

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

---

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра «Зоотехнии и технологии переработки продукции животноводства»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института \_\_\_\_\_ Т.Ф. Лефлер  
"29" апреля 2019г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор \_\_\_\_\_ Н.И.Пыжикова  
"29" апреля 2019г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Введение в профессиональную деятельность  
ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

**Направленность (профиль):** Технология производства и переработки продукции  
животноводства

**Курс:** 1

**Семестры:** 1

**Форма обучения:** очная

**Квалификация выпускника:** Бакалавр

Красноярск, 2019

Составители: Табаков Н.А. д. с.-х. н., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» апреля 2019г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции», и профессионального стандарта «Агроном» №13.017, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 ноября 2014г. №875н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 4 декабря 2014г., регистрационный №35088), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016г. №727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017г., регистрационный №45230).

Программа обсуждена на заседании кафедры «Зоотехнии и ТППЖ» протокол № 10 от «27» апреля 2019г.

Зав. кафедрой Лефлер Т.Ф. д. с.-х. н., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» апреля 2019г.

\* - В качестве рецензентов могут выступать работодатели, вузы по профилю, НИИ, а также внутренние структуры.

## **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института ИПБ и ВМ  
протокол № 8 «29» апреля 2019г.

Председатель методической комиссии

Турицына Е.Г. д.в.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» апреля 2019г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07.

«Технология производства и переработки с. – х. продукции», Т.Ф. Лефлер

д.с.-х.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» апреля 2019г.

## Оглавление

Аннотация.....	5
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	5
1. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	6
1. Организационно-методические данные дисциплины.....	8
4. Структура и содержание дисциплины.....	9
4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины .....	9
4.2. Содержание модулей дисциплины .....	9
4.3. Лекционные занятия.....	10
4.4. Лабораторные занятия.....	11
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....	11
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	11
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	12
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	13
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9) .....	13
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»): .....	15
6.3. Программное обеспечение.....	16
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций....	16
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины .....	16
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины .....	17
Изменения.....	20

## **Аннотация**

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» относится к дисциплинам по выборам (Б1.В.ВД. 01.01.) по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, кафедрой «Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства». Дисциплина дает возможность расширения и углубления знаний, умений, навыков профессиональных компетенций таких как:

ПК-1 - Способен к организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве.

ПК – 5 Способен планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

Дисциплина подразумевает изучение технологий производства хранения и переработки продукции животноводства с учетом параметров и требований к производимому сырью. Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: реферат, и промежуточный контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы или 144 часа, из них 16 часов лекций, 34 часа лабораторных занятий, 58 часов самостоятельной работы, и 36 часов на экзамен на 1 курсе.

### **1. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» является дисциплиной по выбору, помогающей углубить знания студентов в области технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства из сырья, используемой в нашей стране и за рубежом.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация включает в себя реферат. Промежуточная аттестация представлена экзаменом.

### **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 освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области производства продукции

животноводства, от производственных процессов до получения готовой продукции и хранения сырья, изучение технологий безотходного и экологически чистого производства и переработки продуктов животноводства.

Задачи дисциплины:

- Изучить технология содержания сельскохозяйственных животных с учетом производства сырья;
- Изучить основные технологические линии производства продукции с учетом требованиями к сырью;
- Изучить нормативно-техническую документацию при производстве продуктов питания для всех групп населения.

Таблица 1

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Код компетенции	Содержание компетенции	Идентификатор достижений	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1	Способен к организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве	ИД – 1 Проведение научных исследований по отдельным разделам темы, анализ их результатов и формулировка выводов	Знать: основы и организацию научно-исследовательской деятельности Уметь: организовывать научно-исследовательскую деятельность Владеть: навыками организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве
ПК-5	Способен планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	ИД- 5 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства и животноводства	Знать: Требования нормативно - технической документации к организации производства, качеству и безопасности с.-х. продукции. Уметь: Оформлять и вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой и животноводческой продукции, в том числе в электронном виде, определять объем работы по технологическим операциям, учитывать экономическую эффективность производства, хранения, переработки с.-х. продукции. Владеть: Навыками планирования в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

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

Таблица 2

#### Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам №1
<b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
<b>Контактная работа</b>	<b>2,0</b>	<b>50</b>	<b>50</b>
в том числе:			
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		16/16	16/16
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		34/18	34/18
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>1,0</b>	<b>58</b>	<b>58</b>
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов		20	20
контрольные работы			
реферат		20	20
самоподготовка к текущему контролю знаний		18	18
<b>Подготовка и сдача экзамена</b>	<b>1,0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>Вид контроля:</b>		экзамен	экзамен

### 4. Структура и содержание дисциплины

#### 4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

#### Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе		СРС	экзамен
			лекции	лабораторные занятия		
1	Модуль 1. Многообразие процессов в перерабатывающем производстве	22	4	8	10	
2	Модуль 2. Переработка продукции животноводства	22	4	8	10	
3	Модуль 3. Технологии в животноводстве	38	4	10	24	
4	Модуль 4. Мониторинг технологических процессов	26	4	8	14	
	экзамен	36				36
5	Итого:	144	16	34	58	36
6	Всего:		144			

#### 4.2. Содержание модулей дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>Модуль 1</b> Многообразие процессов в перерабатывающем производстве	22	4	8	10
Введение в профиль, понятия цели, задачи.	8	2	2	4
Основные задачи технологических процессов	8	2	6	6
<b>Модуль 2.</b> Переработка продукции животноводства	22	4	8	10
Технология переработки молока и молочных продуктов	10	2	4	4
Технология переработки мяса и мясных продуктов	12	2	4	6
<b>Модуль 3.</b> Технологии в животноводстве	38	4	10	24
Загрязнение продовольственного сырья препаратами применяемого в животноводстве	18	2	4	12
Влияние микотоксинов на получение продуктов	20	2	6	12
<b>Модуль 4.</b> Мониторинг технологических процессов	26	4	8	14
Нормативно-правовая база технологических процессов	14	2	4	8
Определение качества продукции	12	2	4	6
Экзамен		36		
<b>ИТОГО</b>	<b>144</b>	<b>16</b>	<b>34</b>	<b>58</b>

#### 4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

#### Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1.</b> Многообразие процессов в перерабатывающем производстве	реферат экзамен	реферат экзамен	4
		Лекция №1. Введение в профиль, понятия цели, задачи.	реферат экзамен	4
2.	<b>Модуль 2.</b> Переработка продукции животноводства	реферат экзамен	реферат экзамен	4
		Лекция № 2. Технология переработки молока и молочных продуктов	реферат экзамен	2
		Лекция № 3. Технология переработки мяса и мясных продуктов	реферат экзамен	2
3.	<b>Модуль 3.</b> Технологии в животноводстве	реферат	реферат	4

<sup>1</sup> Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое



№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид <sup>1</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
			экзамен	
		Лекция № 4. Загрязнение продовольственного сырья препаратами применяемого в животноводстве	реферат экзамен	2
		Лекция № 5. Влияние микотоксинов на получение продуктов животноводства	реферат экзамен	2
4.	<b>Модуль 4. Мониторинг технологических процессов</b>		реферат экзамен	<b>4</b>
		Лекция № 6. Нормативно-правовая база технологических процессов	реферат экзамен	2
		Лекция № 7. Качество и безопасность сырья	реферат экзамен	2
	Итого		реферат экзамен	<b>16</b>

\* Темы рефератов и критерии оценивания подробно отображены в фонде оценочных средств по дисциплине.

#### 4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид <sup>2</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
1		<b>Модуль 1. Многообразие процессов в перерабатывающем производстве</b>	экзамен	8
		Занятие № 1. Основные задачи технологических процессов		2
		Занятие № 2. Методики определения в лабораторных условиях		6
2		<b>Модуль 2. Переработка продукции животноводства</b>	экзамен	8
		Занятие № 3. Изучение технологии переработки молока и молочных продуктов		4
		Занятие № 4. Изучение технологии переработки мяса и мясных продуктов		4
3		<b>Модуль 3. Технологии в животноводстве</b>	экзамен	10
		Занятие № 5. Изучение технологий в рыбоводстве		4
		Занятие № 6. Изучение технологий в пчеловодстве		6
4		<b>Модуль 4. Мониторинг технологических процессов</b>	экзамен	8
		Занятие № 7. Эколого-сельскохозяйственные мероприятия по производству высококачественных продуктов животноводства		4
		Занятие № 8. Снижение качества продукции из-за нарушения условий питания и жизнедеятельности сельскохозяйственных животных		4

<sup>2</sup> Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид <sup>2</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Итого			34

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

##### 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 рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
1	Модуль 1.	Технология производства кисломолочных продуктов (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/написание реферата).	10
2	Модуль 2.	Технология производства масла и сыра (использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/написание реферата).	10
3	Модуль 3.	Консервирование мяса с использованием технологий производства (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/написание реферата).	24
4	Модуль 4.	Технология производства колбасных и ветчинных изделий (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/написание реферата).	14
ВСЕГО			58

\*Темы рефератов и критерии оценивания подробно отображены в фонде оценочных средств по дисциплине.

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 8

### Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-1 Способен к организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве	1-7	1-8	1-8	реферат, экзамен
ПК-5 Способен планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	1-7	1-8	1-8	реферат, экзамен

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9)

## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Зоотехнии и ТППЖ»  
 Направление подготовки 35.03.07 «Технология хранения и переработки продукции животноводства»  
 Дисциплина Введение в профессиональную деятельность

Таблица 9

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная										
Л, ЛЗ, СРС	Технология производства и переработки животноводческой продукции	Макарец Н. Г.	«Манускрипт»	2005	+		+		25	25
Л, ЛЗ, СРС	Технология хранения и переработки продукции животноводства	Тюрин Л.Е.	Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета	2019		+	+		25	25

Директор Научной библиотеки \_\_\_\_\_

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

**Сайты по дисциплине:** <https://e.kgau.ru/course/view.php?id=4948>

### **Сайты электронных библиотек**

1. «Библиотека Литрес» [<http://biblio.litres.ru>];
2. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>- база данных AGRIS;
3. <http://cyberleninka.ru/article/c/biotehnologiya> - научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА»;
4. <http://www.book.ru> -электронная библиотека Book.ru;
5. База данных «QuestelOrbit» [<https://www.orbit.com>];
6. База данных Polpred.com. Обзор СМИ [<http://www.polpred.com/>];
7. База данных ProQuest Dissertations & Theses Global;
8. База данных Scopus [<http://www.scopus.com/>] Web of Science Core Collection [<http://www.apps.webofknowledge.com/>];
9. База данных АИБС «LIBERMEDIA» [<http://62.76.36.197/phpopac/elcat.php>];
10. Научная электронная библиотека eLibrary [<http://elibrary.ru/>];
11. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ [<http://rucont.ru/>];
12. ЭБС «IPRbooks» [<http://www.iprbookshop.ru/>];
13. ЭБС «Академия» [<http://www.academia-moscow.ru/>];
14. ЭБС «Книгафонд» [<http://www.knigafund.ru/>];
15. ЭБС «Лань» [<http://www.e.lanbook.com/>].

### **Периодические издания**

1. Журнал «Молочная и мясная промышленность».
2. Журнал «Молочное и мясное скотоводство».
3. Журнал «Сыроделие и маслоделие».
4. Журнал «Маслоделие».
5. Журнал «Масло и сыр».
6. Журнал «Животноводство России».
7. Журнал «Зоотехния».

### **Нормативные правовые акты**

1. ФЗ № «Технический регламент на продукцию»
2. ГОСТы, ОСТы, ТУ.

### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.skotovodstvo.blogspot.ru](http://www.skotovodstvo.blogspot.ru)
2. [www.fadr.msu.ru](http://www.fadr.msu.ru)
3. [www.thehorses.ru](http://www.thehorses.ru)
4. <http://www.bashplem.ru>
5. <http://fictionbook.ru>

### 6.3. Программное обеспечение

1. Министерство природных ресурсов и экологии Красноярского края <http://mpr.krskstate.ru/>
2. Министерство сельского хозяйства Красноярского края <http://krasagro.ru/>
3. Служба по ветеринарному надзору Красноярского края <http://vetnadzor24.ru/>
4. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022).
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролонгацией)
6. ЭБС «Лань» (e.lanbook.com) (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование
7. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
8. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
9. Справочная правовая система «Консультант+»
10. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
11. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС. Договор сотрудничества
12. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
13. Microsoft Word 2007 / 2010
14. Microsoft Excel 2007 / 2010
15. Microsoft PowerPoint 2007 / 2010
16. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
17. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - свободно распространяемое ПО;
18. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
19. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
20. Opera / Google Chrome / Internet Explorer / Mozilla. свободно распространяемое ПО;
21. Moodle 33.5.6a (система дистанционного образования) свободно распространяемое ПО

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

Виды текущего контроля: (реферат).

Итоговый контроль – (экзамен).

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим лекции и лабораторные работы по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» в следующих формах:

- реферат;
- выполнение лабораторных работ;
- защита лабораторных работ;

- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа в команде на лабораторных занятиях, своевременная сдача реферата, отчетов к лабораторным работам и их загрузка на платформе LMS Moodle.

Промежуточная аттестация по результатам семестра по дисциплине проходит в форме экзамена.

Оценка освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» формируется на основании результатов модульно-рейтинговой системы контроля знаний (на основании рейтинг плана).

По дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» разработан фонд оценочных средств, где детально прописаны критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации. Если студент имеет текущие задолженности по данной дисциплине, то ему необходимо – самостоятельно освоить лекционный курс на платформе LMS Moodle и отработать лабораторные занятия с другой группой или формой обучения.

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Лекционный учебный материал по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» читается в лекционном зале (ауд.1-35, Е. Стасовой 44А), в нем имеется в наличии мультимедийное оборудование, что дает возможность представлять материал в виде презентаций. И демонстрировать учебные фильмы по производству продуктов животноводства в разных регионах страны.

Лабораторные занятия по дисциплине проводятся в специализированной лаборатории молока (ауд. 2-40, Е. Стасовой 44А), содержащей необходимое лабораторное оборудование: центрифуга, водяная баня, Лактант-1-4, термостат, микроскопы, РН –метр, рефрактометр, электрические плитки, электронные весы, сушильный шкаф для изучения физико-химического состава исследуемых продуктов, а также оборудование для просмотра учебных фильмов, таблицы и схемы технологических линий производства продуктов животноводства.

## **9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины**

### **9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся**

Все виды учебных работ по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные программой обучения. Не допускать пропусков лекций и лабораторных занятий, так как каждое последующее занятие базируется на знаниях, полученных на предыдущем занятии. Необходимо после занятий прочитать тот материал, который был получен на лекциях и лабораторных занятиях. Кроме того, необходимо читать отраслевые научно-производственные журналы по технологии производства органических продуктов животноводства.

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

В целях освоения учебной программы дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» 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);

2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

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 ПБиВМ, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Учебно-методические материалы по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в форме электронного документа, адаптированного к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушением слуха	в форме электронного документа;
С нарушением зрения	в форме электронного документа;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	в форме электронного документа;

По дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» предусматривается индивидуальная учебная работа и консультации, т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа.

**Сведения о доступе к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям, приспособленным для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья**



- Официальный сайт ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» <http://www.kgau.ru> доступен для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья и имеет версию для слабовидящих.
- Система электронно-дистанционного обучения LMS Moodle, обеспечивающая пользователям ЭОИС доступ к базе электронных курсов, средств тестирования, интерактивных дидактических инструментов обучения: <http://e.kgau.ru/>; после регистрации в системе имеет версию для слабовидящих.
- Электронная библиотека университета, обеспечивающая доступ (в том числе авторизованный к полнотекстовым документам) к информационным ресурсам. Режим доступа: <http://www.kgau.ru/new/biblioteka/23/>, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно-библиотечных систем (ЭБС).

«УТВЕРЖДАЮ»

Зав. кафедрой «Зоотехнии и ТППЖ»

(название кафедры)

Т.Ф. Лефлер

(Ф.И.О.) (подпись)

«29»

апреля

2019 г.

## РЕЙТИНГ-ПЛАН

Дисциплина: «Введение в профессиональную деятельность»

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

Курс: 1

Семестр: 1

Нормативная трудоемкость дисциплины по рабочему плану: 144 ч.

Календарный модуль 1				
Дисциплинарные модули	Баллы по видам работ			Итого баллов
	Посещение лекций	Работа на лабораторных занятиях	Реферат	
М 1	6	10		
М 2	8	10		
М 3	8	10		
М 4	8	10		
Итоговый контроль			30	30
Итого за КМ 1	30	40	30	100

**Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: 4,0.**

Нормативная трудоемкость дисциплины 144 ч.

Минимальное количество баллов для получения экзамена **60**.

Студенты могут набрать больше 100 баллов за активное участие на лабораторных занятиях.

«Удовлетворительно» - 60 баллов;

«Хорошо» - от 61 до 75 баллов;

«Отлично» - от 76.

Студенту, не набравшему требуемое минимальное количество баллов, дается две недели после окончания календарного модуля для добора необходимых баллов.

Табаков Н.А., д.с.-х.н., профессор кафедры «Зоотехнии и ТППЖ»



Дата	Раздел	Изменения	Комментарий
10.09.2019	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	на 2019-2020 уч. год обновлен перечень программного обеспечения по дисциплине	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ № 2 от 10.09.2019 г.
07.09.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	на 2020-2021 уч. год обновлен перечень программного обеспечения по дисциплине	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №1 от 07.09.2020
06.09.2021	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	на 2021-2022 уч. год обновлен перечень программного обеспечения по дисциплине	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №1 от 06.09.2021
21.03.2022	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного обеспечения свободного распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №7 от 21.03.2022

**Программу разработал:**

Табаков Н.А. д. с.-х. н., профессор

## РЕЦЕНЗИЯ

**на рабочую программу дисциплины «Введение в профессиональную деятельность», разработанную профессором кафедры «Зоотехнии и ТППЖ» Табаковым Н.А., для студентов по направлению подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (бакалавриат).**

Рабочая программа составлена с учетом ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07. (бакалавриат) профилю подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» предназначена для преподавания дисциплины базового учебного цикла. В рабочей программе представлены необходимые структурные компоненты – от постановки программных задач курса «Введение в профессиональную деятельность», до итогового контроля знаний и умений. Рабочая программа включает в себя: цели и задачи освоения дисциплины; место дисциплины в структуре ФГОС и ВО, требования к результатам освоения дисциплины; содержание и структуру дисциплины; интерактивные образовательные технологии; оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации; учебно-методическое обеспечение дисциплины (литература, интернет-ресурсы).

Материалы рабочей программы содержательны, отражают требования образовательного стандарта и соответствуют современному уровню и тенденциям развития науки и производства. Рассматриваемые в рамках дисциплины охватывают общекультурные и профессиональные компоненты деятельности подготавливаемого бакалавра.

Содержание разделов программы распределено по видам занятий и трудоемкости в часах, что позволяет комплексно рассмотреть теоретические и практические вопросы.

Программа включает описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими дисциплинами, необходимыми для освоения курса «Введение в профессиональную деятельность».

Указывается, что освоение дисциплины «Введение в профессиональную деятельность», является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессионального цикла.

Предлагаемую рабочую программу целесообразно использовать в учебном процессе для студентов по направлению подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Рецензент:  
Д-р. с.-х. наук, профессор  
заведующий Красноярской  
лаборатории ФБНУВНИИ плем



А.И. Голубков