

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.03.01 Введение в специальность**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки Технология производства и переработки продукции животноводства

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Введение в специальность» являются:

- задачи по увеличению производства продуктов питания и особенно производства животноводческой продукции на фоне значительного повышения его экономической эффективности и рентабельности;
- повышение продуктивности животных за счет улучшения их породных и племенных качеств и создания достаточного уровня кормления за счет совершенствования кормовой базы животноводства.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Введение в специальность» относится к вариативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Введение в специальность» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОК-7	Философия
ПК-6	История пищевых производств
ПК-4	Технология производства продукции рыбоводства Организационно-технологические основы ведения мясного скотоводства История фермерских хозяйств
ПК-5	История пищевых производств

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОК-7	Технологий производства и переработки продукции овцеводства Учебно-технологическая практика Производственная (преддипломная) практика
ПК-6	Технология хранения и переработки продукции растениеводства Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК-4	Производство продукции растениеводства Технология переработки молока Технология производства молока Технология производства продукции птицеводства Технология производства продукции птицеводства Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК-5	Технология хранения и переработки продукции животноводства Технология колбасного производства Технология переработки продуктов рыбоводства Технология переработки продуктов птицеводства Производство сыров Побочная продукция животноводства Технология мяса и мясопродуктов Производственная технологическая практика

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию	Этап 1 знать основные направления развития животноводства и переработки его продукции. Этап 2 знать пути решения поставленных задач	Этап 1 уметь находить источники информации по изучаемому вопросу Этап 2 уметь обобщать и анализировать пути решения поставленных задач	Этап 1 владеть навыками пользования информационными системами Этап 2 свободно пользоваться найденной информацией.
ПК-4 - готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Этап 1 знать основные технологии производства продукции растениеводства и животноводства Этап 2 знать современные технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Этап 1 уметь применять основные технологии производства продукции растениеводства и животноводства Этап 2 уметь применять современные технологии производства продукции растениеводства и животноводства.	Этап 1 владеть навыками применения основных технологий производства продукции растениеводства и животноводства Этап 2 владеть навыками применения современных технологий производства продукции растениеводства и животноводства
ПК-5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Этап 1 биологические свойства продукции растениеводства, животноводства и их особенности, как объекта хранения и переработки; Этап 2 основы государственного нормирования качества растительных, животноводческих продуктов.	Этап 1 уметь определять продуктивность животных Этап 2 уметь определять качество продукции животноводства	Этап 1 владеть практическими навыками определения продуктивности животных Этап 2 владеть практическими навыками определения качества продукции животноводства и ее переработки.
ПК-6 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Этап 1 знать виды плодов и овощей, используемых в животноводстве. Этап 2 знать способы использования плодов и овощей в животноводстве.	Этап 1 уметь определять качество плодов и овощей, используемых в животноводстве. Этап 2 уметь использовать технологии хранения и переработки плодов и овощей для животноводства.	Этап 1 владеть навыками определения качества плодов и овощей, используемых в животноводстве. Этап 2 владеть навыками технологий хранения и переработки плодов и овощей для животноводства.

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Введение в специальность » составляет 3 зачетные единицы (108 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины
по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы**

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр № 2	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	20		20	
2	Лабораторные работы (ЛР)	20		20	
3	Практические занятия (ПЗ)				
4	Семинары(С)				
5	Курсовое проектирование (КП)				
6	Рефераты (Р)		6		6
7	Эссе (Э)				
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)		30		30
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)		30		30
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	зачет	
13	Всего	42	66	42	66

5. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура дисциплины

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	Раздел 1 Технология производства продукции животноводства	2	10	10	-			х		15	15	х	ОК-7 ПК-4 ПК-5
1.1.	Тема 1 Исторические аспекты производства продукции животноводства	2	2							5	3		ОК-7 ПК-5
1.2.	Тема 2 Значение продукции животноводства в мировой и отечественной экономике	2	2	4						5	3		ПК-4 ПК-5
1.3.	Тема 3 Значение продукции птицеводства в мировой и отечественной экономике	2	2	2						5	3		ОК-7 ПК-4
1.4.	Тема 4 Дополнительные отрасли животноводства	2	2	2							3		ОК-7 ПК-5
1.5.	Тема 5 Производство продукции животноводства в Оренбургской области	2	2	2							3		ОК-7 ПК-4
2.	Раздел 2 Технология переработки продукции животноводства	2	10	10	-			х		15	15	х	ОК-7 ПК-4 ПК-6
2.1.	Тема 6 Исторические аспекты перерабатывающих производств	2	2	2						5	4		ПК-4 ПК-6
2.2.	Тема 7 Современное состояние перерабатывающей промышленности	2	2	2						5	4		ОК-7 ПК-6

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
2.3.	Тема 8 Продукты переработки и их разнообразие	2	4	4						5	4		ОК-7 ПК-4
2.4.	Тема 9 Переработка птицы, яиц и побочных продуктов	2	2	2							3		ПК-4 ПК-6
3.	Контактная работа	2	20	20				х				2	х
4.	Самостоятельная работа	2						6		30	30		х
5.	Объем дисциплины в семестре	2	20	20				6		30	30	2	х

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1.	Исторические аспекты производства продукции животноводства	2
Л-2.	Значение продукции животноводства в мировой и отечественной экономике	2
Л-3.	Значение продукции птицеводства в мировой и отечественной экономике	2
Л-4.	Дополнительные отрасли животноводства	2
Л-5.	Производство продукции животноводства в Оренбургской области	2
Л-6.	Исторические аспекты перерабатывающих производств	2
Л-7.	Современное состояние перерабатывающей промышленности	2
Л-8,9	Продукты переработки и их разнообразие	4
Л-10.	Переработка птицы, яиц и побочных продуктов	2
Итого по дисциплине		$\Sigma = 20$

5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1,2.	Значение продукции животноводства в мировой и отечественной экономике	4
ЛР-3.	Значение продукции птицеводства в мировой и отечественной экономике	2
ЛР-4.	Дополнительные отрасли животноводства	2
ЛР-5.	Производство продукции животноводства в Оренбургской области	2
ЛР-6.	Исторические аспекты перерабатывающих производств	2
ЛР-7.	Современное состояние перерабатывающей промышленности	2
ЛР-8,9.	Продукты переработки и их разнообразие	4
ЛР-10.	Переработка птицы, яиц и побочных продуктов	2
Итого по дисциплине		$\Sigma = 20$

5.2.3 Темы рефератов

1. Роль Петра I в становлении пищевой и перерабатывающей промышленности в России.
2. История семейной династии русских предпринимателей Сапожниковых и ее роль в становлении отечественной рыбной промышленности.
3. История семейной династии русских предпринимателей Башкировых и их роль в становлении мукомольного производства в России.
4. Роль семейной династии предпринимателей Бугровых в становлении мукомольного производства.
5. Роль И.М. Филиппова в создании и развитии хлебопечения в России.
6. Роль Н.В. Верещагина в создании промышленной технологии получения сливочного масла.
7. Значение открытия способа получения подсолнечного масла Д.С. Бокаревым для развития масложирового производства в России.

8. История создания маргарина. Маргариновое производство в России
9. Основные способы консервирования известные людям в древности. Автор изобретения способа тепловой стерилизации консервов.
10. Первый в России консервный завод. Автор изобретения автоклава. Современное состояние консервной отрасли пищевой промышленности
11. Пищевая ценность меда. Бортничество в Древней Руси. Основные медовые напитки, популярные на Руси
12. Медоварение на Руси в XVI–XVII вв. Сыта и сбитень
13. Приручение и одомашнивание животных
14. Современное состояние свиноводства страны, области
15. Крупнейшие предприятия по переработки молока в стране и Оренбургской области
16. Крупнейшие предприятия по переработки мяса в стране и Оренбургской области
17. Крупнейшие птицефабрики страны и Оренбургской области
18. Звероводческие хозяйства страны и Оренбургской области
19. Крупнейшие хозяйства по производству молока в стране и Оренбургской области
20. Овцеводство в стране и Оренбургской области

5.2.4 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1	Исторические аспекты производства продукции животноводства	1. Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI–XVIII вв.) 2. Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX–начало XX вв.) 3. Выдающиеся продовольственные предприниматели	5
2.	Значение продукции животноводства в мировой и отечественной экономике	1. Мясо в питании человека 2. Молоко в питании человека 3. Крупнейшие производители мяса и молока за рубежом	5
3.	Значение продукции птицеводства в мировой и отечественной экономике	1. Мясо птицы как источник основных питательных веществ для человека 2. Яйца сельскохозяйственной птицы в питании человека 3. Крупнейшие производители мяса и яиц сельскохозяйственной птицы за рубежом	5
4.	Исторические аспекты перерабатывающих производств	1. Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945–1981 гг.) 2. Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXI в.) 3. Продовольственная достаточность мировой цивилизации	5
5.	Современное состояние	1. Крупнейшие производители мясо-	5

	перерабатывающей промышленности	продуктов за рубежом 2. Крупнейшие переработчики молока за рубежом 3. Государственная программа по развитию сельского хозяйства 2013-2020 гг.	
6.	Продукты переработки и их разнообразие	1. Классификация мясопродуктов 2. Продукты переработки молока 3. Использование отходов перерабатывающей промышленности	5
Итого по дисциплине			$\Sigma = 30$

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Родионов, Г.В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебник / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 336 с.

2. Киселев, Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2012. - 448 с.

6.2 Дополнительная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2013. - 176 с.

6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению лабораторных работ.

6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации по подготовке реферата;
- методические рекомендации для студентов по самостоятельной работе;
- методические рекомендации по подготовке к занятиям.

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Open Office

6.6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://elibrary.ru/>
2. <https://e.lanbook.com>

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название спецоборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
1	2	3	4	5
ЛР-8,9	Продукты переработки и их разнообразие	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования	Open Office регистрация 2004 г.
ЛР-10	Переработка птицы, яиц и побочных продуктов	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования	Open Office регистрация 2004 г.

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью, техническими средствами обучения и демонстрационным материалом.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Разработал(и): _____

О.Ю. Ежова