основы учебно-исследовательской деятельности: учеб. пособие для СПО / В. В. Афанасьев, О. В. Грибкова, Л. И. Уколова. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 154 с.

3. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2018) «Об образовании в Российской Федерации» // «Собрание законодательства РФ», 31.12.2012, N 53 (ч. 1), ст. 7598

Алехина, С. В. Инклюзивное образование для детей с ограниченными возможностями здоровья // Современные образовательные технологии в работе с детьми, имеющими ограниченные возможности здоровья: монография / С. В. Алехина, Н. В. Новикова, Л. А. Казакова ; под общ. ред. Н. В. Лалетина; Сиб. Федер. ун-т, Краснояр. гос. пед. ун-т им. В.П. Астафьева [и др.]. – Красноярск, 2013. – С. 71 – 95.

2. Антипова, М. В. Формы организации обучения в вузе / М. В. Антипова. – М. : МарГТУ, 2011. – 161 с.

3. Абдулина, О. А. Личность студента в процессе профессиональной подготовки / О. А. Абдулина // Высшее образование в России. – 1993. – № 3. – С. 23–34.

4. Введение в специальность: учеб. пособие для вузов / И. А. Резник, В. С. Игошина, В. С. Резник. – М. : Логос, 2010. – 320 с.

5. Вербицкий А. А. Личностный и компетентностный подходы в образовании: проблемы интеграции / А. А. Вербицкий, О. Г. Ларионова. – М. : Логос, 2012. – 336 с.

6. Виды учебных занятий в высшем учебном заведении [Электронный режим доступа] http://book-science.ru/applied/education/vidy-uchebnyh-zanjatijv-vysshem-uchebnom-zavedenii.html

7. Вербицкий, А. А. Компетентностный подход и теория контекстного обучения / А. А. Вербицкий. – М. : ИЦ ПКПС, 2008. – 84 с.

8. Лобанов, А. П. Модульный подход в системе высшего образования. Основы структурализации и метапознания / А.П. Лобанов, Н.В. Дроздова. - М.: РИВШ, 2016**.** - 733 с.

Электронные ресурсы:

1. Шенкнехт, Ю. Н. Функции куратора студенческой группы / Ю. Н. Шенкнехт, М. Ю. Коваль [Электронный режим доступа] / http://elib.altstu.ru/elib/disser/conferenc/2010/02/pdf/342shenkneht.pdf

2. Положение о кураторе студенческой академической группы [Электронный режим доступа] / http://vspu.ru/students/institutkuratorstva/dokumenty/polozhenie-o-kuratore-studencheskoi-akademicheskoigruppy

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва: Издат.дом «Информио», [2018]. – URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст: электронный.

2. IPR SMART: весь контент ЭБС IPR BOOKS: цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения: электронные.

3. Лань: электрон.- библ. система. – Санкт-Петербург: Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Текст: электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4. СЭБ: Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.- библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург: Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

5. Polpred : электрон. библ. система: деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва: Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

6. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

7. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

8. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

9. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008]. – URL: https://rusneb.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Введение в специальность» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционные аудитории № 3301, 3221, где используются мультимедийный проектор, проекционный экран, ноутбук, визуальное сопровождение лекций. Преподаватель имеет возможность проводить лекции, презентации, лекции-конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

Лабораторные работы проводятся в аудиториях 3305, 3304, которые предполагает использование лекционных аудиторий № 3301, 3221, где используются мультимедийный проектор, проекционный экран, ноутбук, визуальное сопровождение лекций и информационные стенды.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющег оруководство практической подготовкой припроведении практики	Условия привлечения (по основномуместу работы,на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; наусловиях договора гражданско-правового характера (далее –договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]

Милохова Татьяна Анатольевна	По основному месту работы	Доцент, кандидат технических наук	Высшее специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог диплом кандидата наук КА № 000282	1. Удостоверение о ПК №771802830023 от 27.05.2022 Работа в электронной информационно-образовательной среде. 16 ч. ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", Москва 2. Удостоверение о ПК №612400026483, 21.09.2022 Преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение. 24 ч. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 3. Удостоверение о ПК № 6124000 39023 от 27. 10.2023 г. «Организационномнтодические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлению подготовки «Промышленная экология и биотехнология» с 24.10.2023 по 27.10.2023, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону, 36 ч. 4. Справка о прохождении стажировки б/н от 27.03.2023 г. «Изучение новых технологий в организации и производстве кулинарной продукции», с 27.02.2023 по 27.03.2023, ООО «Донецкий комбинат замороженных продуктов» г. Макеевка
Кириллова Наталья Владимировна	По основному месту работы	старший преподав. кафедры	Высшее, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2014 г., «Товароведение и коммерческая деятельность», магистр товароведения и коммерческой деятельности, товаровед-организатор торговли	1. Диплом о профессиональной переподготовке RB 0522207032 от 20.05.2022 по программе «Экономика (Профиль: Маркетинг)», 1044 часа, ГО ВПО "ДонНУЭТ" ЦДПО, Донецк. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 612400027762 от 01.10.2022 по программе «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 3. Диплом о профессиональной переподготовке №932420240357 от 06.10.2023 по программе «Документоведение и архивоведение», 512 часов, ФГБОУ ВО "ДонГУ", Донецк.