

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

Введение в профессиональную деятельность рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины		
Учебный план	35.03.07_2024_944.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля	в семестрах:
в том числе:		зачеты	1
аудиторные занятия	44		
самостоятельная работа	54,4		
часов на контроль	8,85		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	15 4/6			
Неделя	УП	РП	УП	РП
Лекции	12	12	12	12
Практические	32	32	32	32
Консультации (для студента)	0,6	0,6	0,6	0,6
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44,75	44,75	44,75	44,75
Сам. работа	54,4	54,4	54,4	54,4
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.с-х.н, доцент , Наквасина Е.И.

Рабочая программа дисциплины

Введение в профессиональную деятельность

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
утвержденного учёным советом вуза от 01.02.2024 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 11.04.2024 протокол № 8

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2028 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<i>Цели:</i> Формирование базовых представлений и знаний об особенностях производства сельскохозяйственного сырья, основных процессах производства и переработки с.-х. продукции
1.2	<i>Задачи:</i> Знакомство студентов с содержанием основных профессиональных дисциплин, изучающих производство и переработку сельскохозяйственной продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Необходимо иметь знания предыдущего уровня образования.
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
2.2.2	Производство продукции животноводства
2.2.3	Растениеводство
2.2.4	Кормопроизводство
2.2.5	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2.6	Технология переработки и хранения продукции растениеводства
2.2.7	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продукции переработки

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	
ИД-1.ОПК-1: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	
Способен правильно применять законы естественных наук для решения стандартных задач в своей профессиональной деятельности в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	
ИД-2.ОПК-1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	
Знает основные математические, естественнонаучные и общепрофессиональные законы, необходимые для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	
ИД-3.ОПК-1: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	
Владеет навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий и способен использовать их в образовательном процессе и для решения типовых задач в профессиональной деятельности в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте пакт.	Примечание
	Раздел 1. Агропромышленный комплекс России						
1.1	Агропромышленный комплекс России /Лек/	1	2	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.1 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.3	0	Собеседование, входной контроль

1.2	Структура и назначение Агробиостанции ГАГУ /Пр/	1	2	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.3 Л1.4	0	Собеседование
1.3	Профессиональные стандарты Агронома и Специалистов по переработке растениеводческой и животноводческой продукции. /Пр/	1	2	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.3 Л1.4	0	Собеседование
1.4	Роль АПК России в обеспечении продовольствием и сырьем населения и перерабатывающей промышленности. /Ср/	1	4,1	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.1 Л2.3	0	
1.5	Пищевая ценность сельскохозяйственных продуктов. /Ср/	1	2	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.3	0	Собеседование
Раздел 2. Основы животноводства							
2.1	Основы животноводства. /Лек/	1	2	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.3 Л1.4 Л2.2	0	Собеседование , тест
2.2	Характеристика основных отраслей животноводства /Пр/	1	2	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.3 Л1.4 Л2.2	0	Собеседование , тест
2.3	Породы сельскохозяйственных животных. /Ср/	1	4	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.3 Л1.4 Л2.2	0	Собеседование
2.4	Технология мясного и молочного скотоводства /Пр/	1	2	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.3 Л1.4 Л2.2	0	Собеседование , тест
2.5	Кормление сельскохозяйственных животных /Ср/	1	4	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.3 Л1.4 Л2.2	0	
2.6	Отрасли животноводства /Ср/	1	6	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.3 Л1.4 Л2.2	0	Собеседование
Раздел 3. Основы земледелия и растениеводства							
3.1	Основы земледелия /Лек/	1	2	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.4 Л1.5 Л2.2	0	Собеседование , тест
3.2	Основы растениеводства. /Лек/	1	2	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.1 Л1.4 Л1.5 Л2.2 Л2.4	0	Собеседование , тест

3.3	Характеристика основных отраслей растениеводства /Пр/	1	6	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.1 Л1.4 Л1.5 Л2.2 Л2.4	0	Собеседование , тест
3.4	Системы земледелия. /Ср/	1	4	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.4 Л1.5	0	Собеседование
3.5	Характеристика основных групп сельскохозяйственных растений. /Ср/	1	4	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.4 Л1.5	0	Собеседование , тест
Раздел 4. Основы технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции							
4.1	Хранение и переработка растениеводческой продукции. /Лек/	1	2	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.2 Л1.4 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	
4.2	Переработка животноводческой продукции. /Лек/	1	2	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.1 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.3	0	Собеседование , тест
4.3	Основные технологические процессы переработки растениеводческой продукции. /Пр/	1	8	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.3	0	Собеседование , тест
4.4	Основные технологические процессы переработки животноводческой продукции. /Пр/	1	8	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.1 Л1.3 Л1.4 Л2.4	0	Собеседование , тест
4.5	Основы сенсорного анализа /Пр/	1	2	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.3 Л2.4	0	Собеседование
4.6	История развития перерабатывающей отрасли сельского хозяйства /Ср/	1	6	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.3	0	Собеседование
4.7	Хранение сельскохозяйственной продукции /Ср/	1	4,3	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.3	0	Собеседование
4.8	Характеристика основных технологических процессов переработки растениеводческой продукции. /Ср/	1	6	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.3	0	Собеседование , тест
4.9	Характеристика основных технологических процессов переработки животноводческой продукции. /Ср/	1	6	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1	0	Собеседование , тест

4.10	Классификация основных видов упаковки и тары пищевых продуктов /Ср/	1	4	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.3	0	
Раздел 5. Консультации							
5.1	Консультация по дисциплине /Конс/	1	0,6	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.3	0	
Раздел 6. Промежуточная аттестация (зачёт)							
6.1	Подготовка к зачёту /Зачёт/	1	8,85	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.3	0	
6.2	Контактная работа /КСРАТТ/	1	0,15	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.3	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

1. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность».
2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме вопросов, тестовые задания, вопросы для промежуточного контроля.

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Примеры тестовых заданий

Входной контроль:

1. Какие органические вещества являются источниками энергии для организма человека:
 - а. углеводы;
 - б. витамины;
 - в. белки;
2. Клетчатка в организме:
 - а. стимулирует перистальтику кишок
 - б. растворяется в воде и полностью усваивается организмом
 - в. создаёт условия для подавления развития полезных бактерий
3. Фитонциды содержатся в:
 - а. лимонах
 - б. хурме
 - в. помидорах
4. Коровье молоко содержит жира –
 - а. 3-5 %
 - б. 8-10%
 - в. 20%
5. К хлебным злакам относятся зерновые культуры:
 - а. рожь
 - б. рис
 - в. гречиха
 - г. горох

Текущий контроль 1:

1. Лактация это -
 - а. время, в течение которого корова доится;
 - б. время от отела;
 - в. время от запуска до отела.
2. Убойная масса это -

- а. масса животного перед забоем;
 - б. масса животного, взвешенного после 24 часовой голодной выдержки;
 - в. масса туши без головы, шкуры, конечностей по скакательные суставы, без внутренних органов, но с внутренним жиром.
3. Физико-химическим свойствам молока относят
- а. плотность, титруемая кислотность, содержание жира;
 - б. содержание жира, консистенцию;
 - в. вкус, запах, цвет, консистенцию
4. К клубнеплодам относят:
- а. картофель, свёклу
 - б. репу, редьку, картофель
 - в. картофель, батат, топинамбур
5. Крупу манную вырабатывают из:
- а. ячменя
 - б. кукурузы
 - в. гречихи
 - г. пшеницы

Текущий контроль 2:

1. К физико-химическим свойствам молока относят:
- а. плотность, титруемая кислотность, содержание жира;
 - б. содержание жира, консистенцию;
 - в. вкус, запах, цвет, консистенцию
2. Основными методами разделения неоднородных систем является:
- а. измельчение; вымывание
 - б. осаждение, фильтрование, центрифугирование.
 - в. рафинирование
3. Органолептический метод анализа качества продукта оценивается спомощью:
- а. вкус, консистенция;
 - б. текстура, цвет;
 - в. зрения, обоняния, вкуса, осязания
4. Тепловая обработка молока при температуре ниже точки его кипения называется:
- а. пастеризация
 - б. стерилизация
 - в. вакуумная обработка
5. Квашение – это способ консервирования, основанный на образовании:
- а. молочной кислоты
 - б. уксусной кислоты
 - в. яблочной кислоты

Критерии оценки тестовых заданий:

- 5- отлично - от 86 до 100 % правильно выполненных заданий;
- 4-хорошо - от 71 до 85 % правильно выполненных заданий;
- 3- удовлетворительно - от 60 до 70 % правильно выполненных заданий
- 2- неудовлетворительно - менее 60% правильно выполненных заданий

Вопросы для текущего контроля:

1. Структура, цели функционирования агропромышленного комплекса России. Размещение отраслей сельского хозяйства.
2. Особенности сельскохозяйственного производства. Основные направления развития агропромышленного комплекса.
3. Значение животноводства как отрасли сельского хозяйства и перспективы его развития.
4. Происхождение, приручение и одомашнивание животных.
5. История развития животноводства. Центры одомашнивания животных.
6. Понятие о породах и условия их возникновения.
7. Основные факторы пороодообразования.
8. Характеристика отрасли скотоводства.
9. Характеристика отрасли птицеводства.
10. Характеристика отрасли свиноводства.
11. Характеристика отрасли овцеводства.
12. Перерабатывающие животноводческие предприятия.
13. Производство и потребление растениеводческой продукции в мире и РФ. Роль растениеводства в сельском хозяйстве России.
14. История развития растениеводства. Центры происхождения культурных растений по Н.И. Вавилову.
15. Характеристика отрасли зерновое хозяйство.
16. Характеристика отрасли технические культуры.
17. Характеристика отрасли картофелеводство.
18. Характеристика отрасли овощеводство.

19. Характеристика отрасли садоводство и виноградарство
20. Характеристика отрасли кормопроизводство.
21. Концепция Государственной политики в области здорового питания населения РФ. Основные приоритеты в области улучшения питания населения России.
22. Пищевая ценность пищевых продуктов.
23. Роль отдельных нутриентов в жизнедеятельности организма человека: белки, липиды, углеводы, витамины, минеральные вещества.
24. Классификация пищевого сырья: сырье, полуфабрикаты, пищевые продукты.
25. Строение пищевого сырья (на примере зерновки зерновых культур).
26. Свойства пищевого сырья.
27. Основные понятия и законы технологических процессов.
28. Классификация процессов разделения неоднородных систем. Осаждение. Фильтрация.
29. Основные тепловые процессы в пищевой промышленности.
30. Массообменные процессы в пищевой промышленности.
31. Роль экстракция, сушки в пищевой промышленности.
32. Факторы, влияющие на скорость химических реакций: концентрация, температура, катализатор.
33. Гидролиз, его роль в пищевой промышленности.
34. Сульфитация, ее роль в пищевых производствах.
35. Абсорбция, ее роль в пищевых производствах.
37. Химизм окисления жиров и масел и способы его предупреждения
38. Классификация дисперсных систем.
39. Определение коллоидной системы основные методы получения коллоидных систем.
40. Микрогетерогенные системы: суспензии, эмульсии, аэрозоли и порошки, пены.
41. Молекулярные коллоиды (растворы высокомолекулярных соединений).
42. Биохимические основы технологии переработки продукции.
43. Роль ферментов в производстве и при хранении пищевых продуктов.
44. Роль микроорганизмов в технологии производства продуктов питания из растительного сырья.
45. Основные группы микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности (бактерии, дрожжи, плесневые грибы).
46. Микроорганизмы-порчи пищевых продуктов и сырья.
47. Пищевая ценность зерна и продуктов переработки зерна
48. Масличное сырье и его характеристика.
49. Характеристика, хранение и подготовка зерновых культур к переработке.
50. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.
51. Физико-химические показатели и биохимические свойства молока.
52. Пищевая ценность мясных и рыбных продуктов.
53. Пищевая ценность яйца и яйцепродуктов.
54. Дополнительное сырье для производства и переработки с-х продукции.
55. Вода. Состав и свойства воды. требования предъявляемые к воде на пищевых предприятия.
56. Упаковка и тара пищевых продуктов

Критерии оценки студента при собеседовании по текущему контролю :

«отлично» - студент показал прочные знания основных положений раздела учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи , свободно использовать терминологию, справочную литературу, делать обоснованные выводы.

«хорошо» - студент показал прочные знания основных положений раздела учебной дисциплины, умение самостоятельно решать практические задачи, предусмотренные рабочей программой, правильно использует терминологию, ориентируется в рекомендованной справочной литературе.

«удовлетворительно» - студент показал знание основных положений раздела учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знаком с рекомендованной справочной литературой.

«неудовлетворительно» - при ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях раздела учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Не предусмотрены программой дисциплины.

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Перечень вопросов к зачету:

1. Структура, цели функционирования агропромышленного комплекса России. Размещение отраслей сельского хозяйства.
2. Особенности сельскохозяйственного производства. Основные направления развития агропромышленного комплекса.
3. Понятие о породах и условия их возникновения.
4. Основные факторы породообразования.
5. Характеристика отрасли скотоводства.
6. Характеристика отрасли птицеводства.
7. Характеристика отрасли свиноводства.
8. Характеристика отрасли овцеводства.
9. Характеристика отрасли зерновое хозяйство.
10. Характеристика отрасли технические культуры.
11. Характеристика отрасли картофелеводство.
12. Характеристика отрасли овощеводство.
13. Характеристика отрасли садоводство и виноградарство
14. Характеристика отрасли кормопроизводство.
15. Пищевая ценность пищевых продуктов.
16. Основные понятия и законы технологических процессов.
17. Биохимические основы технологии переработки продукции.
18. Роль ферментов в производстве и при хранении пищевых продуктов.
19. Роль микроорганизмов в технологии производства продуктов питания из растительного сырья.
20. Основные группы микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности (бактерии, дрожжи, плесневые грибы).
21. Характеристика, хранение и подготовка зерновых культур к переработке.
22. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.
23. Физико-химические показатели и биохимические свойства молока.
24. Пищевая ценность мясных и рыбных продуктов.
25. Пищевая ценность яйца и яйцопродуктов.

Критерии оценки студента при промежуточной аттестации:

«отлично» - студент показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать терминологию, справочную литературу, делать обоснованные выводы;

«хорошо» - студент показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, правильно использует терминологию, ориентируется в рекомендованной справочной литературе;

«удовлетворительно» - студент показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знаком с рекомендованной справочной литературой;

«неудовлетворительно» - при ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях студента основных

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
ЛП.1	Манжесов В.И., Курчаева Е.Е., Сысоева [и др.] М.Г., Манжесов В.И.	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник для вузов	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012	
ЛП.2	Романова Е.В., Введенский В.В.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие	Москва: Российский университет дружбы народов, 2010	http://www.iprbookshop.ru/11537.html
ЛП.3	Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А.	Основы животноводства: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2015	http://e.lanbook.com/books/element.php? p11_id=56175

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.4	Калашникова С.В.	История производства и переработки сельскохозяйственной продукции: учебное пособие	Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015	http://www.iprbookshop.ru/72828.html
Л1.5	Кошеляев В. В.	Введение в профессиональную деятельность (Агрономия): учебное	Пенза: ПГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/170948
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Личко Н.М.	Технология переработки продукции растениеводства: учебник для вузов	Москва: КолосС, 2008	
Л2.2	Любимов А.И., Родионов Г.В., Изилов [и др.] Ю.С.	Практикум по производству продукции животноводства: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2014	https://e.lanbook.com/book/51725
Л2.3	Селиванова М.В., Романенко Е.С., Барабаш [и др.] И.П.	Технология хранения и переработки плодов и овощей: учебный практикум	Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, Параграф, 2017	http://www.iprbookshop.ru/76060
Л2.4	Сычева О. В., Скорбина Е. А., Трубина [и др.] И. А.	Органолептика пищевых продуктов: учебное пособие	Ставрополь: СтГАУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/107201

6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	MS Office
6.3.1.2	Moodle
6.3.1.3	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.4	MS WINDOWS
6.3.1.5	NVDA
6.3.1.6	MS Windows
6.3.1.7	Яндекс.Браузер
6.3.1.8	LibreOffice
6.3.1.9	РЕД ОС
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»
6.3.2.2	Электронно-библиотечная система IPRbooks
6.3.2.3	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	
	проблемная лекция
	ситуационное задание

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
313 В1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, мультимедиапроектор, кафедра, ноутбук с доступом в Интернет. Плакаты, сноповой материал с/х культур

201 В1	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Компьютеры с доступом в Интернет
108 В1	Учебная лаборатория переработки плодов и овощей. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Стенды: Технология производства концентрированного фруктового сока и фруктового пюре, Технология производства овощных консервов, Технология производства пресервов, джемов и сиропов, Переработка овощей, фруктов и ягод, Этапы переработки овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав – стерилизатор «Малыш» АЭ05, бланширователь ИПКС 9073-02, бокс вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС – 114-2Ц, весы лабораторные ВК – 600 (2 шт), весы электронные Штрих -Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплодов МОК – 300, машина резательная Гамма – 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиварка Redmond RMC – М 110, овощерезка Robot Coupe Cl 50 Ultra, плита электрическая ПЭМ– 2 – 02, процессор кухонный Robot Coupe R 301 Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий обвалочный ИПКС – 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС – 075 – 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300С, тележка грузовая Carteno, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ПС – 20 (для ягод, фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, блендер Polaris, сыроварня Bergmann 12л, сепаратор, закаточная машинка, водонагреватель REG ARISTON 20
105 В1	Учебная лаборатория переработки зерна и хлебопечения. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Стенды: Технология производства пшеничной муки, Технология производства хлебобулочных изделий, Технология производства макаронных изделий, Технология производства круп, Технология производства растительного масла. Сушильный шкаф СЭШ – 3М, кассета ЕКО для определения обесцвеченности пшеницы, прибор ИДК-3МИНИ для определения качества клейковины зерна пшеницы и пшеничной муки, тестомесилка ЕТК-1М со встроенным дозатором, устройство У1-МОК для отмывания и отжима, прибор КП-101 (типа Журавлева) для определения пористости хлеба, влагомер Фауна для оперативного измерения влажности зерновых культур, погрешность измерений 1,2, аппарат БИС-1 для смешивания образца зерна и выделения из него навесок 25, 50 или 100 г, комплекс хлебопекарного оборудования КОХП (ШХЛ – 0,65, ШРЛ – 0,65), пресс У1-ЕПМ для отжима масла, ПЭМ – 2- 02 плита промышленная электрическая, измеритель объема хлеба ОХЛ – 2, измеритель формоустойчивости хлеба У1 – ЕИХ (или ЛФХ – 250), набор сит для определения крупности помола

318 В1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, экран, стенды, кафедра, муляжи животных
--------	---	---

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические рекомендации к изучению дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»

Описание последовательности изучения дисциплины.

Изучаемая дисциплина состоит из лекционного курса и лабораторных занятий. Занятия проходят параллельно, сначала дается по изучаемому вопросу теоретический материал, затем на лабораторных занятиях выдается обучающемуся задание по данному вопросу в конце работы студент делает анализ и выводы по теме.

После каждой лекции обучающимся необходимо проанализировать полученную информацию, используя учебно-методическое пособие по данному курсу, рекомендованную дополнительную литературу, использовать необходимую дополнительную литературу по данному вопросу – периодические журналы, Интернет и т.д. Если у обучающегося возникают затруднения при выполнении данного задания, можно задать на следующей лекции преподавателю, либо предложить для анализа на практическом занятии.

На каждой лекции преподавателем выдаются вопросы для самоконтроля, на которые необходимо обучающемуся ответить.

На лабораторных занятиях выслушав пояснения преподавателя, необходимо выполнить индивидуальное задание по данной теме.

Все работы выполняются на лабораторных занятиях и самостоятельно в последовательности, установленной рабочей программой. По мере выполнения раздела обучающийся обязан предоставить его преподавателю для проверки и защитить разработанные им положения.

На каждом лабораторном занятии несколько минут будут посвящаться осуществлению текущего контроля по материалам прослушанных лекций.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы

Самостоятельная работа обязательная часть при освоении дисциплины. В рабочей программе дисциплины указаны разделы, темы, часы для самостоятельного изучения.

При выполнении плана самостоятельной работы студенту необходимо прочитать теоретический материал не только в учебниках и учебных пособиях, указанных в библиографических списках, но и познакомиться с публикациями в периодических изданиях.

Самостоятельная работа может выполняться студентом в читальном зале библиотеки, в учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Организация самостоятельной работы студента должна предусматривать контролируемый доступ к базам данных, к ресурсу Интернет. Обязательно предусматриваются получение консультации, контроль и помощь со стороны преподавателя.

К формам отчетности по самостоятельной работе студентов относятся: защита работ, письменные ответы на контрольные вопросы и задания, ответы на лабораторных занятиях и зачете.

Методические рекомендации по подготовке сообщения

Регламент устного публичного выступления – не более 10 минут.

Работу по подготовке устного выступления можно разделить на два основных этапа: докоммуникативный этап (подготовка выступления) и коммуникативный этап (взаимодействие с аудиторией).

Работа по подготовке устного выступления начинается с формулировки темы. Тема выступления не должна быть перегруженной, нельзя «объять необъятное», охват большого количества вопросов приведет к их беглому перечислению, к декларативности вместо глубокого анализа.

Неудачные формулировки - слишком длинные или слишком краткие и общие, очень банальные и скучные, не содержащие проблемы, оторванные от дальнейшего текста и т.д.

Само выступление должно состоять из трех частей

– вступления (10-15% общего времени),

-основной части (60-70%)

- заключения (20-25%).

Вступление включает в себя представление авторов (фамилия, имя отчество), название доклада, расшифровку подзаголовка с целью точного определения содержания выступления, четкое определение стержневой идеи. Сформулировать основной тезис означает ответить на вопрос, зачем говорить (цель) и о чем говорить (средства достижения цели). Требования к основному тезису выступления:

- фраза должна утверждать главную мысль и соответствовать цели выступления;

- суждение должно быть кратким, ясным, легко удерживаться в кратковременной памяти;

- мысль должна пониматься однозначно, не заключать в себе противоречия.

В речи может быть несколько стержневых идей, но не более трех. Самая частая ошибка в начале речи – либо извиняться, либо заявлять о своей неопытности. Результатом вступления должны быть заинтересованность слушателей, внимание и расположенность к презентатору и будущей теме. К аргументации в пользу стержневой идеи проекта можно привлечь фото-, видеофрагменты, аудиозаписи, фактологический материал. Цифровые данные для облегчения восприятия лучше демонстрировать посредством таблиц и графиков, а не злоупотреблять их зачитыванием.

Лучше всего, когда в устном выступлении количество цифрового материала ограничено, на него лучше ссылаться, а не

приводить полностью, так как обилие цифр скорее утомляет слушателей, нежели вызывает интерес. План развития основной части должен быть ясным.

Должно быть отобрано оптимальное количество фактов и необходимых примеров. В научном выступлении принято такое употребление форм слов: чаще используются глаголы настоящего времени во «вневременном» значении, возвратные и безличные глаголы, преобладание форм 3-го лица глагола, форм несовершенного вида, используются неопределенно-личные предложения.

Перед тем как использовать в своей презентации корпоративный и специализированный жаргон или термины, вы должны быть уверены, что аудитория поймет, о чем вы говорите. Если использование специальных терминов и слов, которые часть аудитории может не понять, необходимо, то постарайтесь дать краткую характеристику каждому из них, когда употребляете их в процессе презентации впервые.

Самые частые ошибки в основной части доклада - выход за пределы рассматриваемых вопросов, перекрывание пунктов плана, усложнение отдельных положений речи, а также перегрузка текста теоретическими рассуждениями, обилие затронутых вопросов (декларативность, бездоказательность), отсутствие связи между частями выступления, несоразмерность частей выступления (затянутое вступление, скомканность основных положений, заключения).

В заключении необходимо сформулировать выводы, которые следуют из основной идеи (идей) выступления. Правильно построенное заключение способствует хорошему впечатлению от выступления в целом. В заключении имеет смысл повторить стержневую идею и, кроме того, вновь (в кратком виде) вернуться к тем моментам основной части, которые вызвали интерес слушателей.

Сказанное в начале и в конце сообщения («закон края»), поэтому вступление должно привлечь внимание слушателей, заинтересовать их, подготовить к восприятию темы, ввести в нее (не вступление важно само по себе, а его соотношение с остальными частями), а заключение должно обобщить в сжатом виде все сказанное.

При подготовке к выступлению необходимо выбрать способ выступления: устное изложение с опорой на конспект (опорой могут также служить заранее подготовленные слайды) или чтение подготовленного текста.

Во время выступления важно постоянно контролировать реакцию слушателей. Внимательность и наблюдательность в сочетании с опытом позволяют оратору уловить настроение публики. Возможно, рассмотрение некоторых вопросов придется сократить или вовсе отказаться от них. После выступления нужно быть готовым к ответам на возникшие у аудитории вопросы.

Работы с тестовой системой курса

Текущий и промежуточный контроль полученных знаний осуществляется с помощью тестов, которые имеются в курсе Moodle по основным темам.

Тестовые задания для текущего контроля предложено выполнить после каждой изученной темы в качестве самостоятельной работы.

Промежуточный контроль обучающихся осуществляется также в форме тестовых заданий.

Критерии оценки тестов:

«отлично», 84-100%, повышенный уровень - студент показал отличные знания по разделам дисциплины, умения самостоятельно принять решения, делать обоснованные выводы, владеет специальными понятиями и терминами.

«хорошо», 66-83%, пороговый уровень - студент показал хорошие знания по разделам дисциплины, умения самостоятельно принять решения, владеет специальными понятиями и терминами, но по некоторым понятиям допущены неточности.

«удовлетворительно», 50-65%, пороговый уровень - студент показал знание основных разделов учебной дисциплины, умения получить решать тестовые задания с правильные решение.

«неудовлетворительно», менее 50%, уровень не сформирован при ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, при решении тестовых заданий допущены значительные ошибки, не владеет специальными терминами и понятиями

Для получения зачета студенту необходимо:

- посетить лекции и лабораторно-практические занятия; все пропущенные занятия отработать;
- по окончании лабораторных занятий пройти собеседование с преподавателем;
- выполнить входной, промежуточный и итоговый тесты в системе MOODL.