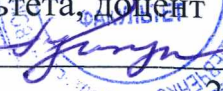


Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко

Аграрно-технологический факультет

**Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

УТВЕРЖДАЮ
Декан аграрно-технологического
факультета, доцент
 А.Д. Руцук
«__» _____ 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

на 2018/2019 учебный год

Учебной ДИСЦИПЛИНЫ

ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

**Направление подготовки 4.35.03.07 – Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

**Профиль подготовки: «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Квалификация (степень) выпускника: «бакалавр»

Форма обучения: очная, заочная

2018 год набора

Тирасполь 2018

Рабочая программа дисциплины Б1.В.01 «Введение в профессиональную деятельность»

Составитель: преподаватель О.Н. Вишневская, Тирасполь: ПГУ, 2018-2019 учебного года, 10 стр.

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины вариативного цикла Б1.В.02 студентам очной и заочной форм обучения по направлению подготовки **4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**

Рабочая программа составлена с учетом федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 4.35.03.04 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденного приказом № 1330 от 7 декабря 2015 года Министерства образования и науки Российской Федерации.

Составитель Вишневская О.Н. Вишневская, преподаватель

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целями и задачами 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 ВО

Дисциплина Б1.В.01 «Введение в профессиональную деятельность» входит в состав вариативной части учебного плана подготовки бакалавров согласно ФГОС 3+ ВО по направлению 4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Ее изучение взаимосвязано с учебными дисциплинами: «Основы животноводства», «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:

Процесс изучения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» направлен на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию..

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1 Знать:

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией).
- основные виды сельскохозяйственных культур, их историю, классификацию, возможные направления переработки;
- основные виды сельскохозяйственных животных, их возможные пути их использования;

3.2 Уметь:

- работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам;
- подбирать литературу по любой теме и правильно оформлять библиографический список;
- рационально организовать свое обучение в вузе;
- структурировать учебный материал, составлять конспект ответа, выделять основную мысль;
- распознавать основные виды сельскохозяйственных культур и предлагать возможные пути переработки;

3.3 Владеть:

- основными понятиями и терминами

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

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

Семестр	Трудоемк ость, з.е./часы	Количество часов					Форма итогового контроля
		В том числе					
		Аудиторных				Самост. работы	
		Всего	Лекций	Лаб. раб.	Практич. занятия		
Для очной формы обучения							
I	2/72	72	12	-	24	36	зачет
Всего	2/72	72	12	-	24	36	зачет
Для заочной формы обучения							
I	2/72	72	2	-	6	64	зачет-
Всего	2/72	72	2	-	6	64	зачет-

4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» для студентов очной и заочной форм обучения

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов							
		Всего		Аудиторная работа				Внеауд. работа (СР)	
				Лекции		Практическое занятие			
		очная форма	заочная форма	очная форма	заочная форма	очная форма	заочная форма	очная форма	заочная форма
I семестр									
1	Теоретические вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	6	6	2	2	4	-	-	4
2	Роль питания в жизни человека	8	8	2	-	4	2	2	6
3	Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства	30	30	4	-	8	2	18	28
4	Основы технологии производства и переработки продукции животноводства	28	28	4	-	8	2	16	26
Всего:		72	72	12	2	24	6	36	64

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

4.3.1 Лекции для студентов очной формы обучения

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно-наглядные пособия
1	1	2	Теоретические вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	ФГОС ВО, Демонстрационные материалы, таблицы
2	2	2	Значение питания для человека. Роль продуктов растительного происхождения. Роль продуктов животного происхождения	
3	3	2	Основы технологии производства продукции растениеводства	
4	3	2	Основные направления переработки продукции растениеводства	
5	4	2	Современное состояние производства продукции животноводства	
6	4	2	Основные направления переработки продукции животноводства	
	Итого:	12		

4.3.2 Практические (семинарские) занятия для студентов очной формы обучения

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема практического занятия	Учебно-наглядные пособия. Методика проведения
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
3	2	4	История продуктов питания растительного происхождения Оценка качества зерна	
4		4	История продуктов животного происхождения. Оценка качества сыров	
5	3	2	История русской агрономии	
6		2	Понятие технологической карты	Демонстрационный фильм
7		2	История консервирования овощей, фруктов, ягод	
8	4	2	История консервирования мяса	
9		2	Основные продукты переработки мяса	
10		2	Основные направления использования молока, история появления молочных продуктов и их характеристика	
	Итого:	24		

4.3.3. **ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ** для студентов очной формы обучения не предусмотрены учебным планом.

4.3.4 САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА студентов очной формы.

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема СРС	Трудоемкость (в часах)
Раздел 2	1	Взаимосвязь растениеводства и животноводства	2
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	2
	6	Овощи и фрукты в питании человека	2
	7	Переработка овощей и фруктов	2
	8	Консервирование овощей, фруктов, ягод	2
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.	2
	14	Консервирование молочных продуктов	2
	15	Кисломолочные продукты(кефир, простокваша, творог, сыр)	2
Всего			36

4.3.5 Тематический план ЛЕКЦИЙ для студентов заочной формы обучения

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно-наглядные пособия
1	1	2	Теоретические вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	ФГОС ВО
Всего		2		

4.3.6 Тематический план практических ЗАНЯТИЙ для студентов заочной формы

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема практического занятия	Учебно- наглядные пособия
1	3	2	История продуктов питания растительного происхождения	-
2	4	2	История продуктов питания животного происхождения	-
3		2	Основные направления использования молока, история появления молочных продуктов	-
Всего:		6		

4.3.6 Тематический план САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ студентов заочной формы.

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема СРС	Трудоемкость (в часах)
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
Раздел 2	3	Значение питания для человека. Роль продуктов растительного происхождения. Роль продуктов животного происхождения	4
	4	История продуктов питания растительного происхождения	2
Раздел 3	5	История русской агрономии	2
	6	История развития агрономии	2
	7	Основы технологии производства продукции растениеводства	2
	8	Понятие технологической карты	2
	9	Основные направления переработки продукции растениеводства	4
	10	Зерновые культуры. Продукты переработки зерна различных с.-х. культур	3
	11	История продуктов питания растительного происхождения	2
	12	Крупяные культуры. Производство круп и их использование	3
	13	Масличные культуры Переработки семян подсолнечника	2
	14	Овощи и фрукты в питании человека	2
	15	Переработка овощей и фруктов	2
	16	История консервирования овощей, фруктов, ягод	4
	17	Консервирование овощей, фруктов, ягод	2
Раздел 4	18	История продуктов питания животного происхождения	2
	19	История развития животноводства	2
	20	Современное состояние производства продукции животноводства	3
	21	Основные направления переработки продукции животноводства	2
	22	Классификация продуктов переработки мяса	4
	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)	2
Всего:			64

5. Курсовые работы не предусмотрены учебным планом.

6. Образовательные технологии

При проведении лекционных занятий используются презентации с вложенными фотографиями, таблицами, схемами.

При проведении практических занятий используется демонстрационный фильм с использованием мультимедийной техники.

7. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов – включены в ФОС дисциплины.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Основная литература:

1. Корниенко П.П. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для самостоятельной работы студентов. Направление подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / П.П. Корниенко, Н.А. Сидельникова; Белгородский ГАУ. – Белгород: Белгородский ГАУ, 2016. – 134 с
2. Основы агрономии. <https://www.rulit.me/books/osnovy-agronomii-read-454486-14.htm>
3. Технология молока и молочных продуктов: учебник / Г.Н. Крусь, А.Г. Храмцов, З.В. Волокитина, С.В. Карпачев; под ред. А.М. Шалыгиной. – М.: Ко-лосс, 2007. – 455 с.

8.2. Дополнительная литература

1. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Технология мясных продуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин – М.: КолосС, 2009. – 711 с.

8.3. Информационно-справочные системы (интернет-ресурсы):

- 1 АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК <http://www.agroportal.ru>
2. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы – GOOGLE, RAMBLER, YANDEX.
3. БД AGRICOLA – международная база данных на сайте Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН,
4. «ВеБПтицеПром» отраслевой портал о птицеводстве <http://www.webpticeprom.ru>
5. Agro Web России – БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным учреждениям и научным учреждениям аграрного профиля,
6. Национально-цифровой ресурс «Руконт»
- 7 Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>
8. Российское образование. Федеральный портал <http://www.edu.ru>
9. ЭБС «Знаниум
10. Электронная система «ИНФОРМИО» 7. 11 <http://www.twirpx.com/files/husbandry/>
сельское хозяйство

8.4. Методические указания и материалы по видам занятий – в стадии разработки.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):

Лекционные занятия проводятся в аудитории, где при необходимости устанавливается мультимедийный проектор, а также используется компьютерный кабинет №24, специализированный под проведение внутреннего и интернет тестирования.

10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины:

Использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловая игра, тестирование, выполнение контрольных заданий после каждого раздела, просмотр видеофильмов).

11. Технологическая карта дисциплины

Курс 1, группа - АТ18ДР62ТП, семестр 1, курс 1, группа АТ18ВР62ТП, 1 семестр
Преподаватель – лектор и ведущий практические занятия – преподаватель Вишневская О.Н.

Кафедра технологии производства и переработки с.-х. продукции

Наименование дисциплины / курса	Уровень/ступень образования (бакалавриат, специалитет, магистратура)	Статус дисциплины в рабочем учебном плане (А, Б, В, Г)*	Количество зачетных единиц / кредитов	
Введение в профессиональную деятельность	бакалавриат	Б	2	
Смежные дисциплины по учебному плану:				
Ботаника , Основы животноводства				
ВВОДНЫЙ МОДУЛЬ (входной рейтинг-контроль, проверка «остаточных» знаний по смежным дисциплинам)				
Мероприятие входного контроля	Виды текущей аттестации	Аудиторная или внеауди- торная	Минимальное количество баллов	Максимальное количество баллов
Компьютерное тестирование по разделам предшествующих дисциплин	тестовые задания	аудиторная	3	5
Итого:			3	5
БАЗОВЫЙ МОДУЛЬ(проверка знаний и умений по дисциплине)				
Мероприятие текущего контроля	Виды текущей аттестации	Аудиторная или внеауди- торная	Минимальное количество баллов	Максимальное количество баллов
Лекции (6 тем)	- посещаемость	аудиторная	0,5 x 6 = 3,0	0,8 x 6 = 4,8
	- проверка качества записи лекционного материала	аудиторная	0,6 x 6 = 3,6	1,0 x 6 = 6,0
	- участие (развернутый ответ на вопрос при обсуждении проблем)	аудиторная	2,0 x 6 = 12,0	3,5 x 6 = 21,0
Модульные контрольные работы (1контр.)	- письменная контрольная работа (тест)	аудиторная	1.0x 1 = 1,0	3,0 x 1 = 3,0
Практические занятия (12 работ)	- посещаемость	аудиторная	0,5 x 12= 6,0	0,8 x 12 = 9,6
	- подготовка к практическим занятиям	аудиторная	0,5 x 12= 6,0	0,8 x 12 = 9,6
	- работа на практическом занятии (участие в дискуссиях, выступление, участие при выполнении расчетов)	аудиторная	0,5 x 12 = 6,0	0,9 x 12 = 10,8
	- проверка качества записи практической работы	аудиторная	0,2 x 12 = 2,4	0,6 x 12 = 7,2
	- развернутый ответ на вопрос при защите работы	аудиторная	1,0 x 12= 12,0	1,5 x 12 = 18
Самостоятельная работа	- выполнение индивидуального задания (реферат)	внеаудиторная	5	7
	- ведение словаря (глоссарий)	внеаудиторная	3,0	3,0
Итого:			60,0	100,0

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ МОДУЛЬ				
Мероприятия дополнительного модуля (в течение семестра по согласованию с преподавателем)	Виды текущей аттестации	Аудиторная или внеаудиторная	Минимальное количество баллов	Максимальное количество баллов
Конспектирование первоисточников	конспект	внеаудиторная	5	10
Подготовка электронных презентаций	презентация	внеаудиторная	5	10
Составление тестовых заданий	тестовые задания	внеаудиторная	5	10
Подготовка и защита реферата (доклад по теме)	реферат	внеаудиторная	5	10
Изготовление наглядных пособий	стенды	внеаудиторная	5	10
Итого максимум:			25	50

Обучающиеся, набравшие по вводному и текущим контролям менее 60 баллов, не допускаются к сдаче зачета. В этом случае студент пишет и защищает дополнительный модуль по согласованию с преподавателем.

Дополнительные требования для студентов, отсутствующих на занятиях по уважительной причине: устное собеседование с преподавателем по темам пропущенных занятий, обязательное выполнение внеаудиторных контрольных письменных работ, рефератов и т.д.

12. Содержание и методика проведения выходного контроля (экзамена)

В качестве промежуточного контроля предусмотрен зачет.

Текущий контроль успеваемости обучающихся проводится путём устного опроса и оценки самостоятельной работы по рефератам. Зачет осуществляется в форме устного собеседования, допуском к которому служит успешная работа обучающихся в процессе учебы.

Студенты, набравшие от 61-90 баллов, сдают зачет, набравшие более 91 балла, не сдают. **Оценка выставляется с учетом количества набранных баллов: 91-100 – «зачтено».**

Составитель: Вишневская О.Н. Вишневская, преподаватель

Зав. кафедрой ТППСХП А.Д. Рушук А.Д. Рушук, доцент

Согласовано:

Декан агро-технологического факультета А.Д. Рушук А.Д. Рушук, доцент