

**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) Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

1. Цели 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.

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
-------------	------------

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-6	Управление и маркетинг в АПК Основы научных исследований Психология Производственная практика (Научно-исследовательская работа) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)
ОПК-1	Ботаника Зоология Психология Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра) Химия Математика и математическая статистика Информатика Физика Микробиология Сельскохозяйственная экология Цифровые технологии в АПК Морфология и физиология сельскохозяйственных животных Учебная ознакомительная практика(в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) Генетика растений и животных Фитопатология, энтомология и защита растений

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> Основные закономерности развития пищевой индустрии <i>Уметь:</i> Объяснять общий ход развития пищевых производств <i>Владеть:</i> Владение терминологией, касающейся отдельных отраслей пищевой индустрии</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> Основные закономерности развития пищевой индустрии <i>Уметь:</i> Объяснять общий ход развития пищевых производств <i>Владеть:</i> Владение терминологией, касающейся отдельных отраслей пищевой индустрии</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> Основные закономерности развития пищевой индустрии <i>Уметь:</i> Объяснять общий ход развития пищевых производств <i>Владеть:</i> Владение терминологией, касающейся отдельных отраслей пищевой индустрии</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> Основные закономерности развития пищевой индустрии <i>Уметь:</i> Объяснять общий ход развития пищевых производств <i>Владеть:</i> Владение терминологией, касающейся отдельных отраслей пищевой индустрии</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.5 демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.</p>	<p><i>Знать:</i> Основные закономерности развития пищевой индустрии <i>Уметь:</i> Объяснять общий ход развития пищевых производств <i>Владеть:</i> Владение терминологией, касающейся отдельных отраслей пищевой индустрии</p>

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	ОПК-1.1 использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;	<i>Знать:</i> Основные источники информации развития различных пищевых отраслей <i>Уметь:</i> Работать с нормативными документами: ГОСТами и ТУ <i>Владеть:</i> Первичными навыками работы на перерабатывающих предприятиях
	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.	<i>Знать:</i> Основные источники информации развития различных пищевых отраслей <i>Уметь:</i> Работать с нормативными документами: ГОСТами и ТУ <i>Владеть:</i> Первичными навыками работы на перерабатывающих предприятиях
	ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	<i>Знать:</i> Основные источники информации развития различных пищевых отраслей <i>Уметь:</i> Работать с нормативными документами: ГОСТами и ТУ <i>Владеть:</i> Первичными навыками работы на перерабатывающих предприятиях

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	Курс №1	
			КР	СР
Лекции (Л)	4		4	
Лабораторные работы (ЛР)				

Практические занятия (ПЗ)	6		6	
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		132		132
Промежуточная аттестация	2		2	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Зачёт	
Всего	12	132	12	132

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Курс	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)	Самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	Промежуточная аттестация		
Раздел 1. Качество и безопасность продуктов питания	1	2		4							ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-1
Тема 1. Концепции обеспечения населения качественным сырьем и продуктами питания	1	2					4				ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-1
Тема 2. Качество свежего заготавливаемого картофеля	1			2			4	2			ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-1
Тема 3. Актуальные проблемы производства качественных и безопасных продуктов питания	1						4				ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-1
Тема 4. Контроль консервированной продукции	1			2			4	2			ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-1

Тема 5. Таможенный контроль ввозимой продукции	1							4		ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-1
Тема 6. Таможенный контроль сахара, ввозимого на территорию Российской Федерации	1							4		ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-1
Тема 7. Понятия и виды таможенных режимов	1							4		ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-1
Тема 8. Контроль качества напитков и соков	1							4		ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-1
Тема 9. Характеристика продукции, вырабатываемой комбикормовой промышленностью	1	2						5		ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-1
Тема 10. Технологические процессы производства	1			2				5	2	ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-1
Тема 11. Технологические процессы производства комбикормов	1							5		ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-1
Тема 12. Производство сыра	1							5		ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-1
Тема 13. Методы, используемые в биотехнологических процессах производства и переработки продукции	1							5		ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-1
Тема 14. Производство сметаны	1							5		ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-1
Тема 15. Технологические процессы получения спирта	1							5		ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-1
Тема 16. Приготовление винных заквасок	1							5		ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-1

Тема 17. Утилизация товаров на таможне	1							5			ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-
Тема 18. Дрожжи, используемые в хлебопекарном производстве	1							5			ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-
Тема 19. Зерновое сырье, используемое для производства комбикормов	1							5			ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-
Тема 20. Компоненты микробиологической и химической промышленности, используемые при производстве комбикормов	1							5			ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк- 1
Тема 21. Экспертиза чая	1							5			ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк- 1
Тема 22. Контроль качества кофе	1							5			ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-
Тема 23. Контроль инкубационных яиц	1							5			ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-
Тема 24. Оценка качества сыра	1							9			ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-
Тема 25. Определение свежести мяса птицы при перевозке через таможенную границу	1							10			ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк-
Тема 26. Промежуточная аттестация	1										ИД-1ук-6,ИД-2ук-6 ИД-3ук-6,ИД-4ук-6 ИД-5ук-6,ИД-1опк- 1
Контактная работа	1	4		6						2	x
Самостоятельная работа	1							126	6		x
Объем дисциплины в семестре	1	4		6				126	6	2	x
Всего по дисциплине		4		6				126	6	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	Концепции обеспечения населения качественным сырьем и продуктами питания	Контроль качества и безопасности продуктов питания и сырья ввозимых на территорию Оренбургской области и реализуемых в торговой сети	4
2	Качество свежего заготавливаемого картофеля	Показатели качества свежего картофеля	4
3	Актуальные проблемы производства качественных и безопасных продуктов питания	Показатели безопасности продуктов питания	4
4	Контроль консервированной продукции	Правила упаковки и транспортировки консервированной продукции	4
5	Таможенный контроль ввозимой продукции	Правила таможенного контроля	4
6	Таможенный контроль сахара, ввозимого на территорию Российской Федерации	Оценка качества сахара	4
7	Понятия и виды таможенных режимов	Классификация таможенных режимов	4
8	Контроль качества напитков и соков	Оценка качества соков	4
9	Характеристика продукции, вырабатываемой комбикормовой промышленностью	Кормовые смеси	5
10	Технологические процессы производства творога	Сырье для производства творога	5
11	Технологические процессы производства комбикормов	Приемка, хранение сырья	5
12	Производство сыра	Органолептические показатели сыра	5

13	Методы, используемые в биотехнологических процессах производства и переработки продукции	Мутации и селекция	5
14	Производство сметаны	Показатели качества сметаны	5
15	Технологические процессы получения спирта	Сырье для производства спирта	5
16	Приготовление винных заквасок	Характеристика винных заквасок	5
17	Утилизация товаров на таможне	Правила утилизации товаров	5
18	Дрожжи, используемые в хлебопекарном производстве	Характеристика дрожжей	5
19	Зерновое сырье, используемое для производства комбикормов	Зерновое сырье кукуруза	5
20	Компоненты микробиологической и химической промышленности, используемые при производстве комбикормов	Характеристика микробиологических компонентов	5
21	Экспертиза чая	Показатели качества чая	5
22	Контроль качества кофе	Показатели качества кофе	5
23	Контроль инкубационных яиц	Оценка качества инкубационных яиц	5
24	Оценка качества сыра	Органолептические показатели сыра	9
25	Определение свежести мяса птицы при перевозке через таможенную границу	Органолептические показатели мяса	10
Всего			126

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Чеботарев, О.Н. Технология муки, крупы и комбикормов: Учебное пособие / О.Н. Чеботарев. – Краснодар: Кубанский государственный технологический университет, 2007. – 139 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

2. Сучкова, Е.П. Технология молока и молочных продуктов. технология сыра / Е.П. Сучкова, Л.А. Силантьева. – Санкт-Петербург: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. – 64 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: Учебное пособие / К.К.Горбатова, П.И. Гунькова. – 4-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010. – 320 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

2. Лейберов, И. П. Революция и хлеб: Учебное пособие / И.П. Лейберов, С.Д. Рудченко. – Москва: Издательство Мысль, 1990. – 224 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

Методические материалы включающие:

-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

1. Компьютеры
2. Ноутбуки
3. Мультимедиа
4. Методические указания
5. Плакаты
6. Наглядные пособия
7. ГОСТы на сельскохозяйственное сырье и продукты питания

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

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

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант + .


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.  Живодерова С.П.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 3 от 12.11.2018

Зав. кафедрой  Ячкин Владимир Николаевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 7 от 29.12.2018

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств

 Щукин Виктор Борисович

Дополнения и изменения

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

В программу вносятся следующие изменения:

*бу дополнений
и изменений*

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 1 от 28.08.2020

Зав. кафедрой



Ячкин Владимир Николаевич

Дополнения и изменения

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

В программу вносятся следующие изменения:

*бу дополнений
и изменений*

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 1 от 20.02.21.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич