

Аннотация
рабочей программы дисциплины
Б1.О.13 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Основной профессиональной образовательной программы
Направление подготовки бакалавриата 35.03.07 Технология
производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

Цель изучения дисциплины	<p>Целью освоения дисциплины (модуля) <u>«Введение в профессиональную деятельность»</u> является усвоение необходимых теоретических знаний, формирование научного мышления и приобретение навыков в решении профессиональных задач, ознакомление с основными правилами и принципами по производству, хранению, переработке, стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Формируемые дисциплиной знания и умения готовят выпускника данной образовательной программы к выполнению следующей обобщенной трудовой функции:</p> <p>- <u>Организация производства продукции растениеводства (код 13.017 Агроном)</u></p>	
Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата	<p>«Введение в профессиональную деятельность» относится к базовой части (Б1.О.14) Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана и освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее для следующих дисциплин, включая практики: земледелие с основами почвоведения и агрохимии, основы научных исследований; ознакомительная практика по земледелию, ознакомительная практика-получение первичных навыков научно-исследовательской работы.</p>	
Код и наименование компетенций	Индикаторы	
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие</p> <p>УК-1.2. Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи</p> <p>УК-1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов.</p> <p>УК-1.4 .При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения</p> <p>УК-1.5. Рассматривает и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методику поиска и критического анализа исторической информации; - исторические факты, события, явления, процессы, понятия, теории, гипотезы, характеризующие системность, целостность исторического процесса; - понятийный аппарат дисциплины, теорию истории, методику аргументации собственной точки зрения <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разграничивать исторические понятия и термины; - формировать собственные мнения и суждения, аргументировать свои выводы и точку зрения по историческим проблемам; - ориентироваться в историческом пространстве и времени; -осуществлять поиск исторической информации. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками постановки цели, выбора путей ее достижения, восприятия информации и ее критического анализа и обобщения;

		<ul style="list-style-type: none"> - навыками формирования собственной мировоззренческой позиции; - навыками выявления исторической информации и ее критического анализа и обобщении
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Технология производства и переработки с.-х. продукции Рассмотрение оптимальных методов, способов и технологий хранения переработки растениеводческой и животноводческой продукции. Обеспечение рационального использования технологического оборудования по переработки с.-х. продукции. Выявление и использование резервов повышения производительности труда в растениеводстве и животноводстве. Контроль качества с.-х. сырья и продуктов его переработки - термины, определения, обозначения.</p> <p>Раздел 2. Хранение плодов и овощей. Сооружения и оборудование для хранения плодов и овощей Картофель, овощи и плоды, как объект хранения. Физические свойства картофеля, овощей и плодов: сыпучесть, самосортирование, скважистость, механическая прочность. Испарение, подверженность замерзанию, теплофизические характеристики. Физиологические процессы (дыхание, раневые реакции, созревание и старение). Оборудование предприятий по хранению и переработке плодов и овощей.</p> <p>Раздел 3. Инновационные технологии производства хлеба и</p>	

	<p>хлебобулочных изделий Пищевая ценность хлеба. Краткая история и способы производства хлеба. Основные виды и сорта хлеба и хлебных изделий. Производство бараночных изделий и сухарей. Характеристика хлебопекарных предприятий по степени их оснащенности оборудованием. Новые типы пекарен для сельского хозяйства.</p> <p>Раздел 4. Инновационные технологии производства, хранения и первичной обработки молока Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека. История становления, развития и современное состояние молочной промышленности в России и за рубежом. Практическое значение бактерицидных свойств молока в технологии молочных продуктов.</p> <p>Раздел 5. Современные технологии переработки продукции животноводства Инновационные технологии производства, переработки, хранения мяса и мясной продукции. История становления, развития и современное состояние мясоперерабатывающей промышленности в России и за рубежом.</p> <p>Раздел 6. Основы стандартизации и сертификации с.-х. продукции Основные положения, цели и задачи стандартизации. Категории стандартов. Нормативные документы, используемые в пищевой промышленности. Сущность и содержания сертификации. Цели, задачи и принципы сертификации. Формы и участники сертификации. .</p>		
Объем дисциплины и виды учебной работы	Вид учебной работы	Всего часов	1 семестр
	Общая трудоемкость дисциплины	72	72
	Аудиторные занятия	34	34
	Лекции	18	18
	Практические занятия (ПЗ)	16	16
	Самостоятельная работа	38	38
	Контроль		
Формы текущего контроля	Устный опрос, собеседование, тестирование, домашние задания, презентации		
Форма рубежного контроля	1 семестр – зачет		

Образовательные технологии	<p>Проведение лекций, семинарских занятий сопровождается демонстрацией презентаций с применением мультимедийного оборудования. Выполнение заданий для самостоятельной работы и осуществляется с использованием информационно-справочных систем, электронных библиотек.</p> <p>Предусмотрено проведение занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические тренинги, компьютерных симуляций в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями агропромышленного комплекса, Министерства сельского хозяйства и продовольствия РИ, различных государственных унитарных предприятий.</p> <p>В процессе преподавания лекционный материал представляется в интерактивной форме, в том числе с использованием средств мультимедийной техники. Обсуждение проблем, выносимых на практические занятия происходит не столько в традиционной форме контроля текущих знаний, сколько ориентировано на творческое осмысление студентами наиболее сложных вопросов, связанных с развитием агропромышленного комплекса. Обсуждение строится в форме дискуссии, с учетом выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Для достижения поставленных целей преподавания дисциплины реализуются следующие средства, способы и организационные мероприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> • изучение теоретического материала дисциплины на лекциях с использованием компьютерных технологий; • самостоятельное изучение теоретического материала дисциплины с использованием <i>Internet</i>-ресурсов, информационных баз, методических разработок, специальной учебной и научной литературы, специализированных компьютерных программ; • закрепление теоретического материала при проведении практических работ с использованием специализированных программ, выполнения проблемно-ориентированных, поисковых, творческих заданий.
Информационное обеспечение базы данных, информационно-справочные и поисковые системы	<p>Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам» http://window.edu.ru</p> <p>«Образовательный ресурс России» http://school-collection.edu.ru</p> <p>Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА http://www.edu.ru</p> <p>Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior.edu.ru</p> <p>ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза http://polpred.com/news</p> <p>Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система http://www.studentlibrary.ru</p> <p>Русская виртуальная библиотека http://rvb.ru</p> <p>Кабинет русского языка и литературы http://ruslit.ioso.ru</p> <p>Национальный корпус русского языка http://ruscorpora.ru</p> <p>Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система http://e.lanbook.com</p> <p>Еженедельник науки и образования Юга России «Академия» http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm</p> <p>Научная электронная библиотека «e-Library» http://elibrary.ru/defaultx.asp</p> <p>Электронно-библиотечная система IPRbooks http://www.iprbookshop.ru</p> <p>Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информио» http://www.informio.ru</p> <p>Информационно-правовая система «Консультант-плюс» Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГУ</p> <p>Информационно-правовая система «Гарант» Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГУ</p> <p>Электронно-библиотечная система «Юрайт» https://www.biblio-online.ru</p>

	Электронная библиотечная система IPR books (ЭБС) www. IPR books spb. ru
--	--