

**Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»**

Аграрно-технологический факультет

**Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

УТВЕРЖДАЮ
И. о. декана аграрно-технологического
факультета _____ Димогло А.В.
(подпись)
« 20 » _____ 09 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине **«Введение в профессиональную деятельность»**
на 2019/2020 учебный год

Направление подготовки
**4.35.03.07 «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

профиль подготовки
**«Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»**

Квалификация (степень)
бакалавр

Форма обучения
очная, заочная

Год набора **2019**

Тирасполь 2019 г.

Рабочая программа дисциплины *Б1.О.07 «Введение в профессиональную деятельность»* разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта ВО по направлению 4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденного 17 июля 2017 г. № 669 и основной профессиональной образовательной программы (учебного плана) по профилю «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Составитель рабочей программы

Преподаватель Вишневская Вишневская О.Н.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 4 » 09 2019 г. протокол № 2

Зав. выпускающей кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 4 » 09 2019 г.
(дата)


(подпись)

А.Д. Руцук

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является получение представления об основных направлениях будущей работы для грамотного и обоснованного выбора дальнейшего направления своего обучения и научной деятельности.

Задачи дисциплины:

- формирование у обучающихся навыков самостоятельного поиска, обработки и анализа учебной, научной и специальной литературы;
- ознакомление студентов с историей возникновения и развития основных пищевых производств;
- получение знаний по вопросам современного состояния производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» относится к обязательной части блока «Дисциплины» учебного плана. Ее изучение взаимосвязано с учебными дисциплинами: «Производство продукции животноводства», «Производство продукции растениеводства» «Хранение и переработка продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства с основами стандартизации и сертификации». Базой для изучения этой дисциплины являются знания, полученные в школе.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование компетенций, приведенных в таблице ниже

Категория (группа) х компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения		
Системное критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 УК-1- Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи; ИД-2 УК-1 - Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи; ИД-3 УК-1 - Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки; ИД-4 УК-1 - Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; ИД-5 УК-1 - Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи

Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач а рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 УК-2 - Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач; ИД-2 УК-2 - Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений; ИД-3 УК-2 - Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время; ИД-4 УК-2 - Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 УК-3 - Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде; ИД-2 УК-3 - Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.); ИД-3 УК-3 - Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата; ИД-4 УК-3 - Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды

Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстаивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 УК-6 -Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.),для успешного выполнения порученной работы; 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; 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; ИД-4 УК-6 -Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата; ИД-5 УК-6 - Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП.		

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов по семестрам:

Семестр	Количество часов						Форма контроля
	Трудоемкость, з.е./часы	В том числе					
		Аудиторных				Самостоятельная работа (СР)	
		Всего	Лекций (Л)	Практических занятий (ПЗ)	Лабораторных занятий (ЛЗ)		
ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ							
I (1)	2/72	36	18	18		36	зачет
Итого:	2/72	36	18	18		36	зачет
ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ							
I (1)	2/72	8	4	4		60	Зачет (4 часа)
Итого:	2/72	8	4	4		60	Зачет (4 часа)

4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов							
		Всего		Аудиторная работа				Внеауд. работа (СР)	
				Лекции		Практические занятия			
		очн.	з/о	очн.	з/о	очн.	з/о	очн.	з/о
1	Теоретические вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	8	6	2	1	6	-	-	5
2	Роль питания в жизни человека	8	8	4	1	4	-	-	7
3	Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства	30	26	6	1	6	2	18	23
4	Основы технологии производства и переработки продукции животноводства	26	28	6	1	2	2	18	25
	Зачет		4						
	ИТОГО:	72	72	18	4	18	4	36	60

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

4.3.1 Для студентов очной формы обучения

Лекции

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно- наглядные пособия
<i>Теоретические вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</i>				
1	1	2	Теоретические вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	ФГОС ВО, Демонстр ационные материал ы, таблицы
Итого по разделу часов:		2		
<i>Роль питания в жизни человека</i>				
2	2	2	Значение питания для человека. Роль продуктов растительного происхождения.	
		2	Роль продуктов животного происхождения	
Итого по разделу часов		4		
<i>Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства</i>				
3	3	2	Отрасль растениеводства. История развития систем земледелия	
4		2	Основы технологии производства продукции растениеводства	
5		2	Основные направления переработки продукции растениеводства	
Итого по разделу часов		6		
<i>Основы технологии производства и переработки продукции животноводства</i>				
6	4	2	Отрасль животноводства. Основные направления производства продукции животноводства	

7		2	Современное состояние производства продукции животноводства	
8		2	Основные направления переработки продукции животноводства	
Итого по разделу часов:		6		
ИТОГО		18		

Практические (семинарские) занятия

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема практического занятия	Учебно-наглядные пособия. Методика проведения	
<i>Теоретические вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</i>					
1	1	2	История развития ПГУ им Т.Г. Шевченко	Посещение исторического музея ВУЗа	
2		2	Знакомство с библиотечным фондом ПГУ им. Т.Г. Шевченко Правила работы с каталогами, оформление требований на учебную, научную и художественную литературу	Посещение структурных подразделений библиотеки	
		2	Оценка личностных качеств обучающихся	Раздаточные материалы	
Итого по разделу часов:		6			
<i>Роль питания в жизни человека</i>					
3	2	2	История продуктов питания растительного происхождения	Демонстрационный фильм, раздаточные материалы	
4		2	История продуктов животного происхождения.		
Итого по разделу часов:		4			
<i>Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства</i>					
5	3	2	История русской агрономии		
6		2	Понятие технологической карты		
7		2	История консервирования овощей, фруктов, ягод		
Итого по разделу часов:		6			
<i>Основы технологии производства и переработки продукции животноводства</i>					
9	4	2	Основные продукты переработки мяса и молока		
Итого по разделу часов:		2			
ИТОГО:		18			

Лабораторные занятия

Не предусмотрены учебным планом.

Самостоятельная работа обучающегося

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема СРС	Трудоемкость (в часах)
Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства			
Раздел 3	2	История развития агрономии	2
	3	Зерновые культуры. Продукты переработки зерна различных с.-х. культур	3
	4	Крупяные культуры. Производство круп и их использование	3
	5	Масличные культуры Переработки семян подсолнечника	3
	6	Овощи и фрукты в питании человека	2
	7	Переработка овощей и фруктов	3
	8	Консервирование овощей, фруктов, ягод	2
		Итого по разделу часов:	18
Основы технологии производства и переработки продукции животноводства			
Раздел 4	9	История развития животноводства	3
	10	Классификация продуктов переработки мяса	3
	11	Консервирования мяса	2
	12	Рыба и продукты переработки рыбы	2
	13	Классификация молочных продуктов.	3
	14	Консервирование молочных продуктов	2
	15	Кисломолочные продукты (кефир, простокваша, творог, сыр)	3
		Итого по разделу часов:	18
Всего			36

4.3.2. Для студентов заочной формы обучения

Лекции

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно-наглядные пособия
Теоретические вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»				
1	1	1	Теоретические вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»Отрасли сельского хозяйства. Значение, структура сельскохозяйственных отраслей	Таблицы
Итого по разделу часов:		1		
Роль питания в жизни человека				
2	2	1	Роль питания в жизни человека	
Итого по разделу часов:		1		
Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства				
3	3	1	Основы технологии производства продукции растениеводства	

Итого по разделу часов:		1	
Основы технологии производства и переработки продукции животноводства			
4	4	1	Основные направления переработки продукции растениеводства и животноводства
Итого по разделу часов:		1	
ИТОГО		4	

Практические (семинарские) занятия

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема практического занятия	Учебно- наглядные пособия
Основы технологии производства продукции растениеводства				
1	3	1	История продуктов питания растительного происхождения	-
2		1	Основные направления переработки продукции растениеводства	
Основные направления переработки продукции животноводства				
3	4	1	История продуктов питания животного происхождения	-.
4		1	Основные направления использования молока и мяса, история появления молочных продуктов	-
Всего:		4		

Лабораторные занятия

Не предусмотрены учебным планом.

Самостоятельная работа обучающегося

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема и вид самостоятельной работы обучающегося	Трудоемкость (в часах)
Теоретические вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»			
Раздел 1	1	История развития ПГУ им Т.Г. Шевченко	2
	2	Знакомство с библиотечным фондом ПГУ им. Т.Г. Шевченко Правила работы с каталогами, оформление требований на учебную, научную и художественную литературу	2
	3	Теоретические вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	1
		Итого по разделу часов	5
Роль питания в жизни человека			
Раздел 2	4	Значение питания для человека. Роль продуктов растительного происхождения. Роль продуктов животного происхождения	4
	5	История продуктов питания растительного происхождения	3
		Итого по разделу часов	7
Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства			
	6	Основы технологии производства продукции растениеводства	2
	7	Понятие технологической карты	2

Раздел 3	8	Основные направления переработки продукции растениеводства	2
	9	Зерновые культуры. Продукты переработки зерна различных с.-х. культур	3
	10	История продуктов питания растительного происхождения	2
	11	Крупяные культуры. Производство круп и их использование	2
	12	Масличные культуры Переработки семян подсолнечника	2
	13	Овощи и фрукты в питании человека	2
	14	Переработка овощей и фруктов	2
	15	История консервирования овощей, фруктов, ягод	2
	16	Консервирование овощей, фруктов, ягод	2
	17	Итого по разделу часов	23
Раздел 4	Основные направления переработки продукции животноводства		
	18	История продуктов питания животного происхождения	2
	19	История развития животноводства	2
	20	Современное состояние производства продукции животноводства	2
	21	Основные направления переработки продукции животноводства	2
	22	Классификация продуктов переработки мяса	3
	23	История консервирования мяса	3
	24	Консервирования мяса	2
	25	Рыба и продукты переработки рыбы	2
	26	Классификация молочных продуктов.	2
	27	Консервирование молочных продуктов	2
	28	Кисломолочные продукты(кефир, простокваша, творог, сыр)	3
Итого по разделу часов			25
ИТОГО:			60

5. Примерная тематика курсовых проектов (работ) (если имеются).

Курсовые работы не предусмотрены учебным планом.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.

6.1. Обеспеченность обучающихся учебниками, учебными пособиями

№ п \ п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год издания	Кол-во экземпляров	Электронная версия	Место размещения электронной версии
Основная литература						
1	Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства	Баздырев Г.И.	2014	-	В наличии	https://studref.com/images/book_covers/690741.png
2	Введение в специальность учебно-методическое пособие	О.Ю. Орлова, Л.А. Надточий	2015	-	В наличии	https://books.ifmo.ru/book/1602/vvedenie_v_specialnost.htm
	Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства и	Гласкович М.А., Шупик М.В., Соляник Т.В.	2013	-	В наличии	https://www.twirpx.com/file/2669559/

	животноводства. Часть 1. Технология производства и переработки продукции животноводства					
Дополнительная литература						
	Технология молока и молочных продуктов: учебник /	Г.Н. Крусъ, А.Г. Храмцов, З.В. Волокитина, С.В. Карпачев	2007	-	В наличии	https://www.twirpx.com/file/154536/
Итого по дисциплине: % электронных - 100						

6.2. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека e-librare.
2. Информационные справочные и поисковые системы Rambler, Yandex, Google.

6.3. Методические указания и материалы по видам занятий

В разработке.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):

Лекционные занятия проводятся в аудитории, где при необходимости устанавливается мультимедийный проектор, а также используется компьютерный кабинет №24 для просмотра учебных фильмов.

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины.

Дисциплина изучается в одном семестре. Структура дисциплины включает 4 раздела. После изучения третьего раздела проводится контрольный модуль по результатам изучения материала (для студентов очной формы обучения).

Самостоятельная работа контролируется во время дежурства преподавателя и самостоятельно в свободное внеаудиторное время.

В качестве промежуточного контроля предусмотрен зачет.

Вопросы, выносимые на зачет, охватывают учебный материал модульных контрольных работ. Зачет проводится в форме устного собеседования.

Фонд оценочных средств по дисциплине является приложением к рабочей программе.

Студенты, не написавшие контрольные модули, не допускаются к сдаче зачета.

Дополнительные требования для студентов, отсутствующих на занятиях по уважительной причине: проверка качества записи лекционного материала, обязательное выполнение модульных письменных контрольных работ, устное собеседование с преподавателем по темам пропущенных занятий.

9. Технологическая карта дисциплины

Курс 1, группа 107 (АТ19ДР62ТП1), семестр 1 (очная форма обучения).

Курс 1, группа 17 (АТ19ВР2ТП), семестр 1 (заочная форма обучения).

Преподаватель – лектор и ведущий практические занятия для студентов очной и заочной форм обучения – преподаватель Вишневская Ольга Николаевна

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.