

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО ГОРСКИЙ ГАУ)

Факультет - Технологический менеджмент

Кафедра - Технология производства хранения и переработки продуктов
растениеводства

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по УВР  Т.Х. Кабалоев
«30»  2019 г.



Рабочая программа дисциплины

Б1.В.04 – Введение в профессиональную деятельность
(индекс и наименование дисциплины по учебному плану)

Направление /специальность - 35.03.07 – «Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции»

Направленность: «Хранение и переработка сельскохозяйственной
продукции»

Уровень высшего образования - Бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Владикавказ 2019

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Организационно-методический раздел	4
1.1. Цель и задачи освоения дисциплины	4
1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций	5
1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы	8
2. Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ и семестрам (модуля)	9
3. Содержание дисциплины, структурированное по темам	10
4. Содержание дисциплины (модуля) по разделам	18
5. Образовательные технологии	19
6. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	21
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	26
8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)	28
9. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	28
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).	28
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	29
Приложения	
Приложение 1. Лист изменений	
Приложение 2. Аннотация дисциплины	
Приложение 3. Фонды оценочных средств	

Рабочая учебная программа дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 г. № 699 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 07.08.2017 г. № 47688).

Автор – к.б.н., доц. Л.Х.Тохтиева

Программа согласована:

на заседании кафедры технологии производства, хранения и переработки продуктов растениеводства
протокол №4 от «25» 01 2019 г.

Зав. кафедрой  _____

/ В.Б.Цугкиева/

Рассмотрена и одобрена методическим советом факультета технологического менеджмента

протокол №4 от «28» января 2019 г.

Председатель метод. совета  _____

/ Р.Д.Бестаева/

Декан факультета технологического менеджмента
«28» 01 2019 г.



/О.К. Гогаев/

Директор библиотеки



/К.Л. Погосова/

Рабочая программа дисциплины утверждена в составе основной профессиональной образовательной программы решением Ученого совета
Протокол № 5 от 30.01 2019 г.

Срок действия рабочей программы дисциплины до 26.06.2024 г.

1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цели и задачи дисциплины

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» является формирование представлений, знаний, умений и навыков в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции для наиболее рационального использования продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Задачами дисциплины являются ознакомление с:

- современными технологиями производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- основными режимами и способами хранения сырья и продукции;
- характеристиками и свойствами сырья и готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.
- существующие и современные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Уметь:

- анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции

Владеть:

- способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность.
 - способностью к анализу и критическому осмыслению научно-технической информацией в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
 - способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность.
 - способностью к анализу и критическому осмыслению научно-технической информацией в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
-

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

1.2.1 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 1 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 _{УК-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	- о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	- применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	навыками применения знаний о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы
			ИД-2 _{УК-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	навыками собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда

			ИД-3 _{ук-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	условия, средства, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	планировать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	навыками планирования намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
			ИД-4 _{ук-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.	критерии оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата	критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата	навыками критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата
			ИД-5 _{ук-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	вопросы использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний и навыков	демонстрировать интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Навыками демонстрации интереса к учебе и использования предоставляемыми возможностями для приобретения новых знаний и навыков

1.2.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
2.	ОПК-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ИД-1 _{ОПК-1} Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной

1.3 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.

Учебная дисциплина «**Введение в профессиональную деятельность**» относится к части образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений

Для успешного освоения дисциплины должны быть сформированы необходимые компетенции на пороговом уровне.

Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формирующиеся предшествующими дисциплинами:

«**Математика**» (школьный курс)

Знания: базовые математические законы для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Умения: выполнять расчеты для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Навыки: рациональное применение математических алгоритмов для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

«**Биология**» (школьный курс)

Знания: базовые законы современной биологической науки

Умения: пользоваться современной биологической терминологией и символикой

Навыки: постановка биологических экспериментов и объяснение их результатов.

Знания, умения и приобретенные компетенции будут использованы при изучении следующих дисциплин и разделов ОПОП:

- Технология хранения продукции растениеводства;
- Технология переработки продукции растениеводства;
- Технология хранения и переработки мяса и мясопродуктов;
- Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов.

2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЕМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ И СЕМЕСТРАМ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы (ЗЕ) или 72 часа (ч).

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 4 – Распределение объема дисциплины по видам работ

Виды учебной работы	Всего	Распределение часов по формам обучения				
		Очная		Очная-заочная		Заочная
		семестр		семестр		
		№1	№2	№1	№2	курс 1
1. Контактная работа	36,25	36,25				8,25
Аудиторная работа: в том числе:						
лекции	18	18				4
лабораторные работы						
практические занятия	18	18				4
Курсовая работа (проект)						
Консультации						
ИКР						
Контрольная работа						
Контактная работа на промежуточном контроле:						
зачет	0,25	0,25				0,25
экзамен						
Самостоятельная работа	35,75	35,75				59,75
Контроль:						
экзамен						
зачет/зачет с оценкой						4
Вид промежуточного контроля		зачет				зачет

3 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ

3.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам, для студентов очной формы обучения

Таблица 5 - Содержание дисциплины, структурированное по темам, для студентов очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины/темы	Планируемые (контролируемые) результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Виды учебной работы (в часах)					Вид используемых образовательных технологий (форма проведения занятия)
			Контактная				Самостоятельная работа	
			Лекции	Семинар	Практические занятия	Лабораторные занятия		
	Раздел 1. Ознакомление с общими вопросами производства, хранения и переработки продуктов растениеводства							
	Тема 1. Краткая характеристика вуза и специальности. 1. История образования ГГАУ. 2. Задачи факультета. 3. Краткая характеристика профессии	УК-6 , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} ИД-4 _{УК-6} , ИД-5 _{УК-6} ОПК-1 , ИД-1 _{ОПК-1}	2					Лекция-визуализация (в т.ч. в ЭИОС), использование слайдов и видеофильмов
	Самостоятельная работа					4	Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.	

	Тема 2. Ознакомление с технологией производства продукции растениеводства 1. Зерновые хлебные культуры 2. Зернобобовые и масличные культуры. 3. Плодоовощные культуры.		2					Лекция-визуализация (в т.ч. в ЭИОС), использование слайдов и видеофильмов	
	Практическое занятие 1. Хлеба первой и второй групп, анатомическое строение зерновки на примере пшеницы, отличительные признаки зёрен злаков	УК-6, ИД-1_{УК-6}, ИД-2_{УК-6}, ИД-3_{УК-6} ИД-4_{УК-6}, ИД-5_{УК-6} ОПК-1, ИД-1_{ОПК-1}			2			Устный опрос Собеседование Выполнение задания	
	Практическое занятие 2. Посевные качества семян. Расчет нормы высева семян.					2			Устный опрос Собеседование Расчетное задание
	Самостоятельная работа							4	Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.
	Тема 3. Введение в дисциплину «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» 1. Цели и задачи курса 2. Принципы хранения продукции по Я.Я Никитинскому: а) принцип биолиза; б) принцип анабиоза; в) принцип ценоанабиоза; г) принцип абиоза. 3. Режимы и способы хранения продукции растениеводства		УК-6, ИД-1_{УК-6}, ИД-2_{УК-6}, ИД-3_{УК-6} ИД-4_{УК-6}, ИД-5_{УК-6} ОПК-1, ИД-1_{ОПК-1}	2					Лекция-визуализация (в т.ч. в ЭИОС), использование слайдов и видеофильмов

Практическое занятие 3. Количественно-качественный учет зерна при хранении					2			Устный опрос Собеседование Расчетное задание
Практическое занятие 4. Количественно-качественный учет сочной растительной продукции при хранении					2			Устный опрос Собеседование Расчетное задание
Самостоятельная работа							4	Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.
Тема 4. Теоретические основы консервирования плодовоовощного сырья* (видеофильм) 1. Значение консервирования 2. Технологические особенности плодовоовощного сырья 3. Факторы, влияющие на качество переработанных продуктов..	УК-6, ИД-1_{УК-6}, ИД-2_{УК-6}, ИД-3_{УК-6} ИД-4_{УК-6}, ИД-5_{УК-6} ОПК-1, ИД-1_{ОПК-1}				2			Лекция-визуализация (в т.ч. в ЭИОС),
Практическое занятие 5. Расчеты по расходу сырья и материалов для приготовления консервов					2			Устный опрос Собеседование Расчетное задание
Самостоятельная работа							4	Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.
Тема 5. Сырьё для производства кваса, безалкогольных и слабоалкогольных напитков 1. Сырьё для производства кваса. 2. Сырьё для производства безалкогольных и слабоалкогольных напитков.	УК-6, ИД-1_{УК-6}, ИД-2_{УК-6}, ИД-3_{УК-6} ИД-4_{УК-6}, ИД-5_{УК-6} ОПК-1, ИД-1_{ОПК-1}				2			Лекция-визуализация (в т.ч. в ЭИОС)
Самостоятельная работа							4	Самостоятельное изучение учебных

								материалов. Подготовка к занятиям.
	Раздел 2. Ознакомление с общими вопросами производства, хранения и переработки продуктов животноводства							
	Тема 6 - 7. Введение в технологию производства и переработки мяса *(видеофильм) 1. Краткая характеристика убойных животных. 2. Классификация мяса убойных животных. 3. Факторы, влияющие на состав и свойства мяса.	УК-6 , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} ИД-4 _{УК-6} , ИД-5 _{УК-6} ОПК-1 , ИД-1 _{ОПК-1}	4					Лекция-визуализация (в т.ч. в ЭИОС), использование видеофильмов
	Практическое занятие 6. Оценка и отбор сельскохозяйственных животных по экстерьеру и конституции				2			Устный опрос Собеседование Выполнение задания
	Практическое занятие 7. Учет и оценка мясной продуктивности животных.				2			Устный опрос Собеседование Расчетное задание
	Практическое занятие 8. Определение технологических показателей мяса и мясных продуктов				2			Устный опрос Собеседование Расчетное задание
	Самостоятельная работа						6	Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.
	Тема 8. Общая технология молока и молочных продуктов. 1. Состав и свойства молока различных сельскохозяйственных животных. 2. Оценка качества молока. 3. Ассортимент молочных продуктов.	УК-6 , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} ИД-4 _{УК-6} , ИД-5 _{УК-6} ОПК-1 , ИД-1 _{ОПК-1}	2					Лекция-визуализация (в т.ч. в ЭИОС), использование слайдов и видеофильмов

	Практическое занятие 9. Учет и оценка молочной продуктивности животных				2			Устный опрос Собеседование Расчетное задание
	Самостоятельная работа						4	Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.
	Тема 9. Технологическая характеристика сырья водного происхождения. *(видеофильм) 1. Классификация рыб. Химический состав мяса рыбы. 2. Заготовка живой рыбы. 3. Классификация способов холодильной обработки водного сырья. 4. Способы посола. 5. Вяление и сушка рыбы. 6. Копчение и консервирование рыбы	УК-6, ИД-1_{УК-6}, ИД-2_{УК-6}, ИД-3_{УК-6} ИД-4_{УК-6}, ИД-5_{УК-6} ОПК-1, ИД-1_{ОПК-1}	2					Лекция-визуализация (в т.ч. в ЭИОС), использование слайдов и видеофильмов
	Самостоятельная работа						5,75	Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.
	Всего		18		18		35,75	
	Зачет	УК-6, ИД-1_{УК-6}, ИД-2_{УК-6}, ИД-3_{УК-6} ИД-4_{УК-6}, ИД-5_{УК-6} ОПК-1, ИД-1_{ОПК-1}						Устный опрос

3.2 Содержание дисциплины, структурированное по темам, для студентов для заочной формы обучения

Таблица 6 - Содержание дисциплины, структурированное по темам, для студентов для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины/темы	Планируемые (контролируемые) результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Виды учебной работы (в часах)					Вид используемых образовательных технологий (форма проведения занятия)
			Контактная				Самостоятельная работа	
			Лекции	Семинар	Практические занятия	Лабораторные занятия		
	Тема 1. Ознакомление с общими вопросами производства, хранения и переработки продуктов растениеводства. 1. Краткая характеристика вуза и специальности. 2. Ознакомление с технологией производства продукции растениеводства. 3. Введение в дисциплину «Технология хранения и переработки продукции растениеводства». 4. Теоретические основы консервирования плодовоовощного сырья. 5. Сырье для производства кваса, безалкогольных и слабоалкогольных напитков.	УК-6 , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} ИД-4 _{УК-6} , ИД-5 _{УК-6} ОПК-1 , ИД-1 _{ОПК-1}	2					Лекция-визуализация (в т.ч. в ЭИОС), слайд-презентация, использование видеофильмов.
	Практическое занятие 1 Количественно-качественный учет зерна и сочной растительной продукции при хранении					2		Устный опрос Собеседование Расчетное задание
	Самостоятельная работа					30		Самостоятельное

								изучение материала. Подготовка к занятиям.
	Тема 2. Ознакомление с общими вопросами производства, хранения и переработки продуктов животноводства. 1. Введение в технологию производства и переработки мяса. 2. Общая технология молока и молочных продуктов. 3. Технологическая характеристика сырья водного происхождения.	УК-6 , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} ИД-4 _{УК-6} , ИД-5 _{УК-6} ОПК-1 , ИД-1 _{ОПК-1}	2					Лекция-визуализация (в т.ч. в ЭИОС), слайд-презентация, использование видеофильмов.
	Практическое занятие 2. Оценка и отбор сельскохозяйственных животных по экстерьеру и конституции					1		Устный опрос Собеседование Выполнение задания
	Практическое занятие 3. Учет и оценка молочной продуктивности животных					1		Устный опрос Собеседование Выполнение задания
	Самостоятельная работа						29,75	Самостоятельное изучение материала. Подготовка к занятиям.
	Всего		4			4	59,75	
	Зачет	УК-6 , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} ИД-4 _{УК-6} , ИД-5 _{УК-6} ОПК-1 , ИД-1 _{ОПК-1}						Устный опрос

3.3 Задания для самостоятельной работы

Таблица 7 - Задания для самостоятельной работы

№ п/п	Наименования разделов, тем	Формируемые компетенции	Контроль выполнения работ
	Раздел 1. Ознакомление с общими вопросами производства, хранения и переработки продуктов растениеводства.		
1.	Влияние продуктов газообмена на хранящееся зерно	УК-6 , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} ИД-4 _{УК-6} , ИД-5 _{УК-6} ОПК-1 , ИД-1 _{ОПК-1}	Подготовка к устному опросу
2	Приобретение зерном токсических свойств.	УК-6 , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} ИД-4 _{УК-6} , ИД-5 _{УК-6} ОПК-1 , ИД-1 _{ОПК-1}	Подготовка к устному опросу
3	Способы физико-механической дезинсекции	УК-6 , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} ИД-4 _{УК-6} , ИД-5 _{УК-6} ОПК-1 , ИД-1 _{ОПК-1}	Подготовка к устному опросу
4	Использование искусственного холода для консервирования зерна с повышенной влажностью	УК-6 , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} ИД-4 _{УК-6} , ИД-5 _{УК-6} ОПК-1 , ИД-1 _{ОПК-1}	Подготовка к устному опросу
5	Наблюдения за зерном масличных культур при хранении	УК-6 , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} ИД-4 _{УК-6} , ИД-5 _{УК-6} ОПК-1 , ИД-1 _{ОПК-1}	Подготовка к устному опросу
6	Технология производства макаронных изделий	УК-6 , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} ИД-4 _{УК-6} , ИД-5 _{УК-6} ОПК-1 , ИД-1 _{ОПК-1}	Подготовка к устному опросу
7	Особенности приготовления ржаного и ржано-пшеничного хлеба.	УК-6 , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} ИД-4 _{УК-6} , ИД-5 _{УК-6} ОПК-1 , ИД-1 _{ОПК-1}	Подготовка к устному опросу
8	Факторы, формирующие стойкость плодоовощной продукции при хранении	УК-6 , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} ИД-4 _{УК-6} , ИД-5 _{УК-6} ОПК-1 , ИД-1 _{ОПК-1}	Подготовка к устному опросу
9	Хранение продукции в МГС.	УК-6 , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} ИД-4 _{УК-6} , ИД-5 _{УК-6} ОПК-1 , ИД-1 _{ОПК-1}	Подготовка к устному опросу
10	Хранение продукции в РГС.	УК-6 , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} ИД-4 _{УК-6} , ИД-5 _{УК-6} ОПК-1 , ИД-1 _{ОПК-1}	
	Раздел 2. Ознакомление с общими вопросами производства, хранения и переработки продуктов животноводства		
15	Технология производства плавленых	УК-6 , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} ИД-4 _{УК-6} , ИД-5 _{УК-6}	Подготовка к устному

	сыров.	ОПК-1, ИД-1 _{ОПК-1}	опросу
16	Технология производства рассольных сыров.	УК-6, ИД-1 _{УК-6, ИД-2} _{УК-6, ИД-3} _{УК-6 ИД-4} _{УК-6, ИД-5} _{УК-6} ОПК-1, ИД-1 _{ОПК-1}	Подготовка к устному опросу
17	Технология производства творога.	УК-6, ИД-1 _{УК-6, ИД-2} _{УК-6, ИД-3} _{УК-6 ИД-4} _{УК-6, ИД-5} _{УК-6} ОПК-1, ИД-1 _{ОПК-1}	Подготовка к устному опросу
18	Технология копчения мяса	УК-6, ИД-1 _{УК-6, ИД-2} _{УК-6, ИД-3} _{УК-6 ИД-4} _{УК-6, ИД-5} _{УК-6} ОПК-1, ИД-1 _{ОПК-1}	Подготовка к устному опросу
19	Технология производства колбас	УК-6, ИД-1 _{УК-6, ИД-2} _{УК-6, ИД-3} _{УК-6 ИД-4} _{УК-6, ИД-5} _{УК-6} ОПК-1, ИД-1 _{ОПК-1}	Подготовка к устному опросу
20	Пряный посол и маринование рыбы.	УК-6, ИД-1 _{УК-6, ИД-2} _{УК-6, ИД-3} _{УК-6 ИД-4} _{УК-6, ИД-5} _{УК-6} ОПК-1, ИД-1 _{ОПК-1}	Подготовка к устному опросу

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПО РАЗДЕЛАМ

Раздел 1. Ознакомление с общими вопросами производства, хранения и переработки продуктов растениеводства.

Значение хранения запасов сельскохозяйственных продуктов. Виды потерь растениеводческой продукции. Основные задачи в области хранения и переработки продукции растениеводства.

Общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов. Характеристика зерновой массы как объекта хранения. Физические свойства (сыпучесть, самосортирование, скважистость, сорбционная способность, теплофизические свойства). Значение этих свойств в практике хранения и обработки зерновых масс.

Общая характеристика физиологических процессов, происходящих в зерновых массах.

Общая характеристика режимов и способов хранения зерна, применяемых в практике.

Производство муки. Требования к качеству зерна, поступающему на переработку. Подготовка зерна к помолу. Составление помольных партий зерна.

Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объектов хранения. Классификация плодоовощной продукции по природной способности к сохранности. Биохимические основы устойчивости плодов и овощей к инфекционным заболеваниям при хранения.

Понятия «лежкость» и «сохраняемость» плодоовощной продукции. Факторы, формирующие легкость продукции при выращивании, и ее сохраняемость в процессе хранения.

Режимы и способы хранения картофеля, овощей и плодов. Обоснование режимов хранения плодоовощной продукции и картофеля. Классификация способов хранения плодоовощной продукции и картофеля.

Раздел 2. Ознакомление с общими вопросами производства, хранения и переработки продуктов животноводства.

Краткая характеристика убойных животных. Классификация мяса убойных животных. Факторы, влияющие на состав и свойства мяса. Состав и свойства молока

различных сельскохозяйственных животных. Оценка качества молока. Ассортимент молочных продуктов. Классификация рыб. Химический состав мяса рыбы. Заготовка живой рыбы. Классификация способов холодильной обработки водного сырья. Способы посола. Вяление и сушка рыбы. Копчение и консервирование рыбы

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

5.1. Общие методические рекомендации по освоению дисциплины, образовательные технологии

Дисциплина реализуется посредством проведения контактной работы с обучающимися (включая проведение текущего контроля успеваемости), самостоятельной работы обучающихся и промежуточной аттестации.

Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной, а также проводиться в электронной информационно-образовательной среде университета (далее - ЭИОС). В случае проведения части контактной работы по дисциплине в ЭИОС (в соответствии с расписанием учебных занятий), трудоемкость контактной работа в ЭИОС эквивалентна аудиторной работе.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплины в форме курса, составленного на основе результатов научных исследований, проводимых университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Главной задачей преподавателя является создание условий для превращения студента в активного участника процесса профессионального становления, что подразумевает:

- создание новых учебных и учебно-методических пособий;
- организацию продуктивного взаимодействия в ходе аудиторных занятий;
- организацию самостоятельной внеаудиторной работы студентов;
- придание всему процессу обучения поисково-творческого характера.

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- современные методологические подходы (дистанционное обучение, интерактивное обучение, дифференцированное обучение, инновационные методы обучения);
- современные методы обучения (дискуссии, игровые методы обучения, проблемная лекция, лекция-визуализация, лекция-консультация, портфолио, тренинг, технологии контроля степени сформированности компетенций).

Для оценки знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции по дисциплине применяется проведение промежуточной аттестации, включающий в себя систему оценивания результатов промежуточной аттестации и критерии выставления оценок по пятибалльной системе оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено».

Результат обучения считается сформированным (повышенный уровень), если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний, использует в ответе дополнительный материал; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными

требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Результат обучения считается сформированным (пороговый уровень), если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Результат обучения считается несформированным, если студент при выполнении заданий не демонстрирует знаний учебного материала, допускает ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет задания, не демонстрирует необходимых умений, качество выполненных заданий не соответствует установленным требованиям.

5.2 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на занятиях лекционного типа

Лекционный курс предполагает систематизированное изложение основных вопросов тематического плана. В ходе лекционных занятий раскрываются базовые вопросы в рамках каждой темы дисциплины. Обозначаются ключевые аспекты тем, а также делаются акценты на наиболее сложные и важные положения изучаемого материала. Материалы лекций являются опорной основой для подготовки обучающихся к практическим занятиям и выполнения заданий самостоятельной работы, а также к мероприятиям текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине.

В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала. Возможно ведение конспекта лекций в виде интеллект-карт.

5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на лабораторных работах.

Подготовку к каждой лабораторной работе студент должен начать с ознакомления с планом занятия, который отражает содержание предложенной темы. Каждая выполненная работа с оформленным отчетом по ней подлежит защите преподавателю.

При оценивании лабораторных работ учитывается следующее:

- качество выполнения экспериментально-практической части работы и степень соответствия результатов работы заданным требованиям;
- качество оформления отчета по работе;
- качество устных ответов на контрольные вопросы при защите работы.

5.4 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на занятиях семинарского типа (при наличии)

Практические (семинарские) занятия представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы. Основной формой проведения семинаров и практических занятий является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

Практические (семинарские) занятия обучающихся обеспечивают:

- проверку и уточнение знаний, полученных на лекциях;
- получение умений и навыков составления докладов и сообщений, обсуждения вопросов по учебному материалу дисциплины;
- подведение итогов занятий по пятибалльной системе.

5.5 Методические указания по самостоятельной работе обучающихся

Самостоятельная работа обеспечивает подготовку обучающегося к аудиторным занятиям и мероприятиям текущего контроля и промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине. Результаты этой подготовки проявляются в активности обучающегося на занятиях и в качестве выполненных практических заданий и других форм текущего контроля.

При выполнении заданий для самостоятельной работы рекомендуется проработка материалов лекций по каждой пройденной теме, а также изучение рекомендуемой литературы, представленной в Разделе 6.

В процессе самостоятельной работы при изучении дисциплины студенты могут использовать в специализированных аудиториях для самостоятельной работы компьютеры, обеспечивающему доступ к программному обеспечению, необходимому для изучения дисциплины, а также доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» к электронной информационно-образовательной среде университета (ЭИОС) и электронной библиотечной системе (ЭБС), где в электронном виде располагаются учебные и учебно-методические материалы, которые могут быть использованы для самостоятельной работы при изучении дисциплины.

Для обучающихся по заочной форме обучения самостоятельная работа является основным видом учебной деятельности.

6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

Таблица 8 – Этапы формирования компетенций

Код компетенции	Этап формирования компетенции очной формы обучения (заочной формы обучения)
УК-6 , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} ИД-4 _{УК-6} , ИД-5 _{УК-6} ОПК-1 , ИД-1 _{ОПК-1}	1 курс (1 семестр), 1 курс (ОЗО)

6.2 Показатели, критерии и шкалы оценивания компетенций

Таблица 9 – Показатели компетенций по уровню их сформированности (зачет)

Показатели компетенции (ий)	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
Знать (соответствует таблице 1)	Знает	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не знает	неудовлетворительно	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	не умеет	неудовлетворительно	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не владеет	неудовлетворительно	недостаточный

При выставлении зачета показатели компетенций по уровню сформированности знаний, умений и владений должны соответствовать шкале оценивания на «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно». Не зачтено соответствует оценке «неудовлетворительно»

Таблица 10 – Соотношение показателей и критериев оценивания компетенций со шкалой оценивания и уровнем их сформированности

Показатели компетенции (ий) (дескрипторы)	Критерий оценивания	Уровень сформированной компетенции
Знать (соответствует таблице 1)	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументировано отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	высокий
	Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	повышенный
	Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	пороговый
	Показывает недостаточные знания, не способен аргументировано и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы	высокий
	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	повышенный
	При решении конкретных практических задач возникают затруднения	Пороговый
	Не может решать практические задачи	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности	высокий
	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	повышенный
	Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	пороговый
	Отсутствие навыков	недостаточный

6.3 Типовые контрольные задания

На промежуточную аттестацию выносятся следующие компетенции, формируемые дисциплиной - **УК-6**, ИД-1_{УК-6}, ИД-2_{УК-6}, ИД-3_{УК-6}, ИД-4_{УК-6}, ИД-5_{УК-6}, **ОПК-1**, ИД-1_{ОПК-1}.

Для оценки сформированности компетенций в фонде оценочных средств по дисциплине тестовые задания, кроссворды, опрос-соревнование, позволяющие выявить уровень знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности у обучающихся, осваивающих программу подготовки бакалавриата по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность».

Промежуточный контроль проводится в форме зачета.

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Цели и задачи курса.
2. Классификация полевых культур.
3. Фазы роста и развития зерновых первой группы.
4. Зерновые хлебные культуры.
5. Зернобобовые и масличные культуры.
6. Плодоовощные культуры.
7. Принципы хранения и переработки продукции по Я.Я Никитинскому:
 - а) принцип биоза; б) принцип анабиоза;
 - в) принцип ценоанабиоза; г) принцип абиоза
8. Режимы и способы хранения продукции растениеводства.
9. Значение консервирования плодоовощной продукции.
10. Способы консервирования плодоовощной продукции.
11. Технологические особенности плодоовощного сырья.
12. Факторы, влияющие на качество переработанных продуктов.
13. Сырьё для производства кваса.
14. Сырьё для производства безалкогольных и слабоалкогольных напитков.
15. Краткая характеристика убойных животных.
16. Классификация мяса убойных животных.
17. Факторы влияющие на состав и свойства мяса.
18. Состав и свойства молока различных сельскохозяйственных животных.
19. Оценка качества молока.
20. Ассортимент молочных продуктов.
21. Классификация рыб. Химический состав мяса рыбы.
22. Заготовка живой рыбы.
23. Способы посола.
24. Вяление и сушка рыбы.
25. Копчение и консервирование рыбы.

6.4 Порядок аттестации обучающихся по дисциплине

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется традиционная система оценки знаний.

По дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» в 1-м семестре предусмотрен зачет. Оценивание обучающегося представлено в таблице 11.

Зачет ставится, если критерии оценки соответствуют оценкам «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно», не зачтено – «неудовлетворительно»

Таблица 11 – Применение пятибалльной системы оценки для проверки результатов промежуточного контроля – зачет

Оценка	Критерии оценки
отлично	имеет четкое представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; свободно и правильно оперирует предметной и методической терминологией; свободно владеет вопросами экзаменационного билета; подтверждает теоретические знания практическими примерами; дает развернутые ответы на задаваемые дополнительные вопросы; имеет собственные суждения о решении теоретических и практических вопросов, связанных с профессиональной деятельностью.
хорошо	имеет представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; знает предметную и методическую терминологию дисциплины; излагает ответы на вопросы экзаменационного билета, ориентируясь на написанное им в экзаменационном листе; подтверждает теоретические знания отдельными практическими примерами; дает ответы на задаваемые дополнительные вопросы.
удовлетворительно	имеет посредственное представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; правильно оперирует основными понятиями; отвечает на вопросы экзаменационного билета, главным образом, зачитывая написанное в экзаменационном листе; излагает, главным образом, теоретические знания по вопросам экзаменационного билета; не во всех случаях находит правильные ответы на задаваемые дополнительные вопросы.
неудовлетворительно	не имеет представления о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; не во всех случаях правильно оперирует основными понятиями; отвечает на экзаменационные вопросы, зачитывая их с текста экзаменационного листа; экзаменационные вопросы излагает не в полной мере; не отвечает на дополнительные вопросы

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).

а) основная литература

1. Исайчев, В. А. Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / В. А. Исайчев. — Ульяновск: УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2013. — 500 с. — ISBN 978-5-905970-15-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133780>

2. Карамаев, С.В. Скотоводство: учебник /С.В.Карамаев, Х.З.Валитов, А.С.Карамаева. – 2-изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 548с. – ISBN 978-5-8114-4165-5/- Текст: электронный //Лань: Электронно -библиотечная система. – URL: <https://e.lanbok.com/book/115660>.

3. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А. - Новосибирск: Золотой колос, 2015. - 340 с. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/614908>.

4. Пономарев, С. В. Индустриальное рыбоводство : учебник / С. В. Пономарев, Ю. Н. Грозеску, А. А. Бахарева. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1367-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5090> .

5. Родионов Г.В. Скотоводство: учебник / Г.В.Родионов, Н.М.Костомахин, Л.П.Табакова . - Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 488с. - ISBN 978-5-8114-2314-9. - Текст: электронный //Лань: Электронно -библиотечная система. – URL: <https://e.lanbok.com/book/90057>.

6.Технология переработки продукции растениеводства: учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова, И. В. Максимов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 816 с. — ISBN 978-5-98879-185-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91632>.

б) дополнительная литература

7. Чегодаева, Н. Д. Технология переработки растениеводческой продукции: учебное пособие / Н. Д. Чегодаева, Т. А. Маскаева, М. В. Лабутина. — Саранск: МГПИ им. М.Е. Евсевьева, 2014. — 148 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/74482>.

8. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства: учеб. пособие / Г.Г. Юсупова, О.Н. Бердышникова. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 180 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-104379-0. - Текст : электронный. - URL: [4https://new.znaniium.com/catalog/product/1002070](https://new.znaniium.com/catalog/product/1002070)

в) периодические издания

9. Хранение и переработка сельхозсырья [Текст] : научно - теоретический журнал. - М.: Общество с ограниченной ответственностью Издательство Пищевая промышленность, 1993 - . - Выходит ежемесячно. - ISSN 2072-9669

10. Пищевая промышленность [Текст] : научно- производственный журнал. - М. : Общество с ограниченной ответственностью Издательство Пищевая промышленность, 1930 - . - Выходит ежемесячно. - ISSN 0235-2486

11. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология [Текст] : научно - технический журнал. - Краснодар : федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Кубанский государственный технологический университет", 1957 - . - Выходит раз в два месяца. - ISSN 0579-3009

7.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Таблица 12 - Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Примечание
Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru ; Договор № А-4488 от 25/02/2016; Договор № А-4490 от 25/02/2016	25/02/2016 бессрочно	
Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф/viewers Договор № 101/НЭБ/1712 от 03.10.2016	03.10.2016г. (автоматически лонгируется)	
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znanium.com ; Договор №3112 эбс от 07.05.2018г.	15.05.2018г. - 15.09.2019г.	
ЭБС издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru Договор № 28-800/18 от 28.12.2018	28.12.2018г. 28.12.2019г.	
Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» www.agrobase.ru Договор № 048 от 29.01.2019	29.01.2019 - 29.03.2020г.	
Электронные информационные ресурсы ГНУ ЦНСХБ http://cnshb.ru ; Договор №93-УТ/2018 от 30.01.2018	01.02.2018г. – 08.02.2019г.	
Многофункциональная система «Информио» http://wuz.informio.ru Договор № ЧЮ 1086 от 08.04.2019	08.04.2019г. - 06.05.2020г.	
ЭБС ООО «КноРус медиа» www.book.ru Договор № 18492094 от 21.06.2018	21.06.2018г. - 09.2019г.	
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znanium.com ; Договор № 4232 от 21.01.2020г.	01.01.2020г. -15.09.2020г.	

8 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Microsoft Windows 7
2. Microsoft Office Standard 2007
3. Антивирус Касперский
4. "Гарант" - информационно-правовое обеспечение

9 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Горском ГАУ предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

10 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. Виды и методы контроля знаний студентов при изучении дисциплины технология переработки продукции растениеводства [Текст]: учебное пособие, квалификация - бакалавр / В.Б. Цугкиева [и др.]. - Владикавказ: ООО НПКи "Мавр", 2014. - 88 с.

2. Методические указания по проведению деловой игры и разрешению производственных ситуаций на плодоовощных базах и картофелехранилищах на тему: "Виды и методы контроля по изучению технологии хранения плодов, овощей и картофеля" [Текст] / Л. Х. Тохтиева [и др.]. - Владикавказ: ФГОУ ВПО "Горский госагроуниверситет", 2008. - 34 с.

3. Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства: учебное пособие / В. А. Исайчев, Ф. А. Мударисов, Н. Н. Андреев, О. Г. Мазурова; под редакцией В. И. Костина. — Ульяновск: УлГАУ имени П. А. Столыпина,

2009. — 450 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133786>.

4. Смирнова М.Ф. Практическое руководство по мясному скотоводству: учебное пособие / Смирнова М.Ф.Смирнова, С.Л.Сафронов, В.В.Смирнова. - Санкт-Петербург: Лань, 2016– 320с. - ISBN 978-5-8114-2167-1. - Текст: электронный //Лань: Электронно - библиотечная система. – URL: <https://e.lanbok.com/book/76287>.

5. Технология хранения растениеводческой продукции [Текст]: учебное пособие по выполнению лабораторно-практических занятий / Ц. А. Хекилаев [и др.]. - Владикавказ: ФГОУ ВПО "Горский госагроуниверситет", 2009. - 143 с.

6. Учебное пособие по выполнению лабораторно-практических занятий по технологии производства хлебопродуктов [Текст]: для подготовки бакалавров и магистров / В. Б. Цугкиева [и др.]. - Владикавказ: ООО НПКП "Мавр", 2014. - 92 с.

7. Хранение и переработка плодов и овощей [Текст]: метод. указания для студ. фак. агроном. и технолог. менеджмента / В. Б. Цугкиева [и др.]. - Владикавказ: ФГОУ ВПО "Горский госагроуниверситет", 2009. - 72 с.

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Материально-техническое обеспечение дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»:

- Лекционная аудитория, аудитория для практических занятий, компьютерный класс с доступом в интернет Лабораторное оборудование для анализа кормов (вытяжной шкаф, сушильный шкаф, муфельная печь, аппарат Сокслетта и т.д.) столы, учебная мебель, мультимедиа-проектор МФУ SAMSUNG SCX-3205.

Республика Северная Осетия- Алания, г. Владикавказ, ул. Кирова / пер. Тимирязевский / ул. Л. Толстого / ул. Миллера, д. 37/3-5/30-32/30 (Литер АМ). Учебный корпус № 3. (факультет технологический менеджмент). Каб. № 3.2.12

- Учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий. Специализированная мебель на 30 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Компьютер с доступом в интернет Лабораторное оборудование для анализа кормов (вытяжной шкаф, сушильный шкаф, муфельная печь, аппарат Сокслетта и т.д.) мультимедиа-проектор МФУ SAMSUNG SCX-3205.

Республика Северная Осетия- Алания, г. Владикавказ, ул. Кирова / пер. Тимирязевский / ул. Л. Толстого / ул. Миллера, д. 37/3-5/30-32/30 (Литер АМ). Учебный корпус № 3. (факультет технологический менеджмент). Каб. №3.2.05

Дополнения и изменения в рабочей программе

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

В раздел перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети
ЭБС ООО «КноРус медиа» www.book.ru . Договор № 18498169 от
09.09.2019г.

ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» <http://znanium.com> ; Договор №3949 эбс от
16.09.2019г.

«Сетевая электронная библиотека аграрных вузов». www.e.lanbook.ru
Договор № СЭБ НВ-169 от 23.12.2019.

Заведующий кафедрой  /Цугкиева В.Б./

рабочей программы дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»

Направление подготовки 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профиль «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»
квалификация (степень) выпускника: бакалавр
форма обучения: очная, заочная

Целью освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» является формирование представлений, знаний, умений и навыков в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции для наиболее рационального использования продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Задачами дисциплины являются ознакомление с:

- современными технологиями производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- основными режимами и способами хранения сырья и продукции;
- характеристиками и свойствами сырья и готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.
- существующие и современные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Уметь:

- анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции

Владеть:

- способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность.
- способностью к анализу и критическому осмыслению научно-технической информацией в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
- способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность.
- способностью к анализу и критическому осмыслению научно-технической информацией в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Место дисциплины в структуре ОПОП.

Учебная дисциплина (модуль) «Введение в профессиональную деятельность» относится к части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений - **Б1.В.04.** Общая трудоемкость дисциплины составляет 72 часа (2 зачетные единицы). Форма промежуточного контроля – зачет.

Требования к уровню освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.
- существующие и современные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Уметь:

- анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции

Владеть:

- способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность.
 - способностью к анализу и критическому осмыслению научно-технической информацией в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
 - способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность.
 - способностью к анализу и критическому осмыслению научно-технической информацией в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
-

Компетенции, формируемые дисциплиной - УК-6, ИД-1_{УК-6}, ИД-2_{УК-6}, ИД-3_{УК-6} ИД-4_{УК-6}, ИД-5_{УК-6}, ОПК-1, ИД-1_{ОПК-1}.

Содержание дисциплины:**Раздел 1. Ознакомление с общими вопросами производства, хранения и переработки продуктов растениеводства.**

Значение хранения запасов сельскохозяйственных продуктов. Виды потерь растениеводческой продукции. Основные задачи в области хранения и переработки продукции растениеводства.

Общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов. Характеристика зерновой массы как объекта хранения.

Общая характеристика режимов и способов хранения зерна, применяемых в практике.

Производство муки. Требования к качеству зерна, поступающему на переработку.

Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объектов хранения. Классификация плодоовощной продукции по природной способности к сохранности.

Понятия «лежкость» и «сохраняемость» плодоовощной продукции. Факторы, формирующие легкость продукции при выращивании, и ее сохраняемость в процессе хранения.

Режимы и способы хранения картофеля, овощей и плодов. Обоснование режимов хранения плодоовощной продукции и картофеля. Классификация способов хранения плодоовощной продукции и картофеля.

Теоретические основы консервирования плодоовощного сырья

Раздел 2. Ознакомление с общими вопросами производства, хранения и переработки продуктов животноводства.

Краткая характеристика убойных животных. Классификация мяса убойных животных. Факторы, влияющие на состав и свойства мяса. Состав и свойства молока различных сельскохозяйственных животных. Оценка качества молока. Ассортимент молочных продуктов. Классификация рыб. Химический состав мяса рыбы. Заготовка живой рыбы. Классификация способов холодильной обработки водного сырья. Способы посола. Вяление и сушка рыбы. Копчение и консервирование рыбы

ФОС