

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_2023_943.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты с оценкой 1	
аудиторные занятия	44		
самостоятельная работа	54,2		
часов на контроль	8,85		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	28	28	28	28
Консультации (для студента)	0,8	0,8	0,8	0,8
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44,95	44,95	44,95	44,95
Сам. работа	54,2	54,2	54,2	54,2
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 26.12.2022 протокол № 12.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 09.03.2023 протокол № 7

Зав. кафедрой Шатрובה Екатерина Владимировна



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2024 г. № ____
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

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<i>Цели:</i> Формирование базовых представлений и знаний об особенностях производства сельскохозяйственного сырья, основных процессах хранения и переработки с.-х. продукции
1.2	<i>Задачи:</i> Знакомство студентов с содержанием основных профессиональных дисциплин, изучающих производство, хранение 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	Производство продукции животноводства
2.2.2	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
2.2.3	Растениеводство
2.2.4	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2.5	Кормопроизводство
2.2.6	Технология переработки и хранения продукции растениеводства

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	
ИД-5.УК-6: Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.	
Проявляет интерес к выбранной специальности, использует все возможности для приобретения новых знаний и навыков.	
ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.	
ИД-2.ОПК-1: Уметь применять математические и естественнонаучные знания в профессиональной деятельности.	
Способен правильно применять математические и естественнонаучные знания в профессиональной деятельности	
ИД-3.ОПК-1: Владеть навыками использования современных образовательных и информационно-коммуникационных технологий для повышения квалификации профессиональной деятельности.	
Владеть навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий в образовательном процессе.	

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-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	2	
1.2	Структура и назначение Агробиостанции ГАГУ /Лаб/	1	2	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.3 Л1.4	0	Собеседование

1.3	Профессиональные стандарты Специалиста по переработке растениеводческой и животноводческой продукции. /Лаб/	1	2	ИД-2.ОПК- 1 ИД- 3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.2 Л1.4Л2.1 Л2.2	0	Собеседование
1.4	Роль АПК России в обеспечении продовольствием и сырьем населения и перерабатывающей промышленности. /Ср/	1	4,1	ИД-2.ОПК- 1 ИД- 3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2	0	Входной контроль Собеседование
1.5	Пищевая ценность сельскохозяйственных продуктов. /Ср/	1	2	ИД-2.ОПК- 1 ИД- 3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	Собеседование
Раздел 2. Основы животноводства							
2.1	Основы животноводства. /Лек/	1	4	ИД-2.ОПК- 1 ИД- 3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.2 Л1.3	2	
2.2	Характеристика основных отраслей животноводства /Лаб/	1	2	ИД-2.ОПК- 1 ИД- 3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.2 Л1.3	0	Собеседование
2.3	Породы сельскохозяйственных животных. /Ср/	1	4	ИД-2.ОПК- 1 ИД- 3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.2 Л1.3	0	Собеседование
2.4	Технология мясного и молочного скотоводства /Лаб/	1	2	ИД-2.ОПК- 1 ИД- 3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.2 Л1.3	0	Собеседование
2.5	Кормление сельскохозяйственных животных /Ср/	1	4	ИД-2.ОПК- 1 ИД- 3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.2 Л1.3	0	Собеседование
Раздел 3. Основы земледелия и растениеводства							
3.1	Основы растениеводства. /Лек/	1	4	ИД-2.ОПК- 1 ИД- 3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.3 Л1.4	0	
3.2	Характеристика основных отраслей растениеводства /Лаб/	1	6	ИД-2.ОПК- 1 ИД- 3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2	0	Собеседование
3.3	Системы земледелия. /Ср/	1	4	ИД-2.ОПК- 1 ИД- 3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.3 Л1.4	0	Собеседование
3.4	Характеристика основных групп сельскохозяйственных растений. /Ср/	1	4	ИД-2.ОПК- 1 ИД- 3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.2	0	Собеседование Текущий контроль 1
Раздел 4. Научные основы технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции							
4.1	Хранение и переработка растениеводческой продукции. /Лек/	1	4	ИД-2.ОПК- 1 ИД- 3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	
4.2	Переработка животноводческой продукции. /Лек/	1	2	ИД-2.ОПК- 1 ИД- 3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	0	

4.3	Основные технологические процессы переработки растениеводческой продукции. /Лаб/	1	6	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.3 Л1.5 Л1.4Л2.1 Л2.2	0	Собеседование
4.4	Основные технологические процессы переработки животноводческой продукции. /Лаб/	1	6	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.1 Л1.3 Л1.4	0	Собеседование
4.5	Основы сенсорного анализа /Лаб/	1	2	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.5 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Собеседование
4.6	История развития перерабатывающей отрасли сельского хозяйства /Ср/	1	6	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.1 Л1.3 Л1.5 Л1.4Л2.1 Л2.2	0	Собеседование
4.7	Хранение сельскохозяйственной продукции /Ср/	1	6,1	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.1 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	Собеседование
4.8	Характеристика основных технологических процессов переработки растениеводческой продукции. /Ср/	1	8	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	Собеседование
4.9	Характеристика основных технологических процессов переработки животноводческой продукции. /Ср/	1	8	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.1 Л1.3 Л1.4	0	Собеседование Текущий контроль 2
4.10	Классификация основных видов упаковки и тары пищевых продуктов /Ср/	1	4	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.1 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	Собеседование
Раздел 5. Консультации							
5.1	Консультация по дисциплине /Конс/	1	0,8	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
Раздел 6. Промежуточная аттестация (зачёт)							
6.1	Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/	1	8,85	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	
6.2	Контактная работа /КСРАтт/	1	0,15	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-5.УК-6	Л1.4	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

- Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность».
- 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:

- Какие органические вещества являются источниками энергии для организма человека:
 - углеводы;
 - витамины;
 - белки;
- 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 спомошью:
- 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 породообразования.
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. Фильтрование.
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 яйцопродуктов.
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.)

Темы письменных работ при реализации программы дисциплины не предусмотрены.

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 яйцепродуктов.

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 положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	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	
Л1.2	Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А.	Основы животноводства: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2015	http://e.lanbook.com/books/element.php? pl1_id=56175
Л1.3	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
Л1.4	Исайчев В.А., Андреев Н.Н., Наумов А.Ю.	Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие	Ульяновск: Ульяновская государственная сельскохозяйственн ая академия им. П.А. Столыпина, 2013	https://www.iprbookshop.ru/109297.html
Л1.5	Медведева З. М., Шипилин Н. Н., Бабарыкина С. А.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие	Новосибирск: НГАУ, 2015	https://e.lanbook.com/book/71641
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	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
Л2.3	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
6.3.2 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
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 ШС – 20 (для ягод, фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, блендер Polaris, сыроварня Bergmann 12л, сепаратор, раздаточная машина, дозатор-перемешиватель, РЕС АРИСТОН
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
217 В1	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, 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). Проектор, интерактивная доска. Компьютеры с доступом в Интернет

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

<p>Методические рекомендации к изучению дисциплины «Введение в профессиональную деятельность».</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>На лабораторных занятиях выслушав пояснения преподавателя, необходимо выполнить индивидуальное задание по данной теме.</p> <p>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.</p> <p>На каждом лабораторном занятии несколько минут будут посвящаться осуществлению текущего контроля по материалам прослушанных лекций.</p> <p>Рекомендации по выполнению самостоятельной работы</p> <p>Самостоятельная работа обязательная часть при освоении дисциплины. В рабочей программе дисциплины указаны разделы, темы, часы для самостоятельного изучения.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>К формам отчетности по самостоятельной работе студентов относятся: защита работ, устные ответы на контрольные вопросы и задания, ответы на лабораторных занятиях и зачете.</p> <p>Работы с тестовой системой курса</p> <p>Входной и текущий и промежуточный контроль полученных знаний осуществляется с помощью тестов, которые имеются в курсе Moodle по основным темам.</p> <p>Тестовые задания для текущего контроля предложено выполнить после каждой изученной темы в качестве самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточный контроль обучающихся осуществляется в форме собеседования с преподавателем.</p> <p>Для получения зачета студенту необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - посетить лекции и лабораторно-практические занятия; все пропущенные занятия отработать; - по окончании лабораторных занятий пройти собеседование с преподавателем; - выполнить входной и текущие тесты в системе MOODL.
