

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Живодерова Светлана Петровна к.с.-х.н, доцент

Наименование дисциплины: Б1.0.17 Введение в профессиональную деятельность

Цель освоения дисциплины:

- понять и уметь объяснять сложные технологические процессы переработки сельскохозяйственного сырья и продукции;
- уметь анализировать деятельность перерабатывающих предприятий;
- уметь оценивать качество и безопасность продуктов питания.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>ИД-1_{УК-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>ИД-2_{УК-6} 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>ИД-3_{УК-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИД-4_{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>ИД-5_{УК-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>	<p>Знать: основные закономерности развития пищевой индустрии</p> <p>Уметь: объяснять общий ход развития пищевых производств</p> <p>Владеть: владение терминологией, касающейся отдельных отраслей пищевой индустрии</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>ИД-1_{ОПК-1} Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Знать: основные источники информации развития различных пищевых отраслей Уметь: работать с нормативными документами: ГОСТами и ТУ Владеть: первичными навыками работы на перерабатывающих предприятиях</p>
--	---	--

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Концепции обеспечения населения качественным сырьем и продуктами питания.

Тема 2. Качество свежего заготавливаемого картофеля.

Тема 3. Актуальные проблемы производства качественных и безопасных продуктов питания.

Тема 4. Контроль консервированной продукции.

Тема 5. Таможенный контроль ввозимой продукции.

Тема 6. Таможенный контроль сахара, ввозимого на территорию Российской Федерации.

Тема 7. Понятия и виды таможенных режимов.

Тема 8. Контроль качества напитков и соков.

Тема 9. Характеристика продукции, вырабатываемой комбикормовой промышленностью.

Тема 10. Технологические процессы производства творога.

Тема 11. Технологические процессы производства комбикормов.

Тема 12. Производство сыра.

Тема 13. Методы, используемые в биотехнологических процессах производства и переработки продукции.

Тема 14. Производство сметаны.

Тема 15. Технологические процессы получения спирта.

Тема 16. Приготовление винных заквасок.

Тема 17. Утилизация товаров на таможне.

Тема 18. Дрожжи, используемые в хлебопекарном производстве.

Тема 19. Зерновое сырье, используемое для производства комбикормов.

Тема 20. Компоненты микробиологической и химической промышленности, используемые при производстве комбикормов.

Тема 21. Экспертиза чая.

Тема 22. Контроль качества кофе.

Тема 23. Контроль инкубационных яиц.

Тема 24. Оценка качества сыра.

Тема 25. Определение свежести мяса птицы при перевозке через таможенную границу.

3. Общая трудоемкость дисциплины: Б1.0.17 «Введение в профессиональную деятельность» составляет 4 зачетные единицы (144 академических часа).