

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 07.07.2025 13:57:32
 Уникальный программный ключ:
 4c46f2d9dda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Иванова

17.04.2025 г.

Б1.О.27

Основы профессиональной деятельности

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
 Направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

в том числе:

аудиторные занятия 64

самостоятельная работа 80

Виды контроля:

зачет

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.&b><Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	64	64	64	64
Сам. работа	80	80	80	80
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

канд. биол. наук, доц., Мардарьева Наталия Валерьевна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Основы профессиональной деятельности" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041).

2. Учебный план: Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 17.04.2025 г., протокол № 14.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мефодьев Г.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование теоретических знаний в сфере социального взаимодействия в условиях командной работы, в т.ч.: сущности, целей и принципов социального взаимодействия в командной работе; определение роли в команде; особенности коммуникаций в условиях командной работы;
1.2	командные нормы и правила и др.;
1.3	формирование у студентов базовых представлений и знаний об особенностях сельскохозяйственного сырья, используемого в производстве, основных процессах производства и переработки сельскохозяйственной продукции, позволяющих в период обучения целенаправленно осваивать специальные профессиональные дисциплины, а также подготовить бакалавра к профессиональной деятельности в области реализации технологий хранения и переработки сельскохозяйственного сырья на предприятиях с различным уровнем материально-технического оснащения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Органическая химия
2.2.2	Физика
2.2.3	Физическая и коллоидная химия
2.2.4	Биохимия пищевых продуктов
2.2.5	Защита прав потребителей
2.2.6	Микробиология
2.2.7	Предпринимательское право
2.2.8	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
2.2.9	Экология
2.2.10	Основы нутрициологии
2.2.11	Растительное сырье в технологии продуктов питания
2.2.12	Экология (промышленная)
2.2.13	Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства
2.2.14	Психология управления в профессиональной деятельности
2.2.15	Психосаморегуляция обучающегося с ограниченными возможностями здоровья
2.2.16	Реометрия пищевого сырья и продуктов

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
УК-3.1 Знает: основные приемы и нормы социального взаимодействия, основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии	
УК-3.2 Умеет: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе, применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды	
УК-3.3 Имеет навыки: социального взаимодействия и работы в команде	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-2.1 Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	
ОПК-2.2 Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач технологии продуктов питания из растительного сырья	
ОПК-2.3 Владеет навыками теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- основные понятия и методы социального взаимодействия;
3.1.2	- технологии межличностной коммуникации в деловом взаимодействии;
3.1.3	-федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из сельскохозяйственного сырья;

3.1.4	-современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
3.1.5	-фундаментальные разделы физики, химии, биохимии в объеме, необходимом для понимания физико-химических, химических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания.
3.2	Уметь:
3.2.1	- осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;
3.2.2	- использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов;
3.2.3	- выполнять основные технологические расчеты, выбирать оборудование технологических процессов;
3.2.4	- находить необходимую информацию в области хранения и переработки сельскохозяйственного сырья;
3.2.5	- прогнозировать воздействие технологических процессов при переработке сельскохозяйственного сырья на окружающую среду.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	- осуществления социального взаимодействия в команде;
3.3.2	- купирования конфликтов в профессиональной деятельности;
3.3.3	- проведения теоретических и экспериментальных исследований в области переработки сельскохозяйственного сырья с использованием современных программных средств и информационных технологий;
3.3.4	- выбора основных методов, способов и средств получения информации;
3.3.5	- работы компьютером как средством управления информацией.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Социальное взаимодействие.							
Взаимодействия в социальной группе: типы, виды, характер. Социальные связи и отношения. Социальные статусы и социальные нормы. Теории межличностного взаимодействия. Групповое и командное социальное взаимодействие. /Лек/	1	4	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Управление внутриорганизационными коммуникациями. Конфликты - содержание, классификация, модели разрешения. Применение коммуникативных технологий в организационных конфликтах. Предупреждение конфликтов. /Пр/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Социальное взаимодействие /Ср/	1	10	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Раздел 2. Лидерство и командность.							
Понятие и типы лидерства. Лидерство как способность формировать стратегию командной работы. Понятия командообразования и командности. Коммуникация и взаимодействие в группе. Доверие и сотрудничество в команде. Принятие коллективных решений. Ответственность в принятии решений. /Лек/	1	4	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	

Конфликты в группе и способы разрешения. Правила работы в конфликте на продуктивном этапе работы в команде. Творческое отношение к решению коллективных задач. Спонтанность. Командное взаимодействие. Управление психологическим климатом в команде. /Пр/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Лидерство и командность /Ср/	1	10	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Раздел 3. Общая характеристика направления подготовки.							
Введение в дисциплину. Современное состояние и перспективы развития направления «Продукты питания из растительного сырья» в России и зарубежом. Общие сведения о пищевых продуктах. /Лек/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Концепция государственной политики в области здорового питания. /Пр/	1	1	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Учебная дискуссия
Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов питания. /Пр/	1	1	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Понятие о качестве и потерях сельскохозяйственных продуктов, научные основы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. /Ср/	1	10	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Раздел 4. Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства.							
Основы технологии хранения зерна. /Лек/	1	4	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	2	0	Лекция с заранее запланированными ошибками
Приемка – определение качественных характеристик зерна. /Пр/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	

Основы технологии переработки зерна. /Лек/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Правила размещения зерна в хранилищах, система наблюдени. /Пр/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Основы технологии приемки, хранения и переработки зерна. /Ср/	1	10	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Основы хлебопекарного производства. /Лек/	1	4	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	2	0	Лекция интегрированная
Методы определения качества муки. /Пр/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Методы определения качества крупы. /Пр/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Расчет средневзвешенной влажности сырья и расчет рецептуры. /Пр/	1	4	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Органолептические показатели качества хлебобулочных изделий. /Пр/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	2	0	Круглый стол
Физико-химические показатели хлебобулочных изделий /Пр/	1	4	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	4	0	Работа в малых группах
Основы технологии и переработки зерна. /Ср/	1	10	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации

Способы хранения сочной продукции. /Пр/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Основы технологии переработки плодов и овощей. /Лек/	1	4	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Интенсивность дыхания и естественная убыль сочной продукции. /Пр/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Основы броидильного производства. /Лек/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Основы технологии переработки плодов и овощей. /Ср/	1	10	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Основы технологии макаронных изделий /Лек/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Технологическая схема производства макаронных изделий. Методы контроля качества готовых изделий /Пр/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Основы технологий макаронных изделий /Ср/	1	10	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Основы технологии кондитерских изделий /Лек/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Технологическая схема производства кондитерских изделий. /Лек/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	2	0	Проблемная лекция

Технологическая схема производства мучных кондитерских изделий. /Пр/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Основы производства кондитерских изделий. /Ср/	1	10	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации
Раздел 5. Контроль							
/Зачёт/	1	0	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Взаимодействия в социальной группе: типы, виды, характер.
2. Социальные связи и отношения.
3. Социальные статусы и социальные нормы.
4. Теории межличностного взаимодействия.
5. Групповое и командное социальное взаимодействие.
6. Управление внутриорганизационными коммуникациями.
7. Конфликты - содержание, классификация, модели разрешения.
8. Применение коммуникативных технологий в организационных конфликтах. Предупреждение конфликтов.
9. Понятие и типы лидерства. Лидерство как способность формировать стратегию командной работы.
10. Понятия командообразования и командности. Коммуникация и взаимодействие в группе.
11. Доверие и сотрудничество в команде.
12. Принятие коллективных решений. Ответственность в принятии решений.
13. Конфликты в группе и способы разрешения. Правила работы в конфликте на продуктивном этапе работы в команде.
14. Творческое отношение к решению коллективных задач. Спонтанность.
15. Командное взаимодействие. Управление психологическим климатом в команде.
16. Введение. Перспективы и проблемы научно-технического развития пищевой отрасли.
17. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья и изделий.
18. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья хлебопекарного производств
19. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья макаронного производства.
20. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья кондитерского производства.
21. Общая характеристика и требования к качеству дополнительного сырья х/п, макаронного и кондитерского производств.
22. Ассортимент основных видов хлеба и х/б изделий.
23. Ассортимент основных видов макаронных изделий.
24. Классификация основных видов сахаристых кондитерских изделий.
25. Классификация основных видов мучных кондитерских изделий

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрено учебным планом.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено учебным планом.

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Примерные темы реферата:

1. Микроорганизмы, применяемые при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Особенности строения и жизнедеятельности дрожжевой клетки. Поведение дрожжевых клеток под воздействием внешних факторов.
3. Брожение в хлебопечении.
4. Молочнокислые бактерии, их характеристика и классификация. Особенности морфологии и жизнедеятельности бактериальной клетки. Расы и штаммы молочнокислых бактерий, применяемых в хлебопекарном производстве.
5. Закваски.

6. Особенности приготовления ржаного теста на различных заквасках. Виды и способы приготовления ржаного теста на заквасках различного состава в условиях мини-пекарен и на хлебозаводах.
7. Сроки обновления заквасок.
8. Приготовления заквасок из пшеничной муки.
9. Особенности применения концентрированной молочнокислой закваски в производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
10. Ферментные препараты микробиологического происхождения, используемые в хлебопекарном производстве.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Рыльских Л. А.	Основы профессиональной деятельности	Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2017	Электрон ный ресурс
Л1.2	Цыбикова Г. Ц.	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электрон ный ресурс
Л1.3	Галиутинова Е. И.	Основы профессиональной деятельности: учебное пособие	Красноярск: СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2022	Электрон ный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Ларионов Г. А., Ягодкина И. Е., Данилов К. П., Дмитриев А. И., Федорова И. Б.	Практикум по технологии приемки, хранения, переработки и стандартизации зерна: учебное пособие	Чебоксары: ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, 2017	10

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	MozillaThunderbird
6.3.1.2	7-Zip
6.3.1.3	MozillaFirefox
6.3.1.4	Office 2007 Suites
6.3.1.5	bCad Витрина
6.3.1.6	OC Windows XP
6.3.1.7	SuperNovaReaderMagnifier

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com
6.3.2.2	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
315	Лек	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)
305	Пр	Учебная аудитория	Стол (12 шт.), стулья ученические (24 шт.), демонстрационное оборудование (проектор Acer X128H DLP XGA1024*768 (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 21.5" FHD Core (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практическими занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего и промежуточного форм контроля.

Система знаний по дисциплине «Основы профессиональной деятельности» формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, бакалавр готовится к практическим занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизация своих теоретических знаний.

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.
2. Посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к практическому занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На практических занятиях решаются конкретные задачи по дисциплине, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практические занятия заканчиваются подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.
3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей, решение задач, написание докладов, рефератов. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.
4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.
5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины «Основы профессиональной деятельности», для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____