

**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
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: заочная

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. 03.01.) 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:

ОПК-4 - Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

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

ПК-2 - Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства.

ПК-16 - Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

ПК-17 - Способен организовывать производство сельскохозяйственной продукции

ПК-18 - Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции.

ПК-19 - Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

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 6 часов лекций, 12 часа лабораторных занятий, 117 часов самостоятельной работы, и 9 часов на написание контрольной работы.

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	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения обще профессиональных задач. Уметь: применять современные технологии методы исследований в профессиональной деятельности; интерпретировать полученные результаты. обосновывает и реализует современные технологии сельскохозяйственной продукции. Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для решения поставленных обще профессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий
ПК-1	Способен к организации научно-исследовательской деятельности,	Знать: основы и организацию научно-исследовательской деятельности Уметь: организовывать научно-исследовательскую деятельность

	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-2	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	Знать: влияние природных и хозяйственных факторов на распределение сорняков болезней и вредителей, влияние агротехнических мероприятий на распространение вредителей болезней и сорняков, требования к охране труда в сельском хозяйстве. Уметь: составлять схемы севооборотов с соблюдением научно-обоснованных принципах чередования культур, определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества, соблюдать требования природоохранного законодательства РФ при производстве продукции растениеводства. Владеть: разработка экологически обоснованной интегрированной системы защиты растений с учетом прогноза развития вредных объектов и фактического фитосанитарного состояния посевов для предотвращения потерь урожая от болезней, вредителей и сорняков, общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделываниями сельскохозяйственных культур.
ПК-16	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: способы осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Уметь: осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Владеть: навыками осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
	ПК-17Способен организовывать производство сельскохозяйственной продукции	Знать: способы организации производства сельскохозяйственной продукции Уметь: организовывать производство сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками организации производство сельскохозяйственной продукции
ПК-18	Способен	Знать: способы организации хранение и

	организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции.	переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-19	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: способы определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: Определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

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.	в семестре
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	4	144	144
Контактная работа	3,0	18	18
в том числе:			
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		6/4	6/4
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		12/4	12/4
Самостоятельная работа (СРС)	1,0	117	117
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов		50	50
контрольные работы		9	9
реферат		40	40
самоподготовка к текущему контролю знаний		18	18
Вид контроля:		экзамен	экзамен

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе		СРС	Контрольная работа
			лекции	лабораторные занятия		
1	Модуль 1. Многообразие процессов в перерабатывающем производстве	34	2	2	30	
2	Модуль 2. Переработка продукции животноводства	34	2	2	30	
3	Модуль 3. Технологии в животноводстве	36	2	4	30	
4	Модуль 4. Мониторинг технологических процессов	31	0	4	27	
	экзамен	9				9
5	Итого:	144	6	12	117	9
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	
Модуль 1 Многообразие процессов в перерабатывающем производстве	34	2	2	30
Введение в профиль, понятия цели, задачи.	22	2		20
Основные задачи технологических процессов	12		2	10
Модуль 2. Переработка продукции животноводства	34	2	2	30
Технология переработки молока и молочных продуктов	12	2		10
Технология переработки мяса и мясных продуктов	22		2	20
Модуль 3. Технологии в животноводстве	36	2	4	30
Загрязнение продовольственного сырья препаратами применяемого в животноводстве	14	2	2	10
Влияние микотоксинов на получение продуктов	22		2	20
Модуль 4. Мониторинг технологических процессов	31	0	4	27
Нормативно-правовая база технологических процессов	16	-	2	14
Определение качества продукции	15	-	2	13

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Контрольная работа		9		
ИТОГО	144	6	12	117

4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Многообразие процессов в перерабатывающем производстве	Лекция №1. Введение в профиль, понятия цели, задачи.	реферат экзамен	2
			реферат экзамен	2
2.	Модуль 2. Переработка продукции животноводства	Лекция № 2. Технология переработки молока и молочных продуктов. Технология переработки мяса и мясных продуктов	реферат экзамен	2
			реферат экзамен	2
3.	Модуль 3. Технологии в животноводстве	Лекция № 3 Загрязнение продовольственного сырья препаратами применяемого в животноводстве Влияние микотоксинов на получение продуктов животноводства	реферат экзамен	2
			реферат экзамен	2
4.	Модуль 4. Мониторинг технологических процессов	Нормативно-правовая база технологических процессов Качество и безопасность сырья	реферат экзамен	с/р
			реферат экзамен	
	Итого		реферат экзамен	6

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

¹ Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое

4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид ² контрольного мероприятия	Кол-во часов	
1	Модуль 1. Многообразие процессов в перерабатывающем производстве		экзамен	2	
		Занятие № 1. Основные задачи технологических процессов. Методики определения в лабораторных условиях			
2	Модуль 2. Переработка продукции животноводства		экзамен	2	
		Занятие № 2. Изучение технологии переработки молока и молочных продуктов. Изучение технологии переработки мяса и мясных продуктов			
3	Модуль 3. Технологии в животноводстве		экзамен	4	
		Занятие № 3. Изучение технологий в рыбоводстве			2
		Занятие № 4. Изучение технологий в пчеловодстве			2
4	Модуль 4. Мониторинг технологических процессов		экзамен	4	
		Занятие № 5. Эколого-сельскохозяйственные мероприятия по производству высококачественных продуктов животноводства			2
		Занятие № 6. Снижение качества продукции из-за нарушения условий питания и жизнедеятельности сельскохозяйственных животных			2
	Итого			12	

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

² Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

№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).	24
Самостоятельное изучение			6
2	Модуль 2.	Технология производства масла и сыра (использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/написание реферата).	24
Самостоятельное изучение			6
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
Самостоятельное изучение			6
4	Модуль 4.	Технология производства колбасных и ветчинных изделий (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/написание реферата).	27
ВСЕГО			117

*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
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	1-3	1-5	1-4	реферат, экзамен
ПК-1 Способен к организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве	1-3	1-6	1-4	реферат, экзамен
ПК-2 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	1-3	1-6	1-4	реферат, экзамен

ПК-16Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	1-3	1-6	1-4	реферат, экзамен
ПК-17Способен организовывать производство сельскохозяйственной продукции	1-3	1-6	1-4	реферат, экзамен
ПК-18Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	1-3	1-6	1-4	реферат, экзамен
ПК-19Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	1-3	1-6	1-4	реферат, экзамен

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9)

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

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

Таблица 9

Вид заятий	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	Макарицев Н. Г.	«Манускрипт»	2005	+		+		25	25
Л, ЛЗ, СРС	Технология хранения и переработки продукции животноводства	Тюрина 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
2. www.fadr.msu.ru
3. www.thehorses.ru
4. <http://www.bashplem.ru>
5. <http://fictionbook.ru>

6.3. Программное обеспечение

1. Лекции (презентации в программе Microsoft PowerPoint).
2. Лабораторные занятия (презентации в программе Microsoft PowerPoint).

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 наличие 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. Необходимое 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).

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

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