

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 продуктов животноводства

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Лефлер Т.Ф.
«31» марта 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в профессиональную деятельность
для подготовки бакалавров ФГОС ВО

Направление 35.03.07- Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продук-
ции животноводства

Курс: 1

Семестр: 1

Форма обучения: очная

Квалификация: Бакалавр

Красноярск, 2023

Составители: Юдахина М.А., к. с.-х. н. «1» марта 2023 г

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» № 669 от 17.07.2017 г, профессиональным стандартом «Агроном» № 454н от 9.07.2018 г.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 8 «1» марта 2023 г.

Зав. кафедрой Лефлер Т.Ф., д. с.-х. н., профессор «1» марта 2023 г

Программа принята методической комиссией института ПБиВМ
протокол № 7 « 21 » марта 2023 г.

Председатель методической комиссии

Турицына Е.Г., д.в.н., доцент « 21 » марта 2023 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки

Лефлер Т.Ф., д. с.-х. н., профессор «27» марта 2023 г.

Оглавление

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	4
4. Структура и содержание дисциплины	5
4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины	5
4.2. Содержание модулей дисциплины	5
4.3. Лекционные/лабораторные/практические/семинарские занятия	6
4.4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	9
4.4.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	9
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	10
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	10
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)	10
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	12
6.3. Программное обеспечение	12
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	12
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	13
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	13
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся	13
9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	13
Протокол изменений РПД	15

Аннотация

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению 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 нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-1; ПК-5) выпускника.

Дисциплина подразумевает формирование современных представлений, знаний и умений о профессиональной культуре, готовности и способности студента использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, сохранения здоровья потребителей и качества получаемой продукции, различные методики для проведения анализов на перерабатывающих предприятиях с учетом новых закономерностей развития современных цифровых технологий в сельском хозяйстве.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме контрольных работ, тестирования, промежуточный контроль в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные 18 часов, лабораторные 36 часов занятия и 90 часов самостоятельной работы студента.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» включена в ОПОП, в часть Блока 1 Дисциплины (модули), является курсом по выбору.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» являются: Органическая химия, Морфология и физиология с.-х. животных, Экологические основы переработки с.-х. продукции.

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: Методы исследования мяса и мясных продуктов, Основы биотехнологии переработки с.-х. продукции, Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов, Технология и технологические линии консервирования, Санитарный контроль на пищевых предприятиях.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей аттестации (контрольная работа, тестирование) и промежуточной аттестации в виде зачета с оценкой.

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 получить представление значимости своей будущей профессии, ознакомится с сырьем, научными основами технологических процессов, основными отраслями пищевых производств, связанных с технологией переработки сельскохозяйственной продукции.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	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 Знает: основы и организацию научно – исследовательской деятельности	Знать: основы и организацию научно-исследовательской деятельности
	ИД-2 Умеет: организовывать научно- исследовательскую деятельность	Уметь: организовывать научно-исследовательскую деятельность
	ИД-3 Владеет: навыками организации научно- исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве	Владеть: навыками организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве
ПК-5 Способен планировать и выполнять ме-	ИД-1 Знает: Требования нормативно - технической документа-	Знать: требования нормативно - технической документации к организации производства, качеству и безопасности с.-х. про-

роприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	ции к организации производства, качеству и безопасности с. - х. продукции. ИД-2 Умеет: 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. ИД-3 Владеет: Навыками планирования в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	дукции; – изменение химического состава и свойств молока и мяса, молочной и мясной продукции под влиянием различных факторов; – биохимические и физико-химические процессы при выработке и хранении молочных и мясных продуктов.
	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; – проводить технологический контроль при производстве и хранении молочной и мясной продукции.	Владеть: навыками планирования в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; навыками аналитической работы по определению биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств молока и мяса

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зач. 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.	Семестр № 1
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	4	144	144
Контактная работа	1,5	54	54
в том числе:			
Лекции (Л)/ в том числе в интерактивной форме	0,5	18/16	18
Лабораторные работы (ЛР)/ в том числе в интерактивной форме	1	36/18	36
Самостоятельная работа (СРС)	2,5	90	90
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов	2,39	86	86
самоподготовка к текущему контролю знаний	0,08	3	3
подготовка к зачету с оценкой	0,03	1	1
Вид контроля:			
Зачет с оценкой		+	+

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	Аудиторная работа		СРС
		Л	ЛЗ	
Модуль 1. Введение в профессию	41	6	12	23
Модуль 2. Основы технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции	71	8	16	47
Модуль 3. Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия	32	4	8	20
ИТОГО	144	18	36	90

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Введение в профессию

Общие требования к организации образовательного процесса. Основные документы, определяющие организацию и планирование образовательного процесса. Организация научной деятельности в России. Подготовка научных кадров в России. Основные формы организации научно-исследовательской работы студентов. Объекты, виды, понятия, цели и задачи профессиональной деятельности, обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07. Знакомство с информационной образовательной средой ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ. Организация внеучебной и культурномассовой рабо-

ты. Организация физического воспитания студентов. Волонтерское движение. Постановка проблемы, пути ее решения. Работа с информацией, обработка информации, представление результатов обработки информации. Оценка результата собственной деятельности по решению проблемы. Работа с официальными сайтами ведомств: Федеральной службы государственной статистики, Министерства сельского хозяйства. Поиск информации посредством электронных ресурсов (Yandex, Mail и т.д.), информационно-поисковых систем (КонсультантПлюс, Гарант). Сущность и социальная значимость будущей профессии. Квалификационные требования к выпускнику. Перспективы работы. Характеристика сельскохозяйственных предприятий по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства

Модуль 2. Основы технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Роль пищи животного происхождения в истории развития человечества. Основные понятия и термины в области производства, хранения и переработки продукции животноводства. Основные сведения о сельскохозяйственном сырье и продукции сельского хозяйства. Понятие о технологии производства и переработки продукции животноводства. История и состояние молочной и мясной промышленности. Сырье как объект хранения. Экологическая безопасность современных технологий молоко и мясоперерабатывающей промышленности. Перспективы развития и модернизации отрасли по производству, хранению и переработки. История производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Современная классификация предприятий по переработке с/х сырья. Современное состояние предприятий России занимающихся производством, хранением сельскохозяйственной продукции и его переработкой. Виды сельскохозяйственного сырья. Пищевые продукты, полученные из данного сырья. Основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании. Химический состав пищевых продуктов. Классификация веществ, входящих в состав пищевых продуктов, их значение для жизнедеятельности человека и их влияние на потребительские свойства продуктов, качество, сохраняемость. Научные основы технологических процессов пищевых производств. Понятие о молочном сырье, его использование в технологии молочных продуктов. Основы современной классификации молочных продуктов. Вторичное молочное сырьё и его использование. Значение мясной и рыбной продукции в питании человека. История развития, современное состояние и перспективы мясоперерабатывающей промышленности России. Мясное сырьё и его использование в технологии мясных продуктов. Характеристика вторичных продуктов переработки мяса

Модуль 3. Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия

История возникновения науки о продовольственной безопасности, страны и пищевой безопасности. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции. Методики проведения исследований по определению влияния используемого сырья и технологии его переработки на качество продукции. Правила проведения дегустации. Методы определения показателей качества. Основные понятия и термины. Законодательство в области безопасности пищевых продуктов: государственные программы продовольственной и пищевой безопасности, международные стандарты качества продукции. Оценка риска, вызванного употреблением пищевых продуктов, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на человека. Классификация болезней пищевого происхождения. Загрязнение окружающей среды: инсектициды, гербициды, фунгициды, диоксины, полихлорированные бифенилы, тяжелые металлы, радиация и радиоизотопы. Агрохимикаты: удобрения, химические мелиоранты, кормовые добавки. Ветеринарные препараты. Виды физического загрязнения. Аллергены и непереносимость пищевых продуктов.

4.3. Лекционные/лабораторные/практические/семинарские занятия

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Введение в профессию			6
		Лекция № 1 Общие требования к организации образовательного процесса. Основные документы, определяющие организацию и планирование образовательного процесса.	Опрос, зачет с оценкой	2
		Лекция № 2 Организация научной деятельности в России. Подготовка научных кадров в России. Ос-		2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		новные формы организации научно-исследовательской работы студентов.		
		Лекция № 3 Объекты, виды, понятия, цели и задачи профессиональной деятельности, обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07		2
2	Модуль 2. Основы технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции			8
		Лекция № 4 Роль пищи животного происхождения в истории развития человечества. Основные понятия и термины в области производства, хранения и переработки продукции животноводства.	Опрос, зачет с оценкой	2
		Лекция № 5 Основные сведения о сельскохозяйственном сырье и продукции сельского хозяйства		2
		Лекция № 6. Понятие о технологии производства и переработки продукции животноводства. История и состояние молочной и мясной промышленности.		2
		Лекция № 7 Сырье как объект хранения. Экологическая безопасность современных технологий молоко и мясоперерабатывающей промышленности. Перспективы развития и модернизации отрасли по производству, хранению и переработки		2
	Модуль 3. Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия			4
		Лекция № 8 История возникновения науки о продовольственной безопасности, страны и пищевой безопасности. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.		2
		Лекция № 9 Методики проведения исследований по определению влияния используемого сырья и технологии его переработки на качество продукции. Правила проведения дегустации.		2
	ИТОГО			18

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/ практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Введение в профессию			12
		Занятие № 1. Знакомство с информационной образовательной средой ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.	Опрос, зачет с оценкой	2
		Занятие № 2. Организация внеучебной и культурно-массовой работы. Организация физического воспитания студентов. Волонтерское движение		2
		Занятие № 3. Постановка проблемы, пути ее решения. Работа с информацией, обработка информации, представление результатов обработки информации. Оценка результата собственной деятельности по решению проблемы		2
		Занятие № 4. Работа с официальными сайтами ведомств: Федеральной службы государственной статистики, Министерства сельского хозяйства. Поиск информации посредством электронных ресурсов (Yandex, Mail и т.д.), информационно-поисковых систем (КонсультантПлюс, Гарант).		2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/ практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Занятие № 5. Сущность и социальная значимость будущей профессии. Квалификационные требования к выпускнику. Перспективы работы.		2
		Занятие № 6. Характеристика сельскохозяйственных предприятий по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства в		2
2	Модуль 2. Основы технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции			16
		Занятие № 7. История производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Современная классификация предприятий по переработке с/х сырья. Современное состояние предприятий России занимающихся производством, хранением сельскохозяйственной продукции и его переработкой.	Опрос, зачет с оценкой	2
		Занятие № 8, 9. Виды сельскохозяйственного сырья. Пищевые продукты, полученные из данного сырья. Основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании. Химический состав пищевых продуктов. Классификация веществ, входящих в состав пищевых продуктов, их значение для жизнедеятельности человека и их влияние на потребительские свойства продуктов, качество, сохраняемость.		4
		Занятие № 10. Научные основы технологических процессов пищевых производств		2
		Занятие №11, 12. Понятие о молочном сырье, его использование в технологии молочных продуктов. Основы современной классификации молочных продуктов. Вторичное молочное сырьё и его использование.		4
		Занятие №13, 14. Значение мясной и рыбной продукции в питании человека. История развития, современное состояние и перспективы мясоперерабатывающей промышленности России. Мясное сырьё и его использование в технологии мясных продуктов. Характеристика вторичных продуктов переработки мяса		4
	Модуль 3.Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия			8
		Занятие № 15. Методы определения показателей качества. Основные понятия и термины. Законодательство в области безопасности пищевых продуктов: государственные программы продовольственной и пищевой безопасности, международные стандарты качества продукции.	Опрос, зачет с оценкой	2
		Занятие № 16. Оценка риска, вызванного употреблением пищевых продуктов, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на человека. Классификация болезней пищевого происхождения.		2
		Занятие №17, 18. Загрязнение окружающей среды: инсектициды, гербициды, фунгициды, диоксины, полихлорированныебифенилы, тяжелые металлы, радиация и радиоизотопы. Агрехимикаты: удобрения, химические мелиоранты, кормовые добавки. Ветеринарные препараты. Виды физического загрязнения. Аллергены и непереносимость пищевых продуктов.		4
	ИТОГО			36

4.4. 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.

Самостоятельная работа студентов организуется в форме:

- использования электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle;
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- самотестирование по тестовым вопросам на платформе LMS Moodle.

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

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
Модуль 1 Введение в профессию			23
		1. Общие требования к организации образовательного процесса.	2
		2. Основные документы, определяющие организацию и планирование образовательного процесса.	2
		3. Организация научной деятельности в России.	2
		4. Подготовка научных кадров в России.	2
		5. Основные формы организации научно-исследовательской работы студентов.	2
		6. Объекты, виды, понятия, цели и задачи профессиональной деятельности, обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07	2
		7. Знакомство с информационной образовательной средой ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.	2
		8. Постановка проблемы, пути ее решения. Работа с информацией, обработка информации, представление результатов обработки информации. Оценка результата собственной деятельности по решению проблемы	2
		9. Работа с официальными сайтами ведомств: Федеральной службы государственной статистики, Министерства сельского хозяйства. Поиск информации посредством электронных ресурсов (Yandex, Mail и т.д.), информационно-поисковых систем (КонсультантПлюс, Гарант).	2
		10. Сущность и социальная значимость будущей профессии. Квалификационные требования к выпускнику. Перспективы работы.	2
		11. Характеристика сельскохозяйственных предприятий по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	2
		Подготовка к текущему контролю	1
Модуль 2. Основы технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции			47
		12. Роль пищи животного происхождения в истории развития человечества.	2
		13. Основные понятия и термины в области производства, хранения и переработки продукции животноводства.	2
		14. Основные сведения о сельскохозяйственном сырье и продукции сельского хозяйства	2
		15. Понятие о технологии производства и переработки продукции животноводства.	2
		16. История и состояние молочной и мясной промышленности.	2
		17. Сырье как объект хранения.	2
		18. Экологическая безопасность современных технологий молоко и мясоперерабатывающей промышленности.	2
		19. Перспективы развития и модернизации отрасли по производству, хранению и переработки	2
		20. История производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	2
		21. Современная классификация предприятий по переработке с/х сырья. Современное состояние предприятий России занимающихся производством, хранением сельскохозяйственной продукции и его переработкой.	2

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
	22.	Виды сельскохозяйственного сырья. Пищевые продукты, полученные из данного сырья.	2
	23.	Основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании.	2
	24.	Химический состав пищевых продуктов.	2
	25.	Классификация веществ, входящих в состав пищевых продуктов, их значение для жизнедеятельности человека и их влияние на потребительские свойства продуктов, качество, сохраняемость.	2
	26.	Научные основы технологических процессов пищевых производств	2
	27.	Понятие о молочном сырье, его использование в технологии молочных продуктов.	2
	28.	Основы современной классификации молочных продуктов.	2
	29.	Вторичное молочное сырьё и его использование.	2
	30.	Значение мясной и рыбной продукции в питании человека.	2
	31.	История развития, современное состояние и перспективы мясоперерабатывающей промышленности России.	2
	32.	Мясное сырьё и его использование в технологии мясных продуктов.	2
	33.	Характеристика вторичных продуктов переработки мяса	2
		Подготовка к текущему контролю	1
	Модуль 3.Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия		20
	34.	История возникновения науки о продовольственной безопасности, страны и пищевой безопасности.	2
	35.	Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.	2
	36.	Методики проведения исследований по определению влияния используемого сырья и технологии его переработки на качество продукции. Правила проведения дегустации.	2
	37.	Методы определения показателей качества. Основные понятия и термины.	2
	38.	Законодательство в области безопасности пищевых продуктов: государственные программы продовольственной и пищевой безопасности, международные стандарты качества продукции.	2
	39.	Оценка риска, вызванного употреблением пищевых продуктов, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на человека.	2
	40.	Классификация болезней пищевого происхождения.	2
	41.	Загрязнение окружающей среды: инсектициды, гербициды, фунгициды, диоксины, полихлорированные бифенилы, тяжелые металлы, радиация и радиоизотопы.	2
	42.	Агрохимикаты: удобрения, химические мелиоранты, кормовые добавки. Ветеринарные препараты. Виды физического загрязнения. Аллергены и непереносимость пищевых продуктов.	2
		Подготовка к текущему контролю	1
		Подготовка к зачету	1
	ВСЕГО		90

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, практических/лабораторных/семинарских работ/занятий с тестовыми/экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-1	1-9	1-18	1-42	Опрос, зачет с оценкой
ПК-5	1-9	1-18	1-42	Опрос, зачет с оценкой

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра: Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства

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

Дисциплина Введение в профессиональную деятельность

Вид занятия	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое кол-во экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр	Библ.	Каф.		
Основная										
Л, ЛЗ, СРС	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства	Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева.	Санкт-Петербург : Лань	2022		+			25	https://e.lanbook.com/book/211115
Л, ЛЗ, СРС	Практикум по технологии хранения и переработки продукции животноводства Часть 1 : Молоко и молочные продукты	С. Ю. Бузоверов	Барнаул : АГАУ	2020		+			25	https://e.lanbook.com/book/165214
Л, ЛЗ, СРС	Практикум по технологии хранения и переработки продукции животноводства. Часть 2 : Мясо и мясопродукты	С. Ю. Бузоверов.	Барнаул : АГАУ	2020		+			25	https://e.lanbook.com/book/165215
Л, ЛЗ, СРС	Технология хранения и переработки продукции животноводства	Тюрина Л.Е.	Красноярский ГАУ	2019		+	+		25	25
Дополнительная										
Л, ЛЗ, СРС	Технология производства продукции животноводства с основами биотехнологии	Г. П. Бабайлова, Е. С. Симбирских, Ю. С. Овсянников	Санкт-Петербург : Лань	2022		+			25	https://e.lanbook.com/book/200267

Директор Научной библиотеки _____

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Сайты по дисциплине:

1. www.kgau.ru
2. www.biologu.ru

Сайты электронных библиотек

1. <http://cyberleninka.ru/article/c/biotehnologiya> - научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА»
2. <http://www.book.ru> - электронная библиотека Book.ru
3. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do> - база данных AGRIS
4. <http://e.lanbook.com/> - Издательство «Лань» электронно-библиотечная система

Интернет-ресурсы:

1. www.skotovodstvo.blogspot.ru
2. www.fadr.msu.ru
3. www.thehorses.ru
4. <http://www.bashplem.ru>
5. <http://fictionbook.ru>
6. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/> - National Center of Biotechnology Information
7. <https://www.embl.org/> - European Molecular Biology laboratory
8. <https://www.uniprot.org/> - UniProt
9. <http://www.insdc.org/> - International Nucleotide Sequence Database Collaboration
10. Google Назначение: индивидуальная и коллективная работа над документами, таблицами, презентациями, формами (опросами). <https://docs.google.com>.
11. Google Drive Назначение: облачное хранение файлов любых типов. Возможность распространения и удаленного доступа к файлам. <https://drive.google.com>
12. Google Forms Назначение: один из сервисов google docs, предназначенный для создания опросов и тестовых заданий с возможностью автоматической проверки, и выставления результатов. <https://docs.google.com>.
13. Zoom Назначение: облачная платформа для видеоконференций, веб-конференций, вебинаров. Ссылка: <https://zoom.us/>.
14. ВКонтакте Назначение: онлайн-трансляции видеопотока. Высокая вероятность наличия у студентов учетной записи позволяет оперативно найти или оповестить их и вовлечь в участие в видеотрансляции. <https://vk.com/video>.
15. MyQuiz Назначение: создание и проведение онлайн-викторин. Викторины могут быть использованы педагогом как для проведения очного занятия, так и для дистанционного опроса студентов. Имеют широкий набор настроек при составлении заданий. <https://myquiz.ru>.
16. Quizizz Назначение: конструктор тестов, поддерживающих ввод математических формул, интеграцию изображений и аудиофайлов, использование библиотеки уже созданных сообществом тестов. <https://quizizz.com/>.
17. Online Test Pad Бесплатный многофункциональный сервис для проведения тестирования и обучения <https://onlinetestpad.com/ru>.

6.3. Программное обеспечение

1. Windows Vista Business Russian Upgrade Open License Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Лицензия Windows Vista Starter 32-bit Russian Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Microsoft Windows Server CAL 2008 Russian Academic OPEN; Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008
4. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
5. АБВУ FineReader 10 Corporate Edition 30 Лицензия сертификат №FCRC- 1100-1002-2465-8755-4238 22.02.2012;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2023 «Антиплагиат ВУЗ»;
7. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
8. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
9. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО;
11. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.2016;
12. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
13. Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru
14. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru>

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

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы в следующих формах:

- тестирование на платформе LMS Moodle;
- выполнение контрольных работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски, своевременная сдача тестов.

Промежуточная аттестация по результатам семестра по дисциплине проходит в форме зачета (включает в себя ответ на теоретические вопросы или тестирование на платформе LMS Moodle)

Оценка освоения дисциплины должна формироваться на основании результатов модульно-рейтинговой системы контроля знаний (на основании рейтинг плана).

Календарный модуль 1						Итого баллов
Дисциплинарные модули	Баллы по видам работ					
	Текущий контроль			Опрос		
Посещение занятий	Активность на занятиях	Конспектирование				
М 1	9	6	6	6		27
М 2	12	8	8	8		36
М 3	6	4	4	4		18
Итоговый контроль	-	-	-	19		19
Итого за КМ 1	27	18	18	37		100

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

Студенту не набравшему требуемое минимальное количество баллов (< 60), дается две недели после окончания календарного модуля для добора необходимых баллов.

Критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации детально прописаны в фонде оценочных средств по данной дисциплине.

В случае отсутствия студента на аудиторных занятиях по любым уважительным или неуважительным причинам, а также получения неудовлетворительных результатов на первоначальных этапах промежуточного аттестационного контроля знаний по работе над учебной дисциплиной «Введение в профессиональную деятельность», обучаемый дополнительно творчески работает и оформляет реферат по темам пропущенных занятий, предоставляя его в соответствии со стандартными требованиями на проверку, и защищает аналитические материалы своей самостоятельной индивидуальной работы перед ведущим преподавателем.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина ведется на кафедре Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства, лекционные и лабораторные занятия проходят в аудиториях 1-35, 1-09 закрепленных за кафедрой, оснащенных телевизором, DVD- проигрывателем для демонстрации видеофильмов и презентаций по дисциплине, имеется ноутбук, электроплита, различное лабораторное оборудование: центрифуга, водяная баня, Клевер, термостат, микроскопы, РН -метр, рефрактометр, электрические плитки, электронные весы, сушильный шкаф для изучения физико-химического состава исследуемых продуктов, таблицы и схемы технологических линий производства молока и мяса.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

Рабочая программа предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения. При поточно-групповой системе обучение последовательность изучения учебно-образовательных модулей определяется его номером. При этом обучение рекомендуется в течение одного семестра.

Внедрена кредитно-модульная система обучения. При введении кредитно-модульной системы обучения сформирован учебный план таким образом, чтобы он обеспечивал студентам возможности:

- Получение баллов при посещении студентами лекционных и лабораторных занятий;
- Получение дополнительных баллов при самостоятельной работе студентов.

Студент перед началом дисциплины должен быть ознакомлен с системами кредитных единиц и бально-рейтинговой системой.

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

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 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, 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 увеличенным 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.

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	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Юдахина М.А. к. с.-х. н. _____

