

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

СОГЛАСОВАНО:

Директор ИПП Матюшев В.В.
«24» марта 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.
«24» марта 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

ФГОС ВО

по направлению подготовки: *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

направленность (профиль): *Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств*

Курс 1

Семестр 2

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2023

Составитель: Мацкевич Игорь Викторович, канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«16» марта 2023 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профессиональных стандартов: 22.006 Специалист по механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности;

22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности;

22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения;

22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 3 «17» марта 2023 г.

Зав. кафедрой Невзоров Виктор Николаевич, докт. с-х. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» марта 2023 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «20» марта 2023 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«20» марта 2023 г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Невзоров В.Н., докт. с/х. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«24» марта 2023 г.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	5
4. Структура и содержание дисциплины	5
4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины.....	5
4.2. Содержание модулей дисциплины.....	6
4.3. Лекционные занятия.....	6
4.4. Практические занятия.....	6
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....	7
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	7
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	8
6.1. Карта обеспеченности литературой.....	8
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»).....	8
6.3. Программное обеспечение.....	8
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	10
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	10
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины.....	11
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся.....	11
9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11
Изменения	13

Аннотация

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» относится к обязательной части блока Б.1 дисциплин для подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой Технология, оборудование бродильных и пищевых производств

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных компетенций (ОПК-1, ОПК-5) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с формированием у студентов представления о профиле избранной ими специальности и перспективах будущей деятельности.

Изучение дисциплины обеспечивает реализацию требований в области пищевого машиностроения по вопросам:

- краткая характеристика предприятий пищевой промышленности, перерабатывающих отраслей АПК, предприятий общественного питания;
- особенности технологий, технологического и транспортного оборудования.

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» должна сформировать у студентов основные понятия о будущей профессии.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 часов), практические (54 часа) занятия и 72 часа самостоятельной работы студента.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» включена в ОПОП, в обязательную часть блока 1 Дисциплины (модули).

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» является основополагающей для изучения профильных дисциплин и практики.

Особенностью дисциплины является изучение современных технологических и машино-аппаратурных схем, а также современного технологического оборудования для технического обеспечения технологий перерабатывающих производств при производстве продуктов питания из растительного и животного сырья.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» является получение базовых технических знания для изучения всех последующих общих и специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов, освоение теоретических основ современной инженерии, её методологических подходов, формирование представления о возможности применения закономерностей и методов конструирования, ремонта и эксплуатации в профессиональной деятельности

Достижение поставленной цели реализуется выполнением студентами следующих задач:

- показать актуальность будущей профессии;
- сформировать у студентов приоритеты в их будущей профессиональной деятельности;
- заинтересовать научными исследованиями;
- сформировать основы нравственных ориентиров.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний	ИД-1оук-1Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения	Знать: способы решения типовых задач профессиональной деятельности на основе законов

основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	естественнонаучных решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		Уметь: решать типовые задачи профессиональной деятельности в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		Владеть: навыками решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-5 Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-2опк-5Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: методики проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
		Уметь: проводить экспериментальные исследование в профессиональной деятельности
		Владеть: навыками проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4зач. ед. (144 часа), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№2
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	4	144	144
Контактная работа , в том числе:	1,5	54	54
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		18	18/8
Практические занятия (ПЗ) / в т.ч. в интерактивной форме		36	36/10
Самостоятельная работа (СРС) , в том числе:	1,5	54	54
самостоятельное изучение тем и разделов		36	36
самоподготовка к текущему контролю знаний		18	18
Подготовка и сдача экзамена	1	36	36
Вид контроля			экзамен

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПЗ	
Модуль 1 Введение в профессиональную деятельность, наука и техника, инженер XXI века машины- настоящее и будущее	108	18	36	54
Модульная единица 1.1 Введение в профессиональную деятельность	16	6	-	10
Модульная единица 1.2 Современные пищевые производства	92	12	36	44
Подготовка и сдача зачета	36			-
ИТОГО	144	18	36	54

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1 Введение в профиль направления, наука и техника, инженер XXI века машины- настоящее и будущее.

Модульная единица 1.1 Введение в профессиональную деятельность ФГОС ВО – структура, содержание. Эволюция характера и содержания инженерной деятельности. Анализ профессиональной деятельности. Высшее техническое образование в России.

Модульная единица 1.2 Современные пищевые производства. Характеристика пищевых производств. Технологическое оборудование. Машины, аппараты, поточные линии. Эксплуатационные требования к машинам и аппаратам. Основы классификации оборудования предприятий пищевых производств. Поточно-механизированные линии пищевых производств. Основные тенденции в развитии технологического оборудования. Нетрадиционные процессы пищевых производств.

4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лекционных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во час.
1.	Модуль 1 Введение в профессиональную деятельность, наука и техника, инженер XXI века машины- настоящее и будущее		Экзамен	18
	Модульная единица 1.1 Введение в профессиональную деятельность	Лекция № 1 ФГОС ВО – структура, содержание. Эволюция характера и содержания инженерной деятельности	Экзамен	2
		Лекция № 2 Анализ профессиональной деятельности		2
		Лекция № 3 Высшее техническое образование в России		2
	Модульная единица 2.1 Современные пищевые производства	Лекция №4 Характеристика пищевых производств	Экзамен	2
		Лекция №5 Технологическое оборудование. Машины, аппараты, поточные линии. Эксплуатационные требования к машинам и аппаратам		2
		Лекция №6 Основы классификации оборудования предприятий пищевых производств		2
		Лекция №7 Поточно-механизированные линии пищевых производств		2
		Лекция №8 Основные тенденции в развитии технологического оборудования		2
		Лекция №9 Нетрадиционные процессы пищевых производств		2
Итого				18

4.4. Практические занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во час.
1.	1 Введение в профессиональную деятельность, наука и техника, инженер XXI века машины- настоящее и будущее		экзамен	36
	Модульная единица 1.2 Современные пищевые	Занятие 1. Экскурсия на мясокомбинат Дымов	Выполнение и защита ПР	4
		Занятие 2. Экскурсия на завод по переработке молока "Данон"		4
		Занятие 3. Экскурсия на хлебозавод		4

№ п/п	№ модуля дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во час.
	производства	Занятие 4. Экскурсия на сыроварню		4
		Занятие 5. Экскурсия на кондитерскую фабрику		4
		Занятие 6. Экскурсия ликероводочное производство		4
		Занятие 7. Экскурсия на производство мороженого		4
		Занятие 8. Экскурсия консервный завод		4
		Занятие 9. Экскурсия на мукомольное предприятие		4
Итого				36

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Основными формами организации самостоятельной работы студентов являются:

- организация и использование электронного курса дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» размещенного на платформе LMS Moodle для СРС;
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к практическим занятиям.

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	Модуль 1 Введение в профессиональную деятельность, наука и техника, инженер XXI века машины- настоящее и будущее		54
1.	Модульная единица 1.1 Введение в профессиональную деятельность.	Изучение лекционного материала. Самостоятельное изучение направления профессиональной деятельности инженера пищевых производств.	10
	Модульная единица 2.1 Современные пищевые производства	Современное технологическое оборудования. Изучение технологий внедренных в производство на пищевых предприятиях Красноярского края.	26
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	18
Итого			54

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, практических занятий и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ПЗ	СРС	Вид контроля
ОПК-1; ОПК-5	1-9	1-9	Модуль 1	выполнения и защиты практических работ, экзамен

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой

Карта обеспеченности литературой приведена в таблице 8.

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
2. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
3. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия
4. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» - <http://ebs.rgazu.ru/>
6. Электронно-библиотечная система «Лань» - e.lanbook.com
7. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - www.biblio-online.ru

6.3. Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Eduational License) Лицензия1B08-230201-012433-600-1212 с 01.02.2023 до 09.02.2024 г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
8. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Технологии, оборудования бродильных и пищевых производств Направление подготовки 35.03.07
 Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» Количество студентов 16

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная										
Л, ПЗ, СРС	Введение в профессиональную деятельность	Антипов С.Т. Дранников А.В., Панфилов В. [и др.]	Санкт-Петербург : Лань,	2019		+			25	Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/121457
Л, ПЗ, СРС	Технология бродильных производств	Сенченко М.А.	Ярославль : Ярославская ГСХА	2018					25	Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131317
Л, ПЗ, СРС	Введение в специальность. Машины и аппараты пищевых производств. Пищевая инженерия малых предприятий	Зайчик И.Р.	М.: КолосС	2012	+	+	+	-	5	5
Л, ПЗ, СРС	Введение в специальность «Машины и аппараты пищевых производств»	С.Т. Антипов, В.Е. Добромиров, И.Т. Кретов и др.; Под редакц РАСХН В.А. Панфилова	М.: КолосС	2010	+	+	+	+	7	7
Дополнительная										
Л, ПЗ, СРС	Введение в специальность «Машины и аппараты пищевых производств»: Учебник	В.П. Панфилов, А.И. Ключников	М.: КолосС	2008	+	+	+	+	5	5

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» со студентами в течение семестра проводятся практические занятия. Экзамен определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9), а также в виде устного опроса или тестирования в системе moodle. В итоговую сумму баллов входят результаты всех контролируемых видов деятельности. Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса. Рейтинговый контроль изучения дисциплины основан на действующем в Красноярском ГАУ Положении о рейтинговой оценке знаний студентов. Оценка осуществляется по 100-балльной шкале: **100 – 87 балла - 5 (отлично); 86 – 73 - 4 (хорошо); 72 – 60 - 3 (удовлетворительно).**

Если студент набрал в семестре менее 60 баллов, то для получения положительной оценки по дисциплине необходимо ликвидировать задолженности, затем студент сдает экзамен по расписанию зачетной сессии. Оценка на экзамене 40 баллов, которые суммируются с баллами семестра.

Таблица 9 – Распределение рейтинговых баллов по видам занятий

Виды занятий	Баллы
Посещение занятий	20
Самоподготовка к практическим занятиям, текущему контролю знаний	20
Работа с информационными ресурсами, конспектирование	20
Экзамен	40
Всего	100

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий практические занятия по дисциплине в следующих формах:

- выполнение практических работ
- защита практических работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

В случае возникновения текущей задолженности, отработка осуществляется согласно графика консультаций преподавателя. Возможна отработка текущей задолженности с использованием ЭОС MOODLE.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного экзамен с использованием метода сократического диалога, а также в виде тестирования в системе moodle. Вопросы и тематика тестов, а также критерии их оценивания знаний к экзамену представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» предназначена специализированная аудитория (3-02), в которой имеется Столы ученические, стулья, Мультимедийный проектор ПроекторViewsonic PJ568D DLP 2500 lumines XGA 1024 x 768, Ноутбук Acer 15.6 ES1-531-C6LK intel, кафедра для мультимедийного оборудования, настенный экран, доска маркерная настенная. Наборы демонстрационного оборудования и учебные наглядные пособия.

Для проведения практических занятий по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» предназначена специализированная аудитория (3-03), в которой имеется Парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом. Приборы и оборудование: Компьютер P4 2*2800/1Gb/160Gb/RW/DVD/AGP128Keb/M 21034238 Samsung TFT 913B. Приборы и оборудование: набор инструментов, пирометр, цифровой лазерный фототахометр, весы электронные, фен технический, преобразователь частотный 220V VEMPER, мультиметр цифровой EM-5510, набор метчиков и плашек, плакаты технологического оборудования, тестомесильная машина, машина для взбивания, станок заточной, тисы, сушильный шкаф,

пневмостенд, пневмооборудование, запорная арматура для пищевых трубопроводов, фильтрующие элементы пищевой инженерии, измельчитель кормов, зернодробилка, пластинчатый теплообменник, передаточные механизмы (редуктора, цепи, звездочки).

Научные разработки кафедры в виде лабораторных установок: машина для измельчения рогов оленей северных, дымогенератор, универсальный маслопресс для получения растительного масла, маслофильтр. Хлебрезка универсальная промышленная ХУП, Машина для измельчения сырых овощей МИСО, Измельчитель зерна ИЗ-5, ИЗ-15, Ручной импульсный запайщик (мет.корп.) FS-200,300, Ручной клипсатор (обвязчик) с клеящей 12 мм TD-A. Наглядные пособия

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

На освоение дисциплины учебным планом отводится 144 ч. При этом 50 % времени отводится на аудиторские занятия. При преподавании дисциплины методически целесообразно акцентировать внимание студентов на наиболее значимые темы. Лекции и практические занятия необходимо иллюстрировать большим количеством наглядностей, что позволит лучше усвоить материал.

Лекционный курс знакомит с основными положениями дисциплины, нововведениями. Практические занятия помогут студентам овладеть практическими навыками работы с информационными ресурсами.

Студентам рекомендуется ознакомиться с программой курса, методическими указаниями, специальной литературой. Предмет рекомендуется изучать, составляя краткий конспект при подготовке к практическим занятиям. Подготовка к предстоящему занятию с помощью конспектов, использование различных методов контроля полученной информации способствует более эффективному усвоению учебного материала. Конспекты необходимо иметь на занятиях во время практических работ. Конспект поможет определить, насколько полно и правильно усвоен материал и будет служить вспомогательным пособием в подготовке к зачету. Запоминать специальную терминологию обязательно, приветствуется ведение словарика.

Студентам предлагается работа в группах с нормативными документами для составления документации по предприятию пищевой промышленности

9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Приводятся условия и средства, обеспечивающих освоение дисциплины для лиц с ОВЗ, с учетом состояния здоровья, а также условий для их социокультурной адаптации в обществе, например,:

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
 - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья послушу:
 - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
 - 3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушением слуха	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме увеличенных шрифтом;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	<i>Изменения</i>	Комментарии

Программу разработал:

Мацкевич И.В., канд. техн. наук, доц., каф ТОБ иПП

_____ (подпись)

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу учебной дисциплины
" Введение в профессиональную деятельность "

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств». Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Техническое оснащение технологий перерабатывающих производств».

Рабочая программа содержит все необходимые разделы. Цель и задачи программы соответствуют требованиям курса. Реализуемые дисциплиной компетенции соотносятся с материалом занятий. Содержание занятий обеспечивает возможность приобретения теоретических знаний, практических умений и навыков. В рабочей программе отражена литература, рекомендуемая для подготовки к занятиям и изучения теоретических и практических вопросов курса.

Приведенный перечень видов деятельности и вопросов для самостоятельной работы студентов позволяет укрепить навыки по данной дисциплине, которые получены ими в ходе аудиторных занятий. В программе предусмотрены рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины. Материально-техническое и методическое обеспечение дисциплины свидетельствует о возможности достижения необходимого базового уровня подготовки студентов обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Техническое оснащение технологий перерабатывающих производств».

Преподавание дисциплины предусматривает использование современных видов образовательных технологий.

Разработанная рабочая программа по курсу «Введение в профессиональную деятельность» может быть рекомендована для использования в учебном процессе по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Техническое оснащение технологий перерабатывающих производств».

Эксперт директор
ООО «СибАГРО»



В.А. Корнеев