

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»
кафедра Агробиотехнологий

УТВЕРЖДАЮ

Декан _____ АФ _____

Курбанова М.Г. _____



рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.О.24 Введение в профессиональную деятельность

Учебный план	z35.03.07-19-1AT01.plx	35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	заочная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля на курсах:	
в том числе:		зачет - 2	
контактная работа	13,1		
самостоятельная работа	94,9		
часы на контроль	4		

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	уп	рп		
Лекции	2	2	2	2
Семинарские занятия	6	6	6	6
Консультации	1	1	1	1
Промежуточная аттестация	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	8,1	8,1	8,1	8,1
Контактная работа	9,1	9,1	9,1	9,1
Сам. работа	94,9	94,9	94,9	94,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Кемерово 2019 г.

Программу составил(и):

канд.тех.наук, доц., Егушова Елена Анатольевна



Рабочая программа дисциплины

Введение в профессиональную деятельность

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

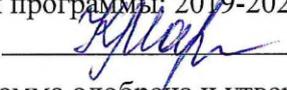
составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
утвержденного учёным советом вуза от 23.05.2019 протокол № 9.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
агробиотехнологий

Протокол № 1 от 30 августа 2019 г.

Срок действия программы: 2019-2024 уч.г.

Зав. кафедрой  Курбанова Марина Геннадьевна

Рабочая программа одобрена и утверждена методической
комиссией агробиотехнологического факультета

Протокол № 1 от 30 сентября 2019 г.

Председатель методической комиссии



Ульрих Е.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры агробιοтехнологий (реорганизована в 2021)

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры агробιοтехнологий (реорганизована в 2021)

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры агробιοтехнологий (реорганизована в 2021)

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры агробιοтехнологий (реорганизована в 2021)

подпись расшифровка

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: развитие творческого потенциала студентов и формирование устойчивого интереса к выбранной специальности в сфере производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

- осмыслить историю производства пищевых продуктов в плане исторического опыта и его уроков в жизни, профессиональной и общественной деятельности.

- изучить фундаментальные проблемы пищи и питания, как основы создания современных пищевых технологий.

- уметь анализировать особенности проявления главных факторов всемирного исторического процесса в истории пищевых производств.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1 Входной уровень знаний:	
2.1.1	Биология (ботаника, зоология)
2.1.2	Проектная деятельность 1
2.1.3	Химия
2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
2.2.2	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.3	Основы научных исследований
2.2.4	Производство продукции животноводства
2.2.5	Производство продукции растениеводства
2.2.6	Технологическая практика
2.2.7	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.2.8	Современные биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
2.2.9	Технологии молока и молочных продуктов
2.2.10	Технологии переработки плодоовощной продукции
2.2.11	Технология мяса и мясных продуктов
2.2.12	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
2.2.13	Переработка вторичного сырья животного происхождения
2.2.14	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Знать:

Уровень 1	пути и средства профессионального самосовершенствования: профессиональные форумы, конференции, семинары, тренинги
Уровень 2	систему категорий и методов, направленных на формирование аналитического и логического мышления
Уровень 3	содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности

Уметь:

Уровень 1	анализировать культурную, профессиональную и личностную информацию и использовать ее для повышения своей квалификации и личностных качеств
Уровень 2	планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности
Уровень 3	самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности

Владеть:

Уровень 1	навыками организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления социально-культурных, психологических, профессиональных знаний
Уровень 2	приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности
Уровень 3	технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности

ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	информационные источники и справочные материалы в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья
Уровень 2	современные технологии, применяемые в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья
Уметь:	
Уровень 1	анализировать информацию, полученную из научных источников, сопоставлять прогнозы развития, использовать справочные материалы
Уровень 2	анализировать современные технологии и производить их обоснованный выбор
Владеть:	
Уровень 1	навыками использования в профессиональной деятельности материалов научных исследований, прогнозы развития, справочные материалы
Уровень 2	навыками обоснованного выбора современных технологий для производства и переработки сельскохозяйственного сырья

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- пути и средства профессионального самосовершенствования: профессиональные форумы, конференции, семинары, тренинги;
3.1.2	- систему категорий и методов, направленных на формирование аналитического и логического мышления;
3.1.3	- содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.
3.2	Уметь:
3.2.1	- анализировать культурную, профессиональную и личностную информацию и использовать ее для повышения своей квалификации и личностных качеств;
3.2.2	- планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности;
3.2.3	- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности.
3.3	Владеть:
3.3.1	- навыками организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления социально-культурных, психологических, профессиональных знаний;
3.3.2	- приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности;
3.3.3	- технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
	Раздел 1. Социально-коммуникативная деятельность.							
1.1	Устная коммуникация: процесс восприятия, активное слушание, публичное выступление, переговоры. /Ср/	2	2	УК-6 ОПК-4	В1,У1,31, В2, У2, 32		Л2.1 Э1 Э2	собеседование
1.2	Письменная деловая коммуникация: продукты письменной деловой коммуникации, поиск информации из источников, обработка информации, представление результатов обработки информации	2	6	УК-6 ОПК-4	В1,У1, 31,В2, У2,32		Л2.1 Э1 Э2	собеседование
	Раздел 2. Питание как основа жизни человека							

2.1	Пища как источник энергии /Сем зан/	2	2	ОПК-4	В3,У3, 33	2	Л2.3 Э1 Э2	собеседование
2.2	Влияние пищи на продолжительность жизни. Религия и питание /Ср/	2	4	ОПК-4	В3,У3, 33		Л2.3 Э1 Э2	собеседование
	Раздел 3. Характеристика предприятий по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства							
3.1	Структура перерабатывающих предприятий /Сем зан/	2	2	ОПК-4	В3,У3, 33,В2, 32	2	Л2.2 Э1 Э2	собеседование
3.2	Основные виды сырья, используемые для разных отраслей пищевой промышленности /Сем зан/	2	2	ОПК-4	В3,У3, 33,В2, 32	2	Л2.3 Э1 Э2	собеседование
3.3	Особенности приемки сырья и материалов /Ср/	2	2	ОПК-4	В3,У3, 33,В2, 32		Л2.3 Э1 Э2	собеседование
3.4	Подготовка к контрольному опросу /Ср/	2	2,9	УК-6 ОПК-4	В1,У1, 31,В2, У2,32 В3, У3, 33		Э1 Э2	собеседование
3.5	Контрольный опрос /КРА/	2	0,1	УК-6 ОПК-4	В1,У1, 31,В2, У2,32 В3, У3, 33	0,1	Э1 Э2	собеседование
	Раздел 4. История развития производства, хранения и переработки пищевой продукции							
4.1	Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств. История производства пищевых продуктов /Лек/	2	2	ОПК-4	В1,У1, 31,В2, 32,У3, 33	2	Л1.1 Э1 Э2	собеседование
4.2	История развития производства, хранения и переработки продукции растениеводства. Роль пищи из растительного сырья в истории развития человечества. Основные направления производства и переработки растительного сырья /Ср/	2	4	ОПК-4	В1,У1, 31,В2, 32,У3, 33		Л1.1 Э1 Э2	собеседование
4.3	Общие представления о растительном сырье, технологиях производства, хранения и переработки продукции растениеводства /Ср/	2	2	ОПК-4	В1,У1 31,В2, 32,У3, 33		Э1 Э2	собеседование
4.4	Мука. История создания мукомольной промышленности /Ср/	2	4	ОПК-4			Э1 Э2	собеседование
4.5	Крупы. Ассортимент круп, вырабатываемых в России. Современное состояние крупяного производства и перспективы его развития в России. /Ср/	2	4	ОПК-4	В1,У1, 31,В2, 32,У3, 33		Л1.1Л2.2 Э1 Э2	собеседование
4.6	Хлеб. Отношение к хлебу на Руси. Развитие хлебопекарной промышленности в России. /Ср/	2	4	ОПК-4	В1,У1, 31,В2, 32,У3, 33		Л1.1Л2.2 Э1 Э2	собеседование

4.7	Овощи, фрукты, ягоды и орехи Развитие технологии их хранения и переработки. Современное состояние производства овощей в России. Состояние плодовой отрасли в современной России /Ср/	2	4	ОПК-4	В1,У1, 31,В2, 32,У3, 33		Л1.1Л2.2 Э1 Э2	собеседование
4.8	Отходы плодоовощной продукции и возможность их использования. /Ср/	2	4	ОПК-4	В1,У1, 31,В2, 32,У3, 33		Л1.1 Э1 Э2	собеседование
4.9	Мясо и мясные продукты. Значение мяса в питании человека. Классификация мяса в Древней Руси. Влияние религии на потребление различных видов мяса. /Ср/	2	4	ОПК-4	В1,У1, 31,В2, 32,У3, 33		Л1.1Л2.3 Э1 Э2	собеседование
4.10	Развитие промышленного скотоводства и птицеводства. Организация скотобоев /Ср/	2	4	ОПК-4	В1,У1, 31,В2, 32,У3, 33		Л2.2 Э1 Э2	собеседование
4.11	Развитие колбасного производства в России. /Ср/	2	4	ОПК-4	В1,У1,31,В2 32,У3,33		Л2.2 Э1 Э2	собеседование
4.12	История возникновения производства мясных консервных изделий в России. /Ср/	2	4	ОПК-4	В1,У1,31, В2,32,У3, 33		Л1.1 Э1 Э2	собеседование
4.13	Рыба и морепродукты. Значение рыбы и морепродуктов в питании человека. Развитие технологии рыбозаводства в Древнем Египте и Риме. Культ рыбы и рыбных продуктов в странах Юго-Восточной Азии. /Ср/	2	4	ОПК-4	В1,У1,31, В2,32,У3, 33		Л1.1 Э1 Э2	собеседование
4.14	Промысловые виды рыб на Руси. История развития промышленного рыболовства в России /Ср/	2	4	ОПК-4	В1,У1,31, 33		Л1.1 Э1 Э2	собеседование
4.15	Основные рыбопромышленные семейные династии в России. Современное состояние отечественной рыбной промышленности. /Ср/	2	4	ОПК-4	В1,У1,31 В2,32,У3, 33		Л1.1 Э1 Э2	собеседование
4.16	Характеристика вторичных продуктов переработки мяса и рыбы /Ср/	2	4	ОПК-4	В1 У1,31,В2,32 У3,33		Э1 Э2	собеседование
4.17	Молоко и кисломолочные напитки Основные национальные кисломолочные напитки. Их виды и традиции потребления в странах мира /Ср/	2	4	ОПК-4	В1,У1 31,В2 32,У3 33		Л1.1Л2.3 Э1 Э2	собеседование
4.18	История развития, современное состояние и перспективы развития молочной промышленности России. Роль учёных и практиков в развитии молочной промышленности. /Ср/	2	4	ОПК-4	В1,У1 31,В2 32,У3 33		Л1.1Л2.2 Э1 Э2	собеседование
4.19	Основы современной классификации молочных продуктов. Вторичное молочное сырьё и его использование. /Ср/	2	4	ОПК-4			Л2.3 Э1 Э2	собеседование

4.20	Экологическая безопасность современных технологий молока и мясоперерабатывающей промышленности. /Ср/	2	2	ОПК-4	В1,У1 31,В2,32 У3,33		Л2.3 Э1 Э2	собеседование
4.21	Подготовка к экзамену /Ср/	2	6	УК-6 ОПК-4	В1,У1, 31,В2, У2,32 В3, У3, 33		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	собеседование
4.22	Консультация /Конс/	2	1	УК-6 ОПК-4	В1,У1, 31,В2, У2,32 В3, У3, 33	1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	собеседование
4.23	Зачет /Зачёт/	2	4	УК-6 ОПК-4	В1,У1, 31,В2, У2,32 В3, У3, 33	4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	тест

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В качестве текущего контроля используется реферат

Темы рефератов

1. История создания молочной промышленности России, роль отечественных ученых в ее становлении.
2. Влияние различных факторов на состав и свойства молока.
3. Немолочное сырье, используемое в производстве молочных продуктов.
4. Использование белково – углеводного (вторичного) молочного сырья.
5. Экология, ее влияние на организм животных и качество молока, используемого в питании населения и производстве молочных продуктов.
6. Значение мясной и рыбной продукции в питании человека.
7. История развития, современное состояние и перспективы мясоперерабатывающей промышленности России.
8. Характеристика вторичных продуктов переработки мяса и рыбы.
9. Экологическая безопасность современных технологий молока и мясоперерабатывающей промышленности
10. Основные направления и понятия в области производства, хранения и переработки плодоовощного сырья
11. Загрязнение окружающей среды: инсектициды, гербициды, фунгициды, диоксины, полихлорированные бифенилы, тяжелые металлы, радиация и радиоизотопы.
12. Агрохимикаты: удобрения, химические мелиоранты, кормовые добавки. Их влияние на растительное сырье пищевой промышленности
13. Ветеринарные препараты. Их влияние на сырье продуктов переработки животноводства и здоровье человека
14. Аллергены и непереносимость пищевых продуктов.
15. История развития производства, хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства
16. История виноделия.
17. Отходы плодоовощной продукции и возможность их использования.
18. Перспективы развития и модернизации отрасли по производству, хранению и переработки растительного сырья
19. История возникновения науки о продовольственной безопасности страны и пищевой безопасности
20. Классификация болезней пищевого происхождения.
21. Значение продукции птицеводства в мировой и отечественной экономике
22. Современное состояние перерабатывающей промышленности
23. Роль Петра I в становлении пищевой и перерабатывающей промышленности в России.
24. История семейной династии русских предпринимателей Сапожниковых и ее роль в становлении отечественной рыбной промышленности.
25. История создание маргарина. Маргариновое производство в России
26. Первый в России консервный завод. Автор изобретения автоклава. Современное состояние консервной отрасли пищевой промышленности
27. Медоварение на Руси в XVI–XVII вв. Сыта и сбитень
28. Приручение и одомашнивание животных
29. Крупнейшие производители мяса и яиц сельскохозяйственной птицы за рубежом
30. Государственная программа по развитию сельского хозяйства 2013-2020 гг.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

6.2 Перечень информационных справочных систем

--

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и ПО	Вид занятия
2103	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	столы ученические – 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 25 шт., доска меловая – 1 шт., ПК – 1 шт., системный блок – 1 шт., телевизор LED Samsung 46 – 1 шт.; лабораторное оборудование: холодильник Vestel GN 330 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-464 – 1 шт., микротом санный МС- 2 - 1 шт., иономер И-160МИ -1 шт., колориметр КФК-2 - 1 шт., Весы лабораторные ВЛТ-150 - 1 шт., микроскоп бинокулярный Биомед 1 - 1 шт., Термостат ТС-1\80 СПУ - 1 шт., Печь муфельная - 1 шт., весы ВТ-300 - 1 шт., прибор Кварц 21М33-1 - 1 шт., Холодильник Океан - 1 шт., учебно- наглядные материалы	

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Рекомендуемая литература

8.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Щеникова, Н. В.	Традиции и культура питания народов мира : учебное пособие	ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021

8.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Е. И. Кривокопа	Деловые коммуникации: учебное пособие	ИНФРА-М, 2019
Л2.2	А. В. Пряхина.	Оценка развития пищевой промышленности в стране и регионе: монография	Дашков и К, 2011
Л2.3	Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок	Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения: учебное пособие	ИНФРА-М, 2021

8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	ЭБС «Лань»
Э2	ЭБС " Znanium"

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

--

