

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Комин Андрей Эдуардович
 Должность: ректор
 Дата подписания: 30.10.2023 20:33:08
 Уникальный программный ключ:
 f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Приморская государственная сельскохозяйственная академия»**

Утверждаю
 Декан института
 _____ Наумова Т.В.
 17 апреля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Введение в профессиональную деятельность

Уровень основной профессиональной образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства

Форма обучения очная

Институт землеустройства и агротехнологий (ИЗиАТ)

Статус дисциплины базовая обязательной части - Б1.О.10

Курс 1 **Семестр** 1

Учебный план набора 2020 года и последующих лет

Распределение рабочего времени:

Распределение по семестрам

Семестр	Учебные занятия (час.)							Контроль	Форма итоговой аттестации и (зач., зач.с оценкой, экз.)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа (СР)			
		Всего	Лекции	Лр	Пз	КП (КР)	Другие виды		
1	144	52	20	-	32	-	92	-	зачёт
Итого	144	52	20	-	32	-	92	-	зачёт

Общая трудоемкость в зачетных единицах – 4 ЗЕТ.

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки от 17 июля 2017 г. № 669, зарегистрированного в Минюсте России 7 августа 2017 г. № 47688

Разработчик:
к.с.-х.н, доцент

Кияшко Н.В.

Рабочая программа одобрена на Ученом Совете института 17 апреля 2020 г., протокол № 7

1. Цели и задачи дисциплины (модуля)

Цель: формирование необходимых теоретических знаний, формирование научного мышления и приобретение навыков в решении профессиональных задач, ознакомление с основными правилами и принципами по производству, хранению, переработке сельскохозяйственной продукции.

Задачи:

- освоить принципы, методы и способы производства, хранения и переработки продукции растениеводства;
- освоить принципы, методы и способы производства, хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства;
- освоить принципы, методы и способы производства, хранения и переработки продукции животноводства

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

обязательная часть, базовая дисциплина Б1.О.10

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля): УК-1.1; УК-6.2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
Универсальная компетенция			
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Индикатор 1 УК-1.1	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Индикатор 2 УК-6.2	Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:

Знать:

- основные способы производства сельскохозяйственной продукции;

- химический состав, пищевую ценность продукции растениеводства и животноводства, биохимические процессы при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

Уметь:

- устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства;

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Семестры				Всего часов
	1	2	3	4	
Контактная работа с преподавателем (всего)	52				52
В том числе:					
Лекции (Л)	20				20
Занятия семинарского типа, в т.ч.:					
Семинары (С)	6				6
Практические занятия (ПЗ)	26				26
Практикумы (П)					
Лабораторные работы (ЛР)					
Коллоквиумы (К)					
<i>Другие виды контактной работы</i>					
Самостоятельная работа (всего)	92				92
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (КП, КР)					
Расчетно-графические работы (РГР)					
Реферат (Р)	30				30
Контрольная работа					
Подготовка к докладам, тестированию, семинарам, самоподготовка	42				42
Подготовка к зачёту	5				5
Подготовка презентаций	15				15
Контроль					
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	Зачёт				Зачёт
Общая трудоёмкость час	144				144
зач. ед.	4				4

5.1 Содержание разделов дисциплины (модулей)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела
-------	--	--------------------

1.	<p>Организация образовательного процесса и научно-исследовательской работы обучающихся в Приморской ГСХА</p>	<p>Обучение основам библиотечного дела. Работа с каталогами библиотеки. Российская система обслуживания научно-технической информацией. Пользование учебной литературой.</p> <p>Права и обязанности обучающихся.</p> <p>История развития академии.</p> <p>Общие требования к организации образовательного процесса в вузе. Основные документы, определяющие организацию и планирование образовательного процесса в высшем учебном заведении. Работа стипендиальной комиссии. Предоставление платных образовательных услуг. Основные формы организации научно-исследовательской работы обучающихся.</p> <p>Перечень органов управления образовательной организации. Институты, факультеты и кафедры академии.</p> <p>Переход на уровневую подготовку кадров.</p> <p>Область и объекты профессиональной деятельности. Виды профессиональной деятельности. Требования к результатам освоения программы бакалавриата. Требования к структуре программы бакалавриата. Требования к условиям реализации программы бакалавриата.</p>
2.	<p>Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p>История развития производства, хранения и переработки продукции растениеводства. Роль пищи из растительного сырья в истории развития человечества.</p> <p>Основные направления производства и переработки растительного сырья. Основные понятия и термины в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства.</p> <p>Области, объекты и виды профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства»).</p> <p>Общие представления о растительном сырье, технологиях производства, хранения и переработки продукции растениеводства.</p> <p>Основы производства, хранения и переработки различных видов продукции растениеводства.</p> <p>Перспективы развития и модернизации отрасли по производству, хранению и переработки растительного сырья.</p>
3.	<p>Технология производства, хранения и переработки продукции плодововодства и овощеводства</p>	<p>История развития производства, хранения и переработки продукции плодововодства и овощеводства. Пищевое значение плодоовощной продукции.</p> <p>Основные направления и понятия в области производства, хранения и переработки плодоовощного сырья. Сырьевая база, основные требования к сортам. Основы хранения плодоовощной продукции.</p> <p>Теоретические основы технологии консервирования плодов и овощей. Основы технологии пищевкусовых продуктов. Основы технологии вина.</p> <p>Отходы плодоовощной продукции и возможность их использования. Перспективы развития отрасли.</p>
4.	<p>Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p>Значение молока и молочных продуктов в питании человека. История развития, современное состояние и перспективы развития молочной промышленности России. Роль ученых и практиков в развитии молочной промышленности. Понятие о молочном сырье, его использование в технологии молочных продуктов.</p>

		<p>Основы современной классификации молочных продуктов. Вторичное молочное сырье и его использование. Значение мясной и рыбной продукции в питании человека. История развития, современное состояние и перспективы мясоперерабатывающей промышленности России. Мясное сырье и его использование в технологии мясных продуктов.</p> <p>Характеристика вторичных продуктов переработки мяса и рыбы, экологическая безопасность</p>
--	--	--

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРО	Всего часов
1.	Организация образовательного процесса и научно-исследовательской работы обучающихся в Приморской ГСХА	2	6			32	40
2.	Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства	8	8		2	26	44
3.	Технология производства, хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства	4	6		2	10	22
4.	Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства	6	6		2	24	38
	Итого	20	26		6	92	144
	Контроль						
	Итого	20	26		6	92	144

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями) (заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин								
		1	2	3	4	5	6	7	8	...
Предшествующие дисциплины (модули)										
Последующие дисциплины (модули)										
1	Производство продукции растениеводства	-	+	+	+	+	+			
2	Производство продукции животноводства	-	+	+	-	-	+			
3	Технология хранения продукции растениеводства	+	+	+	+	+	+			

4	Технология переработки продукции растениеводства	+	+	+	+					
5	Технология переработки и хранения продукции животноводства	+	+	+	+					

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы методы	Лекции (час)	Семинарские занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРО (час)	Всего
IT- методы					
Работа в команде					
Игра					
Поисковый метод					
Решение ситуационных задач					
Исследовательский метод		4			4
Лекция -визуализация					
Интерактивная лекция					
Итого интерактивных занятий					4

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов с учетом СРО
1	Практическое занятие	Инновационные способы переработки овощей	Исследовательский метод Работа в микрогруппах	4

7 Лабораторный практикум - не предусмотрены

8 Практические и семинарские занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоёмкость (час.)
1.	1	Обучение основам библиотечного дела. Работа с каталогами библиотеки. Российская система обслуживания научно-технической информацией. Пользование учебной литературой.	2
2	1	Планирование научно-исследовательской деятельности	2

3	1	Планирование научно-исследовательской деятельности	2
4	2	Характеристика основных возделываемых культур	2
5	2	Технологические приёмы возделывания полевых культур	2
6	2	Нормативные документы в области хранения и переработки продукции растениеводства	2
7	2	Технологические схемы переработки продукции растениеводства	2
8	2	Инновационные приёмы возделывания, хранения и переработки продукции растениеводства	2
9	3	Характеристика основных плодовых и овощных культур	2
10	3	Технология производства овощных консервов	2
11	3	Технология производства овощных консервов	2
12	3	Инновационные приёмы возделывания, хранения и переработки плодоовощной продукции	2
13	4	Характеристика молока как сырья для производства молочных продуктов	2
14	4	Характеристика мяса как сырья для производства мясных продуктов	2
15	4	Технология первичной переработки молока	2
16	4	Инновационные приёмы получения, хранения и переработки продукции животноводства	2
	Итого		32

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Содержание самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Контроль выполнения (опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1	1.	Организация образовательного процесса и научно-исследовательской работы обучающихся в Приморской ГСХА Заполнение учетных карточек. Регистрация в библиотечной сети. Творческое наследие корифеев сельскохозяйственной науки	32	Конспект Регистрация Реферат
2	2.	Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства	26	Конспект Опрос доклад
3	3.	Технология производства, хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства	10	Конспект Опрос доклад
4	4.	Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства	24	Конспект Опрос доклад
Итого			92	

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

11.1 Основная литература:

11. Орлова, О. Ю. Введение в специальность : учеб. пособие / О. Ю. Орлова, Л. А. Надточий. — СПб. : НИУ ИТМО, 2015. — 49 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/70829>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный...

2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учеб. пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сibaгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — СПб. : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

3. Трисвятский Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов: учебник / Л.А. Трисвятский, Б.В. Лесик, В.Н. Курдина. — М.: Альянс, 2014. — 415 с

11.2 Дополнительная литература:

1. Практикум по производству продукции животноводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.И. Любимов и др. — Электрон. текст. дан.- СПб.: Лань, 2014.- 192 с. — Режим доступа: www.e.lanbook.com.

2. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб. пособие / А.А. Вытовтов. — СПб.: ГИОРД, 2010. — 232 с.

3. Международная реферативная база данных SCOPUS. <http://www.scopus.com/>

4. Международная реферативная база данных Web of Science. — http://apps.webofknowledge.com/WOS_GeneralSearch_input.do?product=WOS&search_mode=GeneralSearch&SID=D1pA5xVwJ2ohFIO7GYz&preferencesSaved

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля):

Введение в профессиональную деятельность [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. — Электрон. текст. дан. — Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.- 18 с. — Режим доступа: www.de.primacad.ru

11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)

- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Российская государственная библиотека URL: [http:// www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

2. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>

3. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. - URL. <http://www.edu.ru/>

4. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>

5. Электронная библиотека издательства Юрайт (гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) - договор № 120 от 26.10 2019 г.- 26.102020)

6. Электронная библиотека издательства Юрайт (гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) – договор № 50 17.09.2020 с 01.11.2020 по 31. 10. 2021

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Ауд. 113	Комплект специальной учебной мебели (.. посадочных мест). Учебно-наглядные пособия. Мультимедийное оборудование: стационарного типа (проектор Panasonic PT-VX510E мультимедийный в комплекте с крепежом; экран настенный 267*356см Draper Luma2); переносного типа (Ноутбук 15,6" Lenovo B590).
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Читальный зал. Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся	Комплект специальной учебной мебели (55 посадочных мест), 17 ПК Intel Celeron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.

13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) (является отдельным документом).

14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Введение в профессиональную деятельность [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020. – 20 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля)

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося

обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморской ГСХА

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.