

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.17 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки (специализация) Технология производства и переработки продукции животноводства

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

освоение 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.17 Введение в профессиональную деятельность относится к обязательной части учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-1	Зоология

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-6	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)
ОПК-1	Учебная технологическая практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
--------------------------------	--	--

<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p>	<p><i>Знать:</i> условия, средства, личностные возможности, этапы карьерного роста, временные перспективы развития деятельности и требования рынка труда; <i>Уметь:</i> формулировать цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей; <i>Владеть:</i> методами оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p>
	<p>УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>	<p><i>Знать:</i> основы планирования перспективных целей с учетом условий, средств, личных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. <i>Уметь:</i> достигать поставленных целей с учетом условий, средств, личных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. <i>Владеть:</i> навыками достижения поставленных целей.</p>

<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>	<p><i>Знать:</i> методы и средства реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; <i>Уметь:</i> уметь реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; <i>Владеть:</i> навыками работы в области пищевой и перерабатывающей промышленности;</p>
	<p>УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p>	<p><i>Знать:</i> Нормативы использования времени, ресурсов при решении поставленных задач. <i>Уметь:</i> рационально использовать время и ресурсы для выполнения поставленных задач <i>Владеть:</i> методами критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного реферата;</p>
	<p>УК-6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.</p>	<p><i>Знать:</i> возможности для приобретения новых знаний и навыков; <i>Уметь:</i> приобретать новые знания и умения и навыки; <i>Владеть:</i> методами приобретения новых знаний и навыков;</p>

<p>ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p><i>Знать:</i> основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; <i>Уметь:</i> использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; <i>Владеть:</i> навыками решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной</p>
	<p>ОПК-1.2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p><i>Знать:</i> основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; <i>Уметь:</i> использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; <i>Владеть:</i> навыками решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной</p>

<p>ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p><i>Знать:</i> Основные информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><i>Уметь:</i> применять основные информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><i>Владеть:</i> навыками использования основных информационно-коммуникационные технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
---	---	---

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.О.17 Введение в профессиональную деятельность составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (144 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

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Семестр №1	
			КР	СР
Лекции (Л)	18		18	
Лабораторные работы (ЛР)				
Практические занятия (ПЗ)	32		32	
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		92		92
Промежуточная аттестация	2		2	

Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Зачёт	
Всего	52	92	52	92

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Тема 1. Понятие об агропромышленном комплексе. Народно-хозяйственное значение основных отраслей с.-х. в обеспечении продовольственной безопасности	1	2		2					10		УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-6.4
Тема 2. История развития, современное состояние и перспективы развития молочной промышленности России. Значение молока и молочных продуктов в питании человека	1	2		4				2	10		УК-6.3, ОПК-1.1, УК-6.4, УК-6.5
Тема 3. Понятие о молочном сырье, его использование в технологии молочных продуктов. Основы современной классификации молочных продуктов.	1	2		6				5	10		УК-6.5, ОПК-1.1, ОПК-1.2, УК-6.4, ОПК-1.3, УК-6.1

Тема 4. История развития, современное состояние и перспективы мясоперерабатывающей промышленности России. Значение мясной продукции в питании человека.	1	2	4					10		ОПК-1.2, ОПК-1.3, УК-6.5
Тема 5. Мясное сырье и его использование в технологии мясных продуктов.	1	6	6				5	10		УК-6.2, УК-6.3, УК-6.4, УК-6.5, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
Тема 6. Характеристика вторичных продуктов переработки мяса и рыбы	1	2	4				5	10		ОПК-1.2, ОПК-1.3, УК-6.5, ОПК-1.1, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-6.4
Тема 7. Технология производства и переработки продукции птицеводства	1	2	6				5	10		УК-6.2, УК-6.4, УК-6.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
Контактная работа	1	18	32						2	х
Самостоятельная работа	1						22	70		х
Объем дисциплины в семестре	1	18	32				22	70	2	х
Всего по дисциплине		18	32				22	70	2	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
--------	-------------------	-----------------------	---------------------------

1	История развития, современное состояние и перспективы развития молочной промышленности России. Значение молока и молочных продуктов в питании человека	Хозяйственно-биологические особенности КРС Анализ производства молока в России, области, регионе Анализ мирового рынка производства молока	2
2	Понятие о молочном сырье, его использование в технологии молочных продуктов. Основы современной классификации молочных продуктов.	Санитарно-гигиенические и технологические требования к молоку. Технология и первичная обработка молока	5
3	Мясное сырье и его использование в технологии мясных продуктов.	Пищевая и биологическая ценность мяса Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции Холодильная обработка мяса Классификация мяса по виду животного, особенности получения	5
4	Характеристика вторичных продуктов переработки мяса и рыбы	Переработка и использование вторичного сырья Производство кормовой и рыбной муки	5
5	Технология производства и переработки продукции птицеводства	Анализ производства яиц и мяса птицы в России и в зарубежных странах Технология производства мяса цесарок, уток, гусей	5
Всего			22

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Кузнецова, Е. А. Общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е. А. Кузнецова, Е. А. Зенина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 88 с. (ЭБС ЛАНЬ)
2. Яковлева, С. Е. Производство продукции животноводства : учебно-методическое пособие / С. Е. Яковлева, В. Е. Гапон. — 3-е изд., перераб. и доп. — Брянск : Брянский ГАУ, 2017. — 112 с. (ЭБС ЛАНЬ)

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Морозова, Н. И. Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов : учебное пособие / Н. И. Морозова, Ф. А. Мусаев. — Рязань : РГАТУ, 2015. — 189 с. (ЭБС ЛАНЬ)
2. Мусаев, Ф. А. Лабораторный практикум по технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Ф. А. Мусаев, Д. И. Жевнин. — Рязань : РГАТУ, 2012. — 157 с. (ЭБС ЛАНЬ).

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

-тематическое содержание дисциплины

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

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 и техническими средствами обучения.

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, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования (переносной мультимедийный проектор, средства звуковоспроизведения, экран).

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. MS Office
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант + .
2. Гарант .

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

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

Разработал(и):

Доцент, к.с/х.н.



Никонова Елена Анатольевна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 11 от 11.02.2019

Зав. кафедрой



Топурия Гоча Мирианович

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно- методической комиссии Биотехнологий и природопользования, протокол № 7 от 25.11.2019

Декан факультета биотехнологий и природопользования



Никулин Владимир Николаевич

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.О.17 Введение в профессиональную деятельность на 2020-2021 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения:

Без изменений

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 1 от 31,08.2020 г.

Зав. кафедрой



Топурия Гоча Мирианович

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.О.17 Введение в профессиональную деятельность на 2021-2022 учебный год.

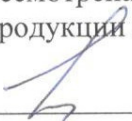
В программу вносятся следующие изменения:

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Морозова, Н. И. Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов : учебное пособие / Н. И. Морозова, Ф. А. Мусаев. — Рязань : РГАТУ, 2015. — 189 с. (ЭБС ЛАНЬ)
2. Мусаев, Ф. А. Лабораторный практикум по технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Ф. А. Мусаев, Д. И. Жевнин. — Рязань : РГАТУ, 2012. — 157 с. (ЭБС ЛАНЬ).
3. Булова, Т. Е. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология : учебное пособие / Т. Е. Булова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 160 с. —Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 1 от 31.08.2021 г.

Зав. кафедрой



Топурия Гоча Мирианович