

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

Институт пищевых производств  
Кафедра Товароведение и управление качеством продукции АПК

СОГЛАСОВАНО:  
Директор института  
Матюшев В.В.  
31 марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ  
Пыжикова Н.И.  
31 марта 2022 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) Управление качеством и безопасностью продукции АПК

Курс 1  
Семестр (и) 2  
Форма обучения- очная  
Квалификация выпускника- бакалавр

Красноярск, 2022

Составитель: Плеханова Людмила Васильевна, канд.с/х. наук,  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта 2022 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и профессиональных стандартов:

- 13.017 Агроном;
- 40.062 Специалист по качеству продукции;
- 40.010 Специалист по техническому контролю качества продукции

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № «7» 15 марта 2022 г.

Зав. кафедрой Матюшев Василий Викторович, докт. техн. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 « 25 » марта 2022 г.

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

«25» марта 2022 г.

Руководитель программы по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и профессиональных стандартов, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК»  
Матюшев В.В., докт. техн. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«26» марта 2022 г.

## Оглавление

<b>АННОТАЦИЯ</b> .....	4
<b>1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	4
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	4
<b>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	5
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	6
4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины.....	6
4.2. Содержание модулей дисциплины.....	6
4.3. Лекционные и лабораторные занятия .....	7
4.4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний .....	8
4.4.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний</i> .....	8
<b>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</b> .....	9
<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	9
6.1. Карта обеспеченности литературой.....	9
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») .....	12
6.3. Программное обеспечение .....	12
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций .....	12
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины .....	13
<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	13
<b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД</b> .....	15

## Аннотация

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой Товароведения и управления качеством продукции АПК.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-6) и общепрофессиональных компетенций (ОПК-5) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией производства и анализа продуктов питания.

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 выполнения и защиты лабораторных работ и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 часов), лабораторные (36 часов) занятия и (54 часа) самостоятельной работы студента.

### 1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» являются школьный курс технологии.

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: «Технологии производства продукции растениеводства», «Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции».

Особенностью дисциплины является знакомство с технологией производства продуктов питания и их анализ.

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 теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области производства продуктов питания для проведения их анализа.

Задачи дисциплины изучить технологии производства продуктов питания, изучить технологию проведения органолептического и физико-химического анализа полуфабрикатов, продуктов питания.

Таблица 1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на	ИД-1ук-6Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	Знать: траекторию саморазвития на основе принципов образования
	ИД-2ук-6Понимает важность планирования перспективных целей собственной	Уметь: управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию



основе принципов образования в течение всей жизни	деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИД-3ук.6Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИД-4ук.6Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. ИД-5ук.6Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	саморазвития на основе принципов образования
		Владеть: навыками выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования
<b>ОПК-5</b> Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-5 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-2ОПК-5 Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ИД-3ОПК-5 Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: методики проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
		Уметь: проводить экспериментальные исследование в профессиональной деятельности
		Владеть: навыками проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

#### Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам № 1
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа</b> в том числе:	<b>1,5</b>	<b>54</b>	<b>54</b>
Лекции (Л)/ в том числе в интерактивной форме		18	18/8
Лабораторные работы (ЛР)/ в том числе в интерактивной форме			36/18
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b> в том числе:	<b>1,5</b>	<b>54</b>	<b>54</b>
самостоятельное изучение тем и разделов		36	27
самоподготовка к текущему контролю знаний		18	18

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№ 1
подготовка к зачету с оценкой		9	9
<b>Вид контроля:</b>			Зачет с оценкой

#### 4. Структура и содержание дисциплины

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

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины Таблица 3

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>Модуль 1</b> Продукты питания из растительного сырья	<b>76</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>30</b>
<b>Модульная единица 1.1</b> Технология зерна, муки и солода	30	6	12	12
<b>Модульная единица 1.2</b> Технология производства и переработки крахмала и дрожжей	31	6	12	13
<b>Подготовка к зачету с оценкой</b>	5			5
<b>Модуль 2</b> Продукты животного происхождения	<b>42</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>24</b>
<b>Модульная единица 2.1</b> Технология переработки молока	24	4	8	12
<b>Модульная единица 2.2</b> Технология переработки яиц	14	2	4	8
<b>Подготовка к зачету с оценкой</b>	4			4
<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>54</b>

##### 4.2. Содержание модулей дисциплины

###### МОДУЛЬ 1 Продукты питания из растительного сырья

###### Модульная единица 1.1 Технология зерна, муки и солода.

Классификация зерновых культур. Характеристика основных зерновых культур. Показатели качества зерна. Пороки зерна. Физические свойства зерновой массы. Понятие о помеле зерна, классификация помолов. Основы технологии получения сортовой и обойной муки. Классификация муки. Технология производства муки. Виды солода, применение. Получение ячменного и ржаного солода. Показатели качества

**Модульная единица 1.2** Технология производства и переработки крахмала и дрожжей.

Крахмал как сырье пищевых производств. Характеристика сырья для получения крахмала. Основы технологии получения картофельного и кукурузного крахмала. Виды патоки, свойства, применение. Способы получения, показатели качества. Прессованные дрожжи, их состав, схема получения, показатели качества. Получение дрожжевого молока. Особенности получения дрожжей на спиртовых заводах. Сушеные дрожжи, технология.

###### МОДУЛЬ 2 Продукты животного происхождения

###### Модульная единица 2.1 Технология переработки молока.

Молоко, его химический состав, пищевая ценность. Схемы получения сгущенного и сухого молока. Требования к качеству. Сливочное масло, классификация, схемы получения, их сравнительная характеристика.

###### Модульная единица 2.2 Технология переработки яиц.

Яйца и яйцепродукты. Состав и свойства яиц, требования к качеству. Производство мороженых и сушеных яичных продуктов.



## 4.3. Лекционные и лабораторные занятия

## Содержание лекционного курса

Таблица 4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1. Продукты питания из растительного сырья</b>		Зачет с оценкой	<b>12</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b>	Лекция № 1. Классификация зерновых культур. Характеристика основных зерновых культур. Показатели качества зерна. Пороки зерна. Физические свойства зерновой массы. Понятие о помоле зерна, классификация помолов.	Зачет с оценкой	2
		Лекция № 2. Мука. Определение муки. Хранение муки.		2
		Лекция № 3. Виды солода, применение. Получение ячменного и ржаного солода. Показатели качества	Зачет с оценкой	2
	<b>Модульная единица 1.2</b>	Лекция № 4. Крахмал как сырье пищевых производств. Характеристика сырья для получения крахмала. Основы технологии получения картофельного и кукурузного крахмала		2
		Лекция № 5. Виды патоки, свойства, применение. Способы получения, показатели качества		2
		Лекция № 6. Прессованные дрожжи, их состав, схема получения, показатели качества		2
2.	<b>Модуль 2. Продукты животного происхождения</b>		Зачет с оценкой	<b>6</b>
	<b>Модульная единица 2.1</b>	Лекция № 7. Молоко, его химический состав, пищевая ценность. Схемы получения сгущенного и сухого молока. Требования к качеству	Зачет с оценкой	2
		Лекция № 8. Жиры как сырье пищевых производств. Сливочное масло, классификация, схемы получения, их сравнительная характеристика		2
	<b>Модульная единица 2.2</b>	Лекция № 9. Яйца и яйцепродукты	Зачет с оценкой	2
<b>ИТОГО</b>				<b>18</b>

## Содержание занятий и контрольных мероприятий Таблица 5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1. Продукты питания из растительного сырья</b>		Выполнение и защита ЛР	<b>24</b>
	Модульная единица 1.1	Занятие № 1. Анализ зерна.		4
		Занятие № 2. Анализ муки		4
		Занятие № 3. Анализ солода		4
Модульная единица	Занятие № 4. Анализ крахмала	4		

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	1.2	Занятие № 5. Анализ крахмальной патоки		4
		Занятие № 6. Оценка качество прессованных дрожжей		4
2.	<b>Модуль 2 Продукты животного происхождения</b>			<b>12</b>
	Модульная единица 2.1	Занятие № 7. Анализ молока	Выполнение и защита ЛР	4
		Занятие № 8. Анализ пищевых жиров		4
	Модульная единица 2.2	Занятие № 9. Измерение растворимости яичного порошка с помощью рефрактометра		4
<b>ИТОГО</b>				<b>36</b>

#### 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.

Формы организации самостоятельной работы студентов:

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

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

Таблица 6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
<b>Модуль 1. Продукты питания из растительного сырья</b>			<b>30</b>
1.	Модульная единица 1.1	Пороки зерна. Физические свойства зерновой массы.	3
		Созревание, послеуборочное дозревание и хранение зерна	3
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	6
	Модульная единица 1.2	Получение и хранение модифицированных крахмалов	4
		Особенности получения дрожжей на спиртовых заводах	3
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	6
<i>Подготовка к зачету</i>			5
<b>Модуль 2 Продукты животного происхождения</b>			<b>24</b>
2.	Модульная единица 2.1	Пороки сливочного масла.	4
		Схемы получения сливочного масла в маслоизготовителях непрерывного действия	4
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
	Модульная единица 2.2	Производство мороженых и сушеных яйцепродуктов	6
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2



№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	<i>Подготовка к зачету</i>		4
<b>ВСЕГО</b>			<b>54</b>

### 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, лабораторных работ и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
УК-5; ОПК-5.	1-9	1-9	Модуль 1, 2	Зачет с оценкой

### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

#### 6.1. Карта обеспеченности литературой

Таблица 8

## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТУКП и АПК Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» Количество студентов 25

Общая трудоемкость дисциплины: лекции 18 час; лабораторные работы 36 час; СРС 54 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимо количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная										
Л, ЛЗ, СРС	Введение в профессиональную деятельность	С.Т. Антипов, А.В. Дранников, В.А. Панфилов [и др.]	Санкт-Петербург: Лань,	2019	+				25	Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/121457">https://e.lanbook.com/book/121457</a>
Л, ЛЗ, СРС	Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология	Бурова Т.Е.	Санкт-Петербург: Лань	2018	-				25	Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/108329">https://e.lanbook.com/book/108329</a>
Л, ЛЗ, СРС	Технология бродильных производств	Сенченко М.А.	Ярославль: Ярославская ГСХА	2018						Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/131317">https://e.lanbook.com/book/131317</a>
Л, ЛЗ, СРС	Введение в технологию продуктов питания. лабораторный практикум	Типсына Н.Н., Присухина Н.В., Кох Д.А.	Красноярск: КрасГАУ	2014	+	+	+	+	25	
Л, ЛЗ, СРС	Товароведение продовольственных товаров	Фомина Н.В.	Красноярск: КрасГАУ	2011	+		+		25	
Дополнительная										
Л, ЛЗ, СРС	Качество зерна и его изменения при хранении и переработке	Хохлова А.И.	Красноярск: КрасГАУ	2011	+		+	+	25	

Л, ЛЗ, СРС	Введение в технологию продуктов питания: лабораторный практикум	Мелькина Г.М.	КолосС	2007	+			+		10	10
Л, ЛЗ, СРС	Современные технологии хранения и переработки плодоовощной продукции	Неменушая Л.А.	Росинформмаг ротех	2009	+			+		1	1
Л, ЛЗ, СРС	Технологии пищевых производств	Нечаев А.П.	КолосС	2008	+			+		25	40
Л, ЛЗ, СРС	Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов	Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С.	М. : Дашков и К <sup>о</sup>	2011	+			+		1	1

Директор библиотеки





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

1. Научная электронная библиотека - eLIBRARY.RU
2. Электронно-библиотечная система «Лань» - e.lanbook.com
3. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» - <http://ebs.rgazu.ru/>
4. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

## 6.3. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
4. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.2016;
5. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
8. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

## Информационные базы

1. Информационно-аналитическая система «Статистика» [www.ias-stat.ru](http://www.ias-stat.ru)
2. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru/>

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

При изучении дисциплины «*Введение в профессиональную деятельность*» со студентами в течение семестра проводятся лекции и лабораторные занятия. Дифференцированный зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9).

Таблица 9 – Рейтинг-план

Дисциплинарные модули (ДМ)	Календарный модуль 1				Итого баллов
	Баллы по видам работ				
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение лабораторных работ	Защита лабораторных работ	Зачет с оценкой	
Календарный модуль 1					
M <sub>1</sub> M <sub>2</sub>	0-18	0-27	0-27	0-28	0-100
ИТОГО за КМ1	0-18	0-27	0-27	0-28	0-100

*Студенты, не набравшие 60 баллов в течение семестра по дисциплине сдают зачет с оценкой.*

**Текущая аттестация** студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий лабораторные работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение лабораторных работ

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

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

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

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

Для проведения лекционного курса по дисциплине *«Введение в профессиональную деятельность»* предназначена специализированная аудитория, в которой имеется мультимедийная установка (ауд. 2-09).

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине *«Введение в профессиональную деятельность»* предназначена специализированная лаборатория (ауд. 2-04).

В данной лаборатории имеется следующее оборудование: установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Расстоечный шкаф x1041 Lievox; Печь конвекционная XF035-TG Agiappa Manual; Стол разделочный 2 шт.; Весы электронные CASMW-300; Весы электронные CAS SW-1/5; Электроплита «Мечта»; Прибор УРЛ; Прибор ПЧ-М; Сушильный шкаф СЭШ-3М; Устройство для определения объема хлеба; Хлебопекарня Akosi; Прибор Журавлева; Прибор Валента Мельница ЛМЦ-1М.

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

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

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (18 часов) и лабораторного (36 часа) типа. Самостоятельная работа (54 часа) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к лабораторным работам. Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным работам осуществляется с помощью электронного обучающего курса modle. Форма контроля – зачет с оценкой.

Обучающийся должен готовиться к лабораторным работам: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию обучающемуся следует обратиться к литературе библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо ограничиваться только лекционным материалом и одним-двумя учебниками. Ряд тем курса может быть вынесен преподавателем на самостоятельное изучение, с обсуждением соответствующих вопросов на занятиях. Поэтому подготовка к сдаче зачета и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течении всего семестра по материалам рекомендуемых источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения).

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к лабораторным работам, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных и лабораторных занятий.

### **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:





ООО «Ярhleб»  
660124, г. Красноярск, ул. Тамбовская, 31  
тел. +7 (391) 287-32-32  
www.yarhleб.org

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу

### «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

Составитель программы доцент кафедры ТУКП АПК института пищевых производств ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ Кох Д.А. к.т.н., доцент.

В рабочей программе соблюдены внешние и внутренние требования, определено место дисциплины в учебном процессе. Цели и задачи сформулированы четко, отвечают современным направлениям развития образовательных технологий.

Рабочая программа включает тематическое планирование, учитывающее максимальную нагрузку и часы на контактную работу и самостоятельную работу студентов.

Материал курса изучается в одном семестре. Содержание и трудоемкость лекционного материала, лабораторных занятий соответствует тематическому плану.

Самостоятельная работа студентов складывается из самоподготовки к занятиям способствующих углубленному изучению материала дисциплины.

В рабочей программе представлен рейтинг-план, позволяющий студентам ориентироваться при наборе баллов для успешного прохождения текущей аттестации и промежуточного контроля.

В целом рабочая программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Технолог ООО «Ярhleб»  Ветрова О.М.

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «Ярhleб»

Адрес общества: 660124, Россия, г. Красноярск, ул. Тамбовская, 31, тел. +7 (391) 287-32-32

ИНН 2462035664 КПП 246201001

Филиал «НОВОСИБИРСКИЙ» АО «АЛЬФА-БАНК», р/с 40702810523410000478 БИК 045004774

к/с 30101810600000000774 ОГРН 1172468035552