

**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.

"18" марта 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

Пыжикова Н.И.

"29" марта 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в профессиональную деятельность

ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
(код, наименование)

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продукции
животноводства

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕМ: 15.05.2025 - 08.08.2026

Составители: Федорова Екатерина Георгиевна, к.с.-х.н.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта_ 2024г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 г. №669 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 7 августа 2017 г., регистрационный №47688) и профессионального стандарта «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 ноября 2014 г. №875н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 4 декабря 2014 г., регистрационный №35088), с изменением внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016 г. №727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017 г., регистрационный №45230) и Профессиональный стандарт Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. №608н Регистрационный номер 514), (зарегистрирован в Минюсте России 24.09.2015 N 38993).

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «15» _марта 2024г.

Зав. кафедрой зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства Лефлер Т.Ф., д.с.х.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта_ 2024г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины протокол № __7__ «18» марта ____ 2024г.

Председатель методической комиссии института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины Турицына Е.Г., д.в.н., профессор

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
Лефлер Т.Ф., д.с.-х.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«18» __марта 2024г.

Оглавление

| | |
|--|-----------|
| АННОТАЦИЯ..... | 5 |
| 1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | 5 |
| 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | 5 |
| 3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 7 |
| 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины | 7 |
| 4.2. Содержание модулей дисциплины | 8 |
| 4.4. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ | 10 |
| 4.4. 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..... | 12 |
| 4.5.2. Контрольная работа | 13 |
| 5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ | 18 |
| 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ | 19 |
| 6.1. КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ (ТАБЛИЦА 9) | 19 |
| 6.2. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»)..... | 19 |
| 6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ | 19 |
| 7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ..... | 21 |
| 8.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 21 |
| 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 21 |
| 9.1 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ | 21 |
| 9.2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ..... | 22 |
| ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД..... | 24 |

Аннотация

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 «Введение в профессиональную деятельность» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплин (модулей) дисциплина по выбору подготовки студентов 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 нацелена на формирование профессиональных компетенции (ПК-1, ПК-5) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией кормления, содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных, переработкой и хранением животноводческой продукции, с решением технологических задач и выбором оптимального варианта высокоэффективного производства; определяет социальную значимость и экономическую целесообразность производства конкретной животноводческой продукции.

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

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточной аттестации в форме зачет с оценкой.

Всего академических часов по дисциплине 144, зачетных единиц – 4. Программой дисциплины предусмотрены контактная работа – 26 ч (из них 8 ч в интерактивной форме), из них 10 ч лекций (4 ч в интерактивной форме) и 16 ч практических занятий (4 ч в интерактивной форме); самостоятельная работа – 114 ч, контроль – 4 ч.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» включена в ОПОП, в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули) дисциплина по выбору студента.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» являются учебные предметы средней школы.

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: «Физика», «Химия» и «Микробиологии», «Товароведение и экспертиза товаров».

Особенностью дисциплины является способность научить студентов вопросам производства и переработки продуктов животноводства.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Целью дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» является освоение студентами организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве, и планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции животноводства.

Задачи дисциплины:

- обеспечить усвоение студентами знаний по технологии производства животноводческой продукции;

- способствовать формированию знаний по безотходной, ресурсосберегающей технологии переработки молока и мяса;
- способствовать развитию аналитических способностей студентов применительно к основным проблемам животноводства.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- состояние животноводческих отраслей АПК и технологии производства молока и говядины, свинины, шерсти и баранины, яиц и мяса птицы,
- технологии переработки и хранения животноводческой продукции на всех типах с.-х. предприятий;
- требования к качеству сырья и готовых продуктов в соответствии с действующими и техническими регламентами;
- практику применения законодательства РФ по вопросам оформления первичных учетных документов;
- внутренние организационно-распорядительные документы экономического субъекта, регламентирующие порядок составления, хранения и передачу в архив первичных учетных документов;
- порядок составления сводных учетных документов в целях осуществления контроля и упорядочения обработки данных о фактах хозяйственной деятельности.

Уметь:

- анализировать данные отечественной и зарубежной статистики и определять стратегические и экономические аспекты новых технологий,
- выявлять тенденции изменений социально-экономических показателей и создавать необходимые условия для внедрения современных технологических решений производства животноводческой продукции;
- управлять качеством животноводческой продукции.
- составлять (оформлять) первичные учетные документы;
- владеть приемами комплексной проверки первичных учетных документов.

Владеть:

- методами производственных и продуктовых расчетов в животноводстве.

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 ПК-1 анализировать основы и организацию научно-исследовательской деятельности | Знать: основы и организацию научно-исследовательской деятельности |
| | ИД-2 ПК-1 организовывать научно-исследовательскую деятельность | Уметь: организовывать научно-исследовательскую деятельность |
| | ИД-3 ПК-1 осуществлять организацию 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 мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства | ИД-1 ПК-5 анализировать требования нормативно - технической документации к организации производства, качеству и безопасности с.-х. продукции. | Знать: Требования нормативно - технической документации к организации производства, качеству и безопасности с.-х. продукции. |
| | ИД-2 ПК-5 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.- | 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 |

| | | |
|--|--|---|
| | х. продукции. ИД-3 ПК-5 осуществлять навыки планирования в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства | производства, хранения, переработки с.-х. продукции. |
| | | Владеть: Навыками планирования в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства |

3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 2

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

| Вид учебной работы | Всего академических часов | | | |
|---|---------------------------|------------|------------------------------------|----|
| | зач. ед. | час. | по семестрам | |
| | | | №4 | №5 |
| Всего академических часов дисциплины по учебному плану | 4,0 | 144 | 144 | |
| Контактная работа | 0,7 | 26 | 26 | |
| в том числе: | | | | |
| Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме | | 10 | 10/4 | |
| Практические занятия (ПЗ) / в том числе в интерактивной форме | | 16 | 16/4 | |
| Самостоятельная работа (СРС) | 3,2 | 114 | 114 | |
| в том числе: | | | | |
| самостоятельное изучение тем и разделов | | 67 | 67 | |
| самотестирование | | 13 | 13 | |
| самоподготовка к текущему контролю знаний | | 9 | 9 | |
| контрольная работа | | 25 | 25 | |
| Подготовка и сдача экзамена | 0,1 | 4 | 4 | |
| Вид контроля: | | | зачет с оценкой/контрольная работа | |

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

| Наименование модулей и модульных единиц дисциплины | Всего часов на модуль | Контактная работа | | Внеаудиторная работа (СРС) |
|--|-----------------------|-------------------|-----------|----------------------------|
| | | Л | ПЗ | |
| Модуль 1 Основы технологии производства продуктов животноводства | 90 | 6 | 10 | 74 |
| Модульная единица 1.1 Основы кормления и разведения сельскохозяйственных животных | 19 | 4 | 4 | 11 |
| Модульная единица 1.2 Основы скотоводства | 21 | 2 | 4 | 15 |
| Модульная единица 1.3 Основы свиноводства | 18 | - | 2 | 16 |
| Модульная единица 1.4 Основы овцеводства | 16 | - | - | 16 |

| Наименование модулей и модульных единиц дисциплины | Всего часов на модуль | Контактная работа | | Внеаудиторная работа (СРС) |
|--|--------------------------|----------------------|-----------|-------------------------------|
| | | Л | ПЗ | |
| Модульная единица 1.5 Основы птицеводства | 16 | - | - | 16 |
| Модуль 2 Основы технологии переработки продуктов животноводства | 50 | 4 | 6 | 40 |
| Модульная единица 2.1 Основы технологии переработки молока | 28 | 4 | 4 | 20 |
| Модульная единица 2.2 Основы технологии переработки продуктов убоя | 22 | - | 2 | 20 |
| Экзамен | 4 | | | |
| ИТОГО | 144 | 10 | 16 | 114 |

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Основы технологии производства продуктов животноводства

Модульная единица 1.1 Основы кормления и разведения сельскохозяйственных животных

Состояние агропромышленного комплекса РФ. Место Красноярского края в СФО по основным показателям сельскохозяйственного производства (молоко, мясо, яйцо, шерсть). Показатели эффективности производства продукции животноводства (в динамике). Основные проблемы отрасли животноводства, перспективы развития отрасли.

Классификация кормов. Заготовка кормов, их учет и хранение, подготовка к скармливанию. Понятие о питательности кормов. Основы нормированного кормления животных. Определение потребности животноводства в кормах.

Понятие о породе. Методы разведения сельскохозяйственных животных. Учет и планирование роста сельскохозяйственных животных. Продуктивная и племенная ценность животных. Производственный и племенной учет в животноводстве.

Модуль 1.2. Основы скотоводства

Задачи и проблемы интенсификации молочного скотоводства. Молочная продуктивность: учет и планирование надоев молока. Факторы, влияющие на молочную продуктивность. Системы, методы и способы содержания двойного стада. Технология выращивания ремонтного молодняка.

Биологические и технологические особенности мясного скотоводства. Мясная продуктивность крупного рогатого скота и факторы, влияющие на мясную продуктивность и качество говядины. Системы, методы и способы содержания и кормления мясного скота. Технология выращивания молодняка в мясном скотоводстве. Организация поточно-ритмичного производства говядины. Экономические аспекты производства говядины.

Модуль 1.3. Основы свиноводства

Типы свиноводческих предприятий, структура стада. Перспективные технологические модели производства: поточная технология, цикличная технология (для малых и средних предприятий). Технологические нормативы при содержании свиней. Особенности кормления свиней. Воспроизводство свиней.

Воспроизводительные качества: многоплодие, крупноплодность, молочность, сохранность поросят. Откормочные качества: скороспелость, прирост живой массы, категории упитанности, затраты корма на 1 кг прироста. Мясные качества: убойная масса, убойный выход, масса туши, длина туши, толщина шпика, площадь мышечного глазка, морфологический состав туши.

Модуль 1.4. Основы овцеводства

Типы и размеры овцеводческих предприятий. Годовой цикл технологических процессов в овцеводстве: выбраковка овец, формирование отар, осеменение маток, ягнение, стрижка, нагул и откорм. Системы содержания овец. Организация кормления овец: потребность в кормах, естественные и искусственные зимние пастбища.

Мясная продуктивность: предубойная живая масса, категория упитанности убойных животных и туш, убойная масса туши, убойный выход, сортовой и морфологический состав туш. Молочная продуктивность овец и коз. Шерстная продуктивность: классификация шерсти, классировка шерсти, выход мытой шерсти, реализация шерсти. меховое, шубное, кожевенное сырье.

Модуль 1.5. Основы птицеводства

Основные принципы организации технологического процесса: содержание родительского стада, выращивания ремонтного молодняка, содержание промышленного стада кур, комплектование промышленного стада, кормление птицы. Яичная продуктивность. Оценка качества яиц.

Технология выращивания бройлеров. Производство мяса индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов. Мясная продуктивность, показатели мясной продуктивности.

Модуль 2 Основы технологии переработки продуктов животноводства

Модульная единица 2.1 Основы технологии переработки молока

Требования к сырому молоку и продуктам его переработки. Технологические процессы первичной обработки, его хранение и перевозка. Порядок приемки сырого молока.

Ассортимент молочных продуктов. Технологические процессы производства молочных продуктов. Продуктовые расчеты на молочных предприятиях. Использование вторичного молочного сырья.

Модульная единица 2.2 Основы технологии переработки продуктов убоя

Сырье мясной промышленности. Виды предприятий по переработки мяса. Транспортировка убойных животных. Порядок и условия реализации убойных животных. Товарная оценка мяса, нормы выхода продуктов убоя. Побочные продукты убоя, их классификация и использование. Оценка кожевенного сырья. Особенности организации и планирования основных производств мясной промышленности.

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. Основы технологии производства продуктов животноводства | | - | 6 |
| | Модульная единица 1.1 Основы кормления и разведения сельскохозяйственных животных | Лекция № 1. Основы кормления и разведения сельскохозяйственных животных | Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела | 4 |
| | Модульная единица 1.2 Основы скотоводства | Лекция № 2. Скотоводство. Общие вопросы производства | Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела | 2 |
| | Модульная единица 1.3 Основы свиноводства | Лекция № 3. Свиноводство. Технология производства свинины | | - |
| | Модульная единица 1.4 Основы овцеводства | Лекция № 4. Технология производства продуктов овцеводства | Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела | - |
| | Модульная единица 1.5 Основы птицеводства | Лекция № 5. Технология производства яиц и мяса птицы | Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения | - |

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

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и тема лекции | Вид ¹ контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|----------|--|---|--|-----------------|
| | | | раздела | |
| 2 | Модуль 2 Основы технологии переработки продуктов животноводства | | - | 4 |
| | Модульная единица 2.1 Основы технологии переработки молока | Лекция №6. Общая технология молока | Тестиро- вание в LMS Moodle по итогам изучения раздела | 4 |
| | | Лекция №7 Основы сыроделия | | - |
| | Модульная единица 2.2 Основы технологии продуктов убоя | Лекция №8. Основы технологии первичной переработки продуктов убоя | | - |
| | Итого | - | Зачет с оценкой в виде промежуточного тестирования по дисциплине в LMS Moodle | 10 |

4.4. Практические занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий | Вид ² контрольного мероприятия | Кол- во часов |
|----------|---|--|--|---------------------|
| 1. | Модуль 1. Основы технологии производства продуктов животноводства | | Тестиро- вание в LMS Moodle по итогам изучения раздела | 10 |
| | Модульная единица 1.1 Основы кормления и разведения сельскохозяйственных животных | Занятие № 1. Питательность кормов. Основы нормированного кормления | сдача ситуационных задач | 2 |
| | | Занятие №2. Рост и развитие с.-х. животных | | 2 |
| | Модульная единица 1.2 Основы скотоводства | Занятие №3. Учет и оценка молочной продуктивности коров | сдача ситуационных задач | 4 |
| | | Занятие №4. Учет и оценка мясной продуктивности | сдача ситуационных задач | - |
| | Модульная единица 1.3 Основы свиноводства | Занятие №5. Расчет поточной технологии производства свинины на свинокомплексах и крупных фермах | сдача ситуационных задач | 2 |
| | | Занятие №6. Учет и оценка продуктивности свиней. Основы первичного учета в производстве | сдача ситуационных задач | - |

² Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий | Вид ² контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|-------|--|--|---|--------------|
| | Модульная единица 1.4. Основы овцеводства | Занятие №7. Учет и оценка шерстной и мясной продуктивности | сдача ситуационных задач | - |
| | Модульная единица 1.5 Основы птицеводства | Занятие №8. Расчет движения кур промышленного стада яичного направления | сдача ситуационных задач | - |
| | | Занятие №9. Методы учета и оценки яичной продуктивности кур. Оценка качества куриных пищевых яиц | сдача ситуационных задач | - |
| 2 | Модуль 2 Основы технологии переработки продуктов животноводства | | Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела | 6 |
| | Модульная единица 2.1 Основы технологии переработки молока | Занятие №10-11. Идентификация молока, средства и методы обнаружения фальсификации молока. Порядок приема и учета сырого молока | сдача ситуационных задач | 4 |
| | | Занятие №12-13. Расчет расхода сырья и выхода готового продукта. Продуктовые расчеты | сдача ситуационных задач | - |
| | Модульная единица 2.2 Основы технологии переработки продуктов убоя | Занятие №14-15. План сырьевого снабжения мясоперерабатывающих предприятий. Оценка кожевенного сырья. | сдача ситуационных задач | 2 |
| | | Занятие № 16-17. Расчет норм естественной убыли при хранении | сдача ситуационных задач | - |
| | Итого | | Зачет с оценкой в виде промежуточного тестирования по дисциплине в LMS Moodle | 16 |

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.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность»:

- организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС (тестирование).
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- самоподготовка к текущему контролю знаний.

- самотестирование по контрольным вопросам (тестам)
- контрольная работа.

Виды внеаудиторной самостоятельной работы:

-самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины (таблица 6), выполняется в виде конспектов подготовленных студентом в письменном (6-9 листов), печатном виде (4-5 листа формата А4) или в форме презентации (не менее 10 слайдов) (преподаватель рецензирует каждую работу);

- подготовка к выполнению текущего контроля – (вопросы тестовых заданий по каждому модулю приведена в учебных пособиях:

Тексты для самотестирования представлены в следующем источниках:

1. Флоренсова Б.С. Технология производства продуктов животноводства.- Красноярск: изд-во Красноярский ГАУ, 2010.-136 с.
2. Флоренсова, Б.С. Технология производства и переработки продукции животноводства: учеб. пособие / Б.С. Флоренсова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2008. – 278 с.

| № и название модуля | № источника | Расположение вопросов тестовых заданий, стр. |
|---|-------------|--|
| Модуль № 1.1 Основы кормления и разведения с.-х. животных | 1 | 32-35 |
| Модуль №1.2. Основы скотоводства | 1 | 62-65 |
| Модуль №1.3.Основы свиноводства | 1 | 83-85 |
| Модуль №1.4. Основы овцеводства | 1 | 101-104 |
| Модуль №1.5 Основы птицеводства | 1 | 116-118 |
| Модуль №2. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства | 2 | 215-218 |

По окончании изучения каждого модуля (всего в курсе 2 дисциплинарных модуля) студент готовится к самотестированию.

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 виды самоподготовки к текущему контролю знаний | Кол-во часов |
|------|---|--|--------------|
| 1 | Самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины | | 67 |
| 1 | Модуль 1 Основы технологии производства продуктов животноводства | | 48 |
| | Модульная единица 1.1 Основы кормления и разведения сельскохозяйственных животных | Классификация кормов. Заготовка кормов, их хранение, подготовка к скармливанию. Понятие о питательности кормов. Основы нормированного кормления. | 3 |
| | | Понятие о породе. Методы разведения сельскохозяйственных животных. Продуктивная и племенная ценность животных. | 3 |
| | Модульная единица 1.2 Основы скотоводства | Задачи и проблемы интенсификации молочного скотоводства. Факторы, влияющие на молочную продуктивность коров. | 7 |
| | | Биологические и технологические особенности мясного скотоводства | 7 |
| | Модульная единица 1.3 Основы свиноводства | Типы свиноводческих предприятий. Структура стада. Особенности кормления свиней. | 7 |

| №п/п | № модуля и модульной единицы | Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний | Кол-во часов |
|------|--|--|--------------|
| | | Воспроизводство. | |
| | Модульная единица 1.4. Основны овцеводства | Типы и размеры овцеводческих предприятий. Годовой цикл технологических процессов в овцеводстве | 7 |
| | Модульная единица 1.5 Основы птицеводства | Технология инкубации яиц | 7 |
| | | Производство мяса индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов | 7 |
| 2 | Модуль 2. Основы технологии переработки продуктов животноводства | | 19 |
| | Изучение положений технологических регламентов на молоко и молочные продукты. Ознакомление с технологическими процессами переработки молока и молочных продуктов | | 10 |
| | Побочные продукты убоя: субпродукты, пищевой жир, кишечное сырье, кровь | | 9 |
| 2 | Подготовка к выполнению текущего контроля | | 67 |
| 3 | Самотестирование | | 13 |
| 4 | Самоподготовка к текущему контролю | | 9 |
| 5 | Контрольная работа | | 25 |
| 6 | Итого СРС | | 114 |

4.5.2. Контрольная работа

| № п/п | Вопросы для контрольных работ | Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком) |
|-------|---|---|
| 1 | Понятие о молоке. Пищевое и биологическое значение молока и молочных продуктов в питании населения и в кормлении сельскохозяйственных животных. | О-1; Д-1,2,3 |
| 2 | Современное состояние производства и потребление молока и молочных продуктов в нашей стране и других странах мира. | О-1; Д-1,2,3 |
| 3 | Организация раздоя коров, учет удоя, жирномолочность и белкомолочность. | О-1; Д-1,2,3 |
| 4. | Планирования удоев. | О-1; Д-1,2,3 |
| 5. | Технология содержания, кормления доения молочного скота. | О-1; Д-1,2,3 |
| 6 | Системы, методы и способы содержания коров. | О-1; Д-1,2,3 |
| 7 | Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его хранению. | О-1; Д-1,2,3 |
| 8 | Удельный вес говядины в производстве продуктов питания. Научно обоснованные нормы питания, как основа планирования производства говядины. | О-1; Д-1,2,3 |
| 9 | Факторы, влияющие на мясные качества животных (порода, тип, возраст). | О-1; Д-1,2,3 |
| 10 | Виды откорма крупно рогатого скота. | О-1; Д-1,2,3 |
| 11 | Межхозяйственная и внутрихозяйственная специализация, и концентрация производства говядины. | О-1; Д-1,2,3 |

| № п/п | Вопросы для контрольных работ | Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком) |
|----------|--|--|
| 12 | Технология содержания и кормления мясного скота с полным циклом оборота: выращивание, доращивание и откорм; откорм взрослого скота на откормочных площадках. | О-1; Д-1,2,3 |
| 13 | Способы транспортировки животных. Экономическое обоснование различных способов транспортировки скота. | О-1; Д-1,2,3 |
| 14 | Экономическая целесообразность и условия развития мясных пород скота в России. | О-1; Д-1,2,3 |
| 15 | Общие положения о порядке взаимоотношений между производителями мяса и мясоперерабатывающими предприятиями. Правила приемки-сдачи скота и расчетов за него. Цены реализации. | О-1; Д-1,2,3 |
| 16 | Организация и техника выращивания ремонтного молодняка. Методы выращивания племенного и пользовательного молодняка в молочный и после молочный период. | О-1; Д-1,2,3 |
| 17 | Учет и планирование роста. | О-1; Д-1,2,3 |
| 18 | Назначение специализированных хозяйств по выращиванию молодняка. | О-1; Д-1,2,3 |
| 19 | Технология выращивания нетелей. Подготовка нетелей к отелу и раздою. | О-1; Д-1,2,3 |
| 20 | Выращивание и проверка быков по собственной продуктивности. | О-1; Д-1,2,3 |
| 21 | Первичная обработка молока и говядины, оценка их качества | О-1; Д-1,2,3 |
| 22 | Приемка, очистка, охлаждение, хранение и транспортировка молока. Сохранение качества полученного молока при первичной обработке, хранении и транспортировании. | О-1; Д-1,2,3 |
| 23 | Оценка различных способов очистки, охлаждения, пастеризации, хранения и транспортирования молока. | О-1; Д-1,2,3 |
| 24 | Характеристика качества молока в соответствии с ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырье» | О-1; Д-1,2,3 |
| 25 | Пороки молока и меры их предупреждения. | О-1; Д-1,2,3 |
| 26 | Первичная обработка говядины, предусмотренные ГОСТ. | О-1; Д-1,2,3 |
| 27 | Экономическое значение и рациональное использование молока основных видов сельскохозяйственных животных (коров, коз, овец, кобылиц и др.). | О-1; Д-1,2,3 |
| 28 | Ассортимент питьевого молока. | О-1; Д-1,2,3 |
| 29 | Экономическое обоснование производства питьевого молока в различных типах хозяйств, при различных формах организации труда. | О-1; Д-1,2,3 |

| № п/п | Вопросы для контрольных работ | Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком) |
|----------|--|--|
| 30 | Сепарирование, получение сливок и обезжиренного молока и их рациональная переработка и использование. | О-1; Д-1,2,3 |
| 31 | Производство и значение кисломолочных напитков. | О-1; Д-1,2,3 |
| 32 | Экономическое обоснование производства кисломолочных продуктов на основе безотходной технологии. | О-1; Д-1,2,3 |
| 33 | Производство и значение творог. | О-1; Д-1,2,3 |
| 34 | Основы маслоделия. Зависимость выхода и качества масла от различных факторов. | О-1; Д-1,2,3 |
| 35 | Основы сыроделия. | О-1; Д-1,2,3 |
| 36 | Влияние качества молока на выход и качество сыра. | О-1; Д-1,2,3 |
| 37 | Экономическое обоснование производства масла по безотходной технологии. | О-1; Д-1,2,3 |
| 38 | Основы производства молочных консервов и их рациональное использование. | О-1; Д-1,2,3 |
| 39 | Основы производства сухих молочных продуктов и заменителей цельного молока и их рациональное использование. | О-1; Д-1,2,3 |
| 40 | Безотходная переработка вторичных молочных продуктов (обезжиренное молоко, пахта, сыворотка, казеин и др.). Их питательная ценность и эффективное использование. | О-1; Д-1,2,3 |
| 41 | Экономическое обоснование ассортимента и определение выхода молочной продукции. | О-1; Д-1,2,3 |
| 42 | Заключение договоров по реализации молока и молочных продуктов. | О-1; Д-1,2,3 |
| 43 | Экономическое обоснование проектирования и строительства молочных заводов и линий по переработки молока. | О-1; Д-1,2,3 |
| 44 | Понятие о стандартизации. Виды стандартов, их разработка и внедрение. | О-1; Д-1,2,3 |
| 45 | Законодательная база стандартизации. | О-1; Д-1,2,3 |
| 46 | Сертификация. Управление качеством продукции. | О-1; Д-1,2,3 |
| 47 | Основные положения ГОСТ «Молоко натуральное коровье – сырье» Технические условия | О-1; Д-1,2,3 |
| 48 | Требования ГОСТ «Молоко питьевое». | О-1; Д-1,2,3 |
| 49 | Требования ГОСТов к оформлению документов при приемке продукции. | О-1; Д-1,2,3 |
| 50 | Требования ГОСТов к маркировке продукции. | О-1; Д-1,2,3 |
| 51 | Основные положения ГОСТ «Творог» | О-1; Д-1,2,3 |
| 52 | Основные требования к хранению молочной | О-1; Д-1,2,3 |

| № п/п | Вопросы для контрольных работ | Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком) |
|----------|--|--|
| | продукции. Предельно допустимые потери убыли продукции при хранении. | |
| 53 | Пищевое и биологическое значение молока и молочных продуктов в питании населения и в кормлении сельскохозяйственных животных. | О-1; Д-1,2,3 |
| 54 | Современное состояние производства и потребления молока и молочных продуктов в нашей стране и в других странах мира. | О-1; Д-1,2,3 |
| 55 | Состав и свойства молока. Экономическое значение основных компонентов молока (жира, белка) при его продаже и выработке молочных продуктов. | О-1; Д-1,2,3 |
| 56 | Изменчивость основных компонентов молока под влиянием различных факторов (кормления, условий содержания, породы, возраста). | О-1; Д-1,2,3 |
| 57 | Жировой баланс, выход продуктов, как методы контроля за производством молочных продуктов. | О-1; Д-1,2,3 |
| 58 | Расчет по расходу сырья при сыроделии. | О-1; Д-1,2,3 |
| 59 | Методы определения нормативного расхода сырья, количества готового продукта. | О-1; Д-1,2,3 |
| 60 | Основные уравнения материального баланса. | О-1; Д-1,2,3 |
| 61 | Определение производственных потерь. | О-1; Д-1,2,3 |
| 62 | Экономическое обоснование технологической схемы работы предприятий малой мощности (фермерский мясной пункт, убойный цех. колбасный цех). | О-1; Д-1,2,3 |
| 63 | Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности. | О-1; Д-1,2,3 |
| 64 | Типы мясоперерабатывающих предприятий. | О-1; Д-1,2,3 |
| 65 | Предубойное содержание и предубойный ветеринарный осмотр животных. | О-1; Д-1,2,3 |
| 66 | Правила сдачи и приема скота на мясокомбинаты и в скотоизготовительных организациях. | О-1; Д-1,2,3 |
| 67 | Оплата за убойный скот, продаваемый предприятиям мясной промышленности. | О-1; Д-1,2,3 |
| 68 | Особенности убоя крупного рогатого скота. | О-1; Д-1,2,3 |
| 69 | Особенности убоя свиней. | О-1; Д-1,2,3 |
| 70 | Особенности убоя лошадей. | О-1; Д-1,2,3 |
| 71 | Особенности убоя птицы. | О-1; Д-1,2,3 |
| 72 | Оценка туш крупного рогатого скота по категориям упитанности и правила их клеймения в соответствии с требованиями ГОСТа. | О-1; Д-1,2,3 |
| 73 | Оценка туш свиней по категориям упитанности и правила их клеймения в соответствии с требованиями ГОСТа. | О-1; Д-1,2,3 |
| 74 | Оценка туш овец и коз по категориям | О-1; Д-1,2,3 |

| № п/п | Вопросы для контрольных работ | Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком) |
|----------|--|--|
| | упитанности и правила их клеймения в соответствии с требованиями ГОСТа. | |
| 75 | Понятие об убойном выходе и убойной массе. | О-1; Д-1,2,3 |
| 76 | Хранение, транспортировка, реализации мяса и мясопродуктов. | О-1; Д-1,2,3 |
| 77 | Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической и технологической ценности мяса. | О-1; Д-1,2,3 |
| 78 | Комплексная оценка качества мяса, факторы, влияющие на качество мяса. | О-1; Д-1,2,3 |
| 79 | Сортовой разруб туш. | О-1; Д-1,2,3 |
| 80 | Учет пола, возраста и упитанности животных при характеристики качества мяса. | О-1; Д-1,2,3 |
| 81 | Методы консервирования мяса. | О-1; Д-1,2,3 |
| 82 | Ветеринарно-гигиенические требования при хранении мяса. Оборудование мест хранения мяса. | О-1; Д-1,2,3 |
| 83 | Основы технологии обработки субпродуктов. Экономическое обоснование их рационального использования. | О-1; Д-1,2,3 |
| 84 | Основы технологии обработки пищевого жира. Экономическое обоснование его рационального использования. | О-1; Д-1,2,3 |
| 85 | Основы технологии обработки кишечных продуктов. Экономическое обоснование его рационального использования. | О-1; Д-1,2,3 |
| 86 | Основы технологии обработки крови. Экономическое обоснование ее рационального использования. | О-1; Д-1,2,3 |
| 87 | Пух, перо, рога, копыта, волосы, щетина и их хозяйственное значение. | О-1; Д-1,2,3 |
| 88 | Сбор, хранение и правила сдачи пуха, пера, копыт, волос и щетины. | О-1; Д-1,2,3 |
| 89 | Технология и гигиена первичной обработки кожевенного сырья. | О-1; Д-1,2,3 |
| 90 | Хозяйственное значение кожевенного сырья. | О-1; Д-1,2,3 |
| 91 | Правила приемки и оценки шкур. | О-1; Д-1,2,3 |
| 92 | Экономическая целесообразность производства различного ассортимента колбасных и ветчинных изделий. | О-1; Д-1,2,3 |
| 93 | Сырье для колбасного производства. | О-1; Д-1,2,3 |
| 94 | Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий и копченостей. | О-1; Д-1,2,3 |
| 95 | Ценообразование, порядок реализации готовой продукции. | О-1; Д-1,2,3 |
| 96 | Реализация готовой продукции через разные формы торговых предприятий. | О-1; Д-1,2,3 |

| № п/п | Вопросы для контрольных работ | Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком) |
|----------|---|--|
| 97 | Хранение готовой колбасной и ветчинной продукции. | О-1; Д-1,2,3 |
| 98 | Пути сокращения потерь при производстве и хранении колбасных изделий. | О-1; Д-1,2,3 |
| 99 | Показатели определения упитанности животных. | О-1; Д-1,2,3 |
| 100 | Товароведческая оценка мяса. | О-1; Д-1,2,3 |
| 101 | Сырье животного происхождения. | О-1; Д-1,2,3 |
| 102 | Сбор, хранение и правила сдачи пуха, пера, копыт, волос и щетины. | О-1; Д-1,2,3 |

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 8

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

| Компетенции | Лекции | ПЗ | СРС | Вид контроля |
|-------------|--------|------|---|---|
| ПК-1 | 1-8 | 1-17 | <ul style="list-style-type: none"> – организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС (тестирование). – самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины; – самоподготовка к текущему контролю знаний. <p>самотестирование по контрольным вопросам (тестам).</p> | Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения лекций (Тест М1 и 2); защита отчетов по практическим занятиям; зачет с оценкой в виде промежуточного тестирования по дисциплине в LMS Moodle, контрольная работа |
| ПК-5 | 1-8 | 1-17 | <ul style="list-style-type: none"> – организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС (тестирование). – самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины; – самоподготовка к текущему контролю знаний. <p>самотестирование по контрольным вопросам (тестам).</p> | Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения лекций (Тест М1 и 2); защита отчетов по практическим занятиям; зачет с оценкой в виде промежуточного тестирования по дисциплине в LMS Moodle, контрольная работа |

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9)

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

1. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
2. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>
3. Научная электронная библиотека <http://biblio-online.ru/>
4. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. Доступ свободный <http://docs.cntd.ru/document/1200103303>
5. Электронная библиотека: библиотека диссертаций. Доступ свободный <http://diss.rsl.ru/>

6. Росстат по Красноярскому краю <https://krasstat.gks.ru/>

6.3. Программное обеспечение

1. Windows Vista Business Russian Upgrade OpenLicense (Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008)
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack (Академическая лицензия ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ №44937729 от 15.12.2008)
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса- Стандартный Russian Edition. 1000-1499 Node 2 year Educational License (Лицензия 17E0-171204- 043145-330-825 с 12.04.2017 до 12.12.2019)
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах – (Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»)
5. Справочная правовая система «Консультант+» (Договор сотрудничества от 2019 года)
6. Справочная правовая система «Гарант» Учебная лицензия
7. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) Бесплатно распространяемое ПО
8. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) Договор сотрудничества от 2019 года
9. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 Бесплатно распространяемое ПО

Таблица 9

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Введение в профессиональную деятельность

| Вид занятий | Наименование | Авторы | Издательство | Год издания | Вид издания | | Место хранения | | Необходимое количество экз. | Количество экз. в вузе |
|---------------------------|---|---------------------------|--------------|----------------|-------------|---------|-------------------|------|-----------------------------------|---------------------------|
| | | | | | Печ. | Электр. | Библ. | Каф. | | |
| Основная литература | | | | | | | | | | |
| 1. Л, ПЗ, СРС | Технология произво дства и переработки животноводческой продукции | Н. Г. Макарцев [и др.] | Манускрипт | 2005 | + | | + | | 20 | 116 |
| Дополнительная литература | | | | | | | | | | |
| 1. Л, ПЗ, СРС | Технология произво дства продуктов жи вотноводства | Б.С. Флоренсов а | КрасГАУ | 2010 | + | + | + | | 20 | 15 |
| 2. Л, ПЗ, СРС | Технологические основы переработки, хранения и стандартизации про дукции животновод ства: | Б.С.Флоренсов а | КрасГАУ | 2012 | + | + | + | | 20 | 63 |
| | Производство проду кции животноводств а | Т.А. Удалова | КрасГАУ | 2015 | | + | | | 20 | 2 |

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

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

При изучении дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» с бакалаврами в течение 4 семестра проводятся лекции и практические занятия. К зачету с оценкой студент получает допуск при выполнении и защите контрольной работы.

Виды текущего контроля: (тестирование в LMS Moodle по итогам изучения лекций (Тест М1 и М2); защита отчетов по практических занятиям);

Промежуточный контроль – (зачет с оценкой), в форме тестирования.

Более подробно прописаны критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации в фонде оценочных средств по данной дисциплине.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность», у обучающихся и преподавателей имеется индивидуальный неограниченный доступ к Интернет-ресурсам LMS Moodle по дисциплине и другим ресурсам из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Университета, так и вне ее.

Таблица 10

Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Вид занятий | Аудиторный фонд (оснащение) |
|------------------------|--|
| Лекции | аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная мультимедийным оборудованием (В 1-35 или 2-48) |
| Практические занятия | Специальная аудитория (ауд. 2-46), оснащенная оборудованием: доска, парты, стулья. Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (компьютерный класс) |
| Самостоятельная работа | Учебная аудитория для выполнения самотестирования, помещения для самостоятельной работы обучающихся (В 1-29 или 0-06), компьютеры, с выходом в Интернет |

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1 Методические указания по дисциплине для обучающихся

Подготовка к лекциям

В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала, обращать внимание на категории и понятия, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Необходимо задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных вопросов. Целесообразно дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной рабочей программой.

Подготовка к практическим занятиям

Подготовка к практическим занятиям включает два этапа. На первом этапе обучающийся планирует свою самостоятельную работу; составляет план работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки. Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе. Второй этап включает Вашу непосредственную подготовку к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Вам необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического материала по рассматриваемым вопросам. Отдельно стоит отметить, что при подготовке к лабораторным занятиям каждому обучающемуся нужно обязательно ознакомиться с Фондом оценочных средств и другими учебными материалами, размещенными в LMS Moodle по конкретной модульной единице (-ам). Также можно обращаться за помощью к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

Подготовка к самостоятельному изучению вопросов

Самостоятельная работа обучающегося над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы обучающегося определяется рабочей программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя. Вы можете дополнить список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы, и в дальнейшем использовать собственные подготовленные учебные материалы при подготовке к практическим занятиям.

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

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

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

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

| Дата | Раздел | Изменения | Комментарии |
|------|--------|-----------|-------------|
| | | | . |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Программу разработали:

Федорова Е.Г., к.с.-х.н.

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу по дисциплине
«Введение в профессиональную деятельность»
ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и
переработки продукции животноводства
(квалификация выпускника – бакалавр)

Шадриным Сергеем Владимировичем, генеральным директором Акционерного Общества «КРАСНОЯРСКАГРОПЛЕМ», кандидатом с.-х. наук, проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» ОПОП ВО по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства (квалификация - бакалавр) разработанной в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет», на кафедре зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства (разработчик – Федорова Е.Г., доцент, канд. с.-х. наук.

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.
2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к части формируемой участниками образовательной деятельности Блока 1 Дисциплины (модули). Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
3. В соответствии с Программой за дисциплиной закреплена профессиональные компетенции (ПК-1, ПК-5). Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.
4. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.
5. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
6. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (тестирование, защита отчетов по практическим занятиям) соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме экзамена, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины формируемой участниками образовательной деятельности части Блока 1 Дисциплин (модулей) учебного плана ФГОС ВО направления 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» ОПОП ВО по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная Федоровой Е.Г., доцентом, кандидатом с.-х. наук соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Генеральный директор
АО КРАСНОЯРСКАГРОПЛЕМ,
к.с.-х.н.



С.В. Шадрин