

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 13:41:00
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7b1aa7ba21b

**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
« 28 » _____ 2024 г.



Л.В. Крылова

Л.В. Крылова

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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль Технология мяса и мясных продуктов
Факультет Ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс:
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

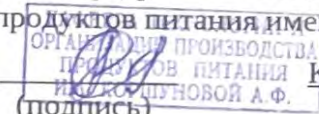
Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в специальность», для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов разработана в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом Университета:

- 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

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

| Наименование показателя | Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования | Характеристика учебной дисциплины | |
|--|--|--|------------------------|
| | | Очная форма обучения | Заочная форма обучения |
| Количество зачетных единиц - 4 | Укрупненная группа направления подготовки <u>19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</u> (код, название) | Обязательная часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В.ДВ.04.02 | |
| | Направление подготовки <u>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</u> (код и название) | | |
| Модулей – 1 | Профиль: <u>Технология мяса и мясных продуктов</u> | Год подготовки: | |
| Смысловых модулей - 4 | | 1-й | 2-й |
| Общее количество часов 144 | | Семестр: | |
| | 1-й | 3-й | |
| Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных - 2 самостоятельной работы обучающегося – 4 | Программа высшего образования – программа бакалавриата | Лекции | |
| | | 18 час. | 8 час. |
| | | Практические, семинарские занятия | |
| | | час. | - |
| | | Лабораторные работы | |
| | | 36 час. | 6 час. |
| | | Самостоятельная работа | |
| | | 83,7 час. | 117,7 час. |
| | | Индивидуальные задания (контрольная работа, курсовой проект (работа): | |
| | | 4 ТМК | АПР |
| Форма промежуточной аттестации: | | | |
| экзамен | экзамен | | |

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 54/83,7

для заочной формы обучения – 14/117,7

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 обучающегося;
- 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 предприятием 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**:

| <i>Код и наименование компетенции</i> | <i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i> |
|---|--|
| ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ИДК-1 _{ПК-3} Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2 _{ПК-3} Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3 _{ПК-3} Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |

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

| 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 | |
| направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 2. Методика обучения в ВУЗе. Рациональные методы изучения дисциплин специальности | 8 | | | 2 | | 6 | 14 | 2 | | 2 | | | 12 |
| Итого по смысловому модулю 1 | 18 | 2 | | 4 | | 12 | 26 | 2 | | 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 | | | | | | 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 | | | | | | 10 |
| Тема 8. Организация воспитательной работы в образовательной организации высшего образования | 12 | | | 2 | | 8 | 11 | 2 | | | | | 10 |
| Тема 9. Профессиональная этика специалиста высшего образования | 14 | | | 4 | | 8 | 9 | | | | | | 9 |
| Итого по смысловому модулю 2 | 94 | 12 | | 24 | | 56 | 75 | 4 | | 2 | | | 69 |
| 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 перспективы развития специальностей высшего образования. Использование теоретических знаний и | 13 | 2 | | 4 | | 7 | 14 | 2 | | 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 | | | |
| практических умений дисциплины «Введение в специальность» в будущей профессиональной деятельности | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | 83,7 | 131,7 | 8 | | 6 | | | 117,7 |
| Каттэк | | | | | 0,4 | | | | | | | 0,4 | |
| КЭ | | | | | 2 | | | | | | | 2 | |
| Катт | | | | | 2,9 | | | | | | | 0,9 | |
| ИК | | | | | 1 | | | | | | | 1 | |
| Контрольная | | | | | | | | | | | | 8 | |
| Всего часов | 144 | 18 | | 36 | 6,3 | 83,7 | 144 | 8 | | 6 | 12,3 | 117,7 | |

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 | Цели и задачи курса. Основы профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения | 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 | 4 | 2 |

| | | | |
|---------------|---|-----------|----------|
| | образовательной организации | | |
| 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 | Цели и задачи курса. Основы профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения | 6 | 12 |
| 2 | Методика обучения в ВУЗе. Рациональные методы изучения дисциплин специальности | 6 | 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 | 10 |
| 8 | Организация воспитательной работы в образовательной организации высшего образования | 8 | 10 |
| 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 практических умений дисциплины «Введение в специальность» в будущей профессиональной деятельности | 7 | 12 |
| Всего: | | 83,7 | 117,7 |

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 профессиональные 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 весь 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) | 2 | 22 |
| - тестирование (темы 1-11) | 1 | 11 |
| - реферат | 7 | 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 заведениях.
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 проведения 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 | | | | |
| T1 | T2 | T3 | T4 | T5 | T6 | T7 | T8 | T9 | T10 | T11 | 40 | 60 | 100 |
| 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | | | |

T1, T2, – темы смыслового модуля №1;

T3, T4, T5, T6, T7, T8, T9 – темы смыслового модуля №2;

T10, T11 - 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

Дополнительная:

1. Алехина, С. В. Инклюзивное образование для детей с ограниченными возможностями здоровья // Современные образовательные технологии в работе с детьми,

имеющими ограниченными возможностями 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-akademicheskoi-gruppy>

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

Информо : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информо», [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.-библиотечная система. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 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.-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 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. библиотечная система: деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва: Полпред Справочники, сор. 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, сор. 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, сор. 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, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики | Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях 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 Гатьяна Анатольевна | По основному месту работы | Доцент, кандидат технических наук | Высшее образование специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог диплом кандидата наук КА № | 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- |

| | | | | |
|--------------------------------|---------------------------|---------------------------|---|---|
| | | | 000282 | <p>педагогическое и методическое сопровождение. 24 ч. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону.</p> <p>3. Удостоверение о ПК № 6124000 39023 от 27.10.2023 г. «Организационно-методические 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.</p> <p>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</p> |
| Кириллова Наталья Владимировна | По основному месту работы | Старший преподав. кафедры | <p>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</p> | <p>1. Диплом о профессиональной переподготовке RB 0522207032 от 20.05.2022 по программе «Экономика (Профиль: Маркетинг)», 1044 часа, ГО ВПО "ДонНУЭТ" ЦДПО, Донецк.</p> <p>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.</p> <p>3. Диплом о профессиональной переподготовке №932420240357 от 06.10.2023 по программе «Документоведение и архивоведение», 512 часов, ФГБОУ ВО "ДонГУ", Донецк.</p> |