

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО
«ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель образовательной программы

Декан агроинженерного факультета

_____/ М.А.Хашагульгова

_____/ М.И. Ужахов

от « 28 » __апреля__ 2026 г.

от « 30 » _____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.О.14 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ В
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

Направление подготовки (бакалавриат)

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Профиль программы
**«Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Квалификация выпускника

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Назрань, 2026

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «Введение в профессиональную деятельность» 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.

Формируемые дисциплиной знания и умения готовят выпускника данной образовательной программы к выполнению следующей обобщенной трудовой функции:

- Организация производства продукции растениеводства (код 13.017 Агроном)

Задачи дисциплины:

- ознакомиться с принципами, методами и способами хранения с.-х. продукции;
- ознакомиться с принципами, методами и способами переработки с.-х. продукции;
- изучить основы стандартизации и сертификации с.-х. продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

«Введение в профессиональную деятельность» относится к обязательной 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.

3. Результаты освоения дисциплины (модуля) «Введение в профессиональную деятельность»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
УК-1	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; УК-1.2. Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи; УК-1.3. Осуществляет	Знать: - 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

		поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов; УК-1.4. При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения; УК-1.5. Рассматривает и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки.	аргументации собственной точки зрения Уметь: - 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. Владеть: - навыками постановки цели, выбора путей ее достижения, восприятия информации и ее критического анализа и обобщения; - навыками формирования собственной мировоззренческой позиции; - навыками выявления исторической информации и ее критического анализа и обобщении
УК-2	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними; УК-2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия	Знать: - общие представления о методах и методиках планирования экономических показателей; - методы оценки экономической эффективности организации; Уметь: - устанавливать зону применения инструментов планирования экономических показателей на всех этапах его жизненного цикла

		цели проекта; УК-2.3. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм; УК-2.4. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач; УК-2.5. Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.	Владеть: - навыками сбора данных для расчетов экономических показателей с использованием методов планирования деятельности на всех этапах его жизненного цикла
--	--	--	--

4. Структура и содержание дисциплины (модуля) «Введение в профессиональную деятельность»

4.1. Структура дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет __3__ зачетных единиц, __108__ часов.

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины (модуля)	семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Контактная работа	Самостоятельная работа	

[illegible]

3.1.	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	1	4	2	2			12			12	*		*				
4.	Инновационные технологии производства, хранения и первичной обработки молока																	
4.1.	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	1	6	2	4			10			10	*		*				
5.	Современные технологии переработки продукции животноводства																	
5.1.	Инновационные технологии производства, переработки, хранения мяса и мясной продукции. История становления, развития и современное состояние мясоперерабатывающей промышленности в России и за рубежом	1	6	2	4			8			8	*		*				
6.	Основы стандартизации и сертификации с.-х. продукции																	
6.1.	Основные положения, цели и задачи стандартизации. Категории стандартов. Нормативные документы, используемые в пищевой промышленности	1	4	2	2			6			6	*		*				
6.2.	Сущность и содержания сертификации. Цели, задачи и принципы сертификации. Формы и участники сертификации	1	4	4	-			6			6	*		*				
	<i>Курсовая работа (проект)</i>																	
	<i>Подготовка к экзамену</i>																	
	Общая трудоемкость, в часах	1	36	20	16			72			72	Промежуточная						
												Форма						
												Зачет						*
												Зачет с оценкой						
												Экзамен						

4.2. Содержание дисциплины (модуля)

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.

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.

Раздел 3. Инновационные технологии производства хлеба и 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.

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.

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.

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.

4.3. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Трудоемкость (часы/зачетные единицы)
1.	Технология производства и переработки с.-х. продукции	1. Определение биологической урожайности и ее структуры. Приготовление квашенной продукции	2
2.	Хранение плодов и овощей. Сооружения и оборудование для хранения плодов и овощей	1. Определение качества продовольственного картофеля. Определение интенсивности дыхания сочной продукции. Количественно-качественный учет сочной продукции	2
3.	Инновационные технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий	1.Определение качества печеного хлеба. Технология хлебобулочных изделий из проросшего зерна	2
4.	Инновационные технологии производства, хранения и первичной обработки молока	1.Новые технологии обработки молочной продукции (на примере молока коровьего питьевого) 2.Отбор средних проб молока для анализа, их сохранение, органолептическая оценка и определение плотности молока. Определение жирности молока	2 2
5.	Современные технологии переработки продукции животноводства	1.Отбор средней пробы и подготовка её к анализу. определение качественных показателей мяса 2.Анализ методики определения упитанности убойных животных. Анализ технологического процесса убоя и разделки птицы и кроликов	2 2

6.	Основы стандартизации и сертификации с.-х. продукции	1.Отбор проб и выделение навесок зерна для анализа. Определение количества и качества сырой клейковины в зерне пшеницы	2
----	--	--	---

5. Образовательные технологии

Проведение лекций, семинарских занятий сопровождается демонстрацией презентаций с применением мультимедийного оборудования. Выполнение заданий для самостоятельной работы осуществляется с использованием информационно-справочных систем, электронных библиотек.

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.

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.

Для достижения поставленных целей преподавания дисциплины реализуются следующие средства, способы и организационные мероприятия:

- изучение теоретического материала дисциплины на лекциях с использованием компьютерных технологий;
- самостоятельное изучение теоретического материала дисциплины с использованием *Internet*-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.

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.

Предусматриваются следующие виды контроля знаний студентов:

текущий - в форме устного опроса, собеседования, презентаций, тестирования;

промежуточный - сдача зачета по разработанным вопросам.

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Количество часов	Сроки отчета	Форма контроля
1	Технология производства и 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.	12	сентябрь	собеседование
2	Хранение плодов и овощей. Сооружения и оборудование для хранения плодов и овощей Испарение, подверженность замерзанию, теплофизические характеристики. Физиологические процессы (дыхание, раневые реакции, созревание и старение). Оборудование предприятий по хранению и переработке плодов и овощей.	18	сентябрь	собеседование
3	Инновационные технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий Производство бараночных изделий и сухарей. Характеристика хлебопекарных предприятий по степени их оснащенности оборудованием. Новые типы пекарен для сельского хозяйства.	12	октябрь	собеседование
4	Инновационные технологии производства, хранения и первичной обработки молока История становления, развития и современное состояние молочной промышленности в России и за рубежом. Практическое значение бактерицидных свойств молока в технологии молочных продуктов.	10	октябрь	собеседование
5	Современные технологии переработки продукции животноводства История становления, развития и современное состояние мясоперерабатывающей промышленности в России и за рубежом.	8	ноябрь	собеседование
6	Основы стандартизации и сертификации с.-х. продукции Сущность и содержания сертификации. Цели, задачи и принципы сертификации. Формы и	12	декабрь	собеседование

	участники сертификации.			
--	-------------------------	--	--	--

6.2. Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов

Контроль освоения компетенций

№ п\п	Вид контроля	Контролируемые разделы	Компетенции, компоненты которых контролируются
1.	Устный опрос ,собеседование, тестирование, зачет	Технология производства и переработки с.-х. продукции	Знать: методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные источники; метод системного анализа. Уметь: осуществлять критический анализ и синтез информации; применять системный подход. Владеть: методами поиска и анализа; методикой системного подхода.
2.	Устный опрос, собеседование, тестирование, зачет	Хранение плодов и овощей. Сооружения и оборудование для хранения плодов и овощей	Знать: методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные источники; метод системного анализа. Уметь: осуществлять критический анализ и синтез информации; применять системный подход. Владеть: методами

			поиска и анализа; методикой системного подхода.
3.	Устный опрос, собеседование, тестирование ,зачет	Инновационные технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий	Знать: методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные источники; метод системного анализа. Уметь: осуществлять критический анализ и синтез информации; применять системный подход. Владеть: методами поиска и анализа; методикой системного подхода.
4.	Устный опрос, собеседование, тестирование , зачет	Инновационные технологии производства, хранения и первичной обработки молока	Знать: методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные источники; метод системного анализа. Уметь: осуществлять критический анализ и синтез информации; применять системный подход. Владеть: методами поиска и анализа; методикой системного подхода.

5.	Устный опрос, собеседование, тестирование ,зачет	Современные технологии переработки продукции животноводства	Знать: методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные источники; метод системного анализа. Уметь: осуществлять критический анализ и синтез информации; применять системный подход. Владеть: методами поиска и анализа; методикой системного подхода.
6.	Устный опрос, собеседование, тестирование ,зачет	Основы стандартизации и сертификации с.-х. продукции	Знать: методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные источники; метод системного анализа. Уметь: осуществлять критический анализ и синтез информации; применять системный подход. Владеть: методами поиска и анализа; методикой системного подхода.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по итогам

освоения дисциплины

7.1.Перечень вопросов к зачету

1. Рассмотрение оптимальных методов, способов и технологий хранения переработки растениеводческой и животноводческой продукции.
2. Обеспечение рационального использования технологического оборудования по переработки продукции.
3. Выявление и использование резервов повышения производительности труда в растениеводстве и животноводстве.
4. Контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки - термины, определения, обозначения.
5. Картофель, овощи и плоды, как объект хранения.
6. Физические свойства картофеля, овощей и плодов: сыпучесть, самосортирование, скважистость, механическая прочность.
7. Испарение, подверженность замерзанию, теплофизические характеристики.
8. Физиологические процессы (дыхание, раневые реакции, созревание и старение).
9. Оборудование предприятий по хранению и переработке плодов и овощей.
10. Пищевая ценность хлеба.
11. Краткая история и способы производства хлеба.
12. Основные виды и сорта хлеба и хлебных изделий.
13. Производство бараночных изделий и сухарей.
14. Характеристика хлебопекарных предприятий по степени их оснащенности оборудованием.
15. Новые типы пекарен для сельского хозяйства.
16. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.
17. История становления, развития и современное состояние молочной промышленности в России и за рубежом.
18. Практическое значение бактерицидных свойств молока в технологии молочных продуктов.
19. Инновационные технологии производства, переработки, хранения мяса и мясной продукции.
20. История становления, развития и современное состояние мясоперерабатывающей промышленности в России и за рубежом.
21. Основные положения, цели и задачи стандартизации.
22. Категории стандартов.
23. Нормативные документы, используемые в пищевой промышленности.
24. Сущность и содержания сертификации. Цели, задачи и принципы сертификации. Формы и участники сертификации.

7.2.Оценочные средства и уровни освоения компетенции в процессе реализации образовательной программы

Наименование оценочного средства		Этап (уровень) освоения компетенции	Общие требования к результатам аттестации в форме зачета	Планируемые результаты обучения
Текущий контроль	Промежуточная аттестация			
Устный опрос, тестирование, собеседование	Зачет	Первый (пороговый уровень)	Теоретическое содержание курса освоено большей частью, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных рабочей учебной программой учебных заданий выполнены, отдельные из выполненных заданий содержат ошибки	Знать: - основные понятия и методы фундаментальных разделов математики, необходимые в профессиональной деятельности; - основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности; - принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
Устный опрос, тестирование, собеседование	Зачет	Второй (продвинутый уровень)	Теоретическое содержание курса освоено в целом без пробелов,	Знать: - основные понятия и методы

			необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, предусмотренные рабочей учебной программой учебные задания выполнены с отдельными неточностями	фундаментальных разделов математики, необходимые в профессиональной деятельности; - основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности; - принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности Уметь: - использовать математические методы для решения прикладных задач; - читать научную литературу по своей специальности, использующую математический аппарат; - применять основные законы естественнонаучных дисциплин для
--	--	--	--	--

				решения стандартных задач в области профессиональной деятельности; - решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
Устный опрос, тестирование, собеседование	Зачет	Третий (высокий уровень)	Теоретическое содержание курса освоено полностью без пробелов, системно и глубоко, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей учебной программой учебные задания выполнены безупречно	Знать: - основные понятия и методы фундаментальных разделов математики, необходимые в профессиональной деятельности; - основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности; - принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической

				культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности Уметь: - использовать математические методы для решения прикладных задач; - читать научную литературу по своей специальности, использующую математический аппарат; - применять основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности; - решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности Владеть:
--	--	--	--	--

				- математико-статистическими методами обработки экспериментальных данных; - навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности; - навыками подготовки обзоров, аннотаций, составления рефератов, научных докладов, публикаций, и библиографии по научно-исследовательской работе с учетом требований информационной безопасности
Устный опрос, тестирование, собеседование	зачет	Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы	Теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые навыки работы не сформированы или сформированы отдельные из них, большинство предусмотренных рабочей учебной программой учебных заданий не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками	Планируемые результаты обучения не достигнуты

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

«Введение в профессиональную деятельность»

8.1. Учебная литература

1. Глущенко Н. А. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства: Допущено МсхРФ в качестве учебного пособия для вузов/ Н.А. Глущенко, Л.Ф. Глущенко. -М.: КолосС, 2009. - 303 с.
2. Личко Н.М. Технология переработки продукции растениеводства: учебник / под ред. М.Н. Личко.- М.: КолосС, 2000.- 552 с.
3. Личко Н.М. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства: учебное пособие / Н.М. Личко.- М.: Юрайт, 2004.– 596 с.
4. Малюга Н.Г. Стандартизация, метрология и сертификация продукции растениеводства: учебное пособие / М.Г. Малюга, Т.Я. Бровкина, Е.В. Лавриенко.- Краснодар: КубГАУ, 2015.- 293 с.
5. Наумкин В.Н. Технология растениеводства: учебное пособие / В.Н. Наумкин, А.С. Ступин.- СПб.: Изд-во Лань, 2014.-532с.
6. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: Допущено УМО в качестве учебного пособия для вузов/ Ред. Л.Ю. Киселев. - СПб.: Издательство «Лань», 2013. - 448 с.
7. Технология хранения, переработки и стандартизации растениеводческой продукции: учебник / В.И. Манжесов [и др.]; под ред. В.И. Манжесова.- СПб: Изд-во «Лань», 2014.- 704 с.
8. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Допущено УМО вузов в качестве учебника для бакалавров/ В.И. Манжесов, Е.Е. Курчаева, М.Г. Сысоева и др.; Ред. В.И. Манжесов. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 536 с.
9. Филатов В.И. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства. / В.И. Филатов, Г.И. Баздырев, М.Г. Обьедков и др. Под ред. В.И. Филатова- М.: КолосС, 2004.- 724 с.
10. Филатов В.И. Практикум по агробиологическим основам производства, хранения и переработки продукции растениеводства. / В.И. Филатов, Г.И. Баздырев, А.Ф. Сафонов и др. Под ред. В.И. Филатова- М.: КолосС, 2004.- 624 с.

8.2.Методические рекомендации

1. Хашагульгов У.А. Производство продукции растениеводства: Методические указания по выполнению лабораторно-практических занятий/ У.А.Хашагульгов. –Магас, ИнГГУ, 2022.- 90 с.;
- 2.Хашагульгова М.А Стандартизации и сертификации продукции растениеводства: учебно-методическое пособие / М.А. Хашагульгова, У.А. Хашагульгов .-Магас, ИнГГУ, 2019.- 120 с.

8.3. Интернет ресурсы

Используемые ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Internet», информационные технологии, программные средства и информационно-справочные системы	Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам» http://window.edu.ru «Образовательный ресурс России» http://school-collection.edu.ru Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА http://www.edu.ru Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior.edu.ru ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза http://polpred.com/news Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система http://www.studentlibrary.ru Русская виртуальная библиотека http://rvb.ru Кабинет русского языка и литературы http://ruslit.ioso.ru Национальный корпус русского языка http://ruscorpora.ru Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система http://e.lanbook.com Еженедельник науки и образования Юга России «Академия» http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm Научная электронная библиотека «e-Library» http://elibrary.ru/defaultx.asp Электронно-библиотечная система IPRbooks http://www.iprbookshop.ru Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информиио» http://www.informio.ru Информационно-правовая система «Консультант-плюс» Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ Информационно-правовая система «Гарант» Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ Электронно-библиотечная система «Юрайт» https://www.biblio-online.ru Электронная библиотечная система IPR books (ЭБС) www. IPR books hop. ru
---	---

8.4 Программное обеспечение

1. Лицензионное программное обеспечение, используемое в ИнГГУ
 - 1.1. Microsoft Windows 7
 - 1.2. Microsoft Office 2007
 - 1.3. Антивирусное ПО Eset Nod32
 - 1.4. Справочно-правовая система «Консультант»
 - 1.5. Справочно-правовая система «Гарант»
 - 1.6. Грант-Смета

8.5. Материально-техническое обеспечение дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»:

- ~ лекционная аудитория с мультимедийным оборудованием;
- ~ компьютерное программное обеспечение по разделам дисциплины;
- ~ специализированная лаборатория земледелия , почвоведения и агрохимии;
- ~ научная библиотека ИнГУ.

Рабочая программа дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» 07.2017 г. №669.

Программу составили:

1. канд. с.-х. наук, доцент Хашагульгов У.А.
2. канд. с.-х. наук, доцент Костоева Л.Ю.

Программа одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Протокол №8 от « 28 » 04 2026 г.

Программа одобрена Учебно-методической комиссией агроинженерного факультета

Протокол №3 от « 30 » 04 2026 г.

**Сведения о переутверждении программы на очередной учебный год и
регистрации изменений**

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав. кафедрой