

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2022 09:46:33  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbd

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени А.А. ЕЖЕВСКОГО**

Факультет Биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра Технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Утверждаю:  
Декан факультета БВМ  
О.П. Ильина   
24июля 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

**Введение в профессиональную деятельность**

---

Направление подготовки (специальность) 35.03.07– Технология  
производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства  
(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная / заочная  
1 курс, семестр 2 / 1 курс

Молодежный 2020

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

*Цель освоения дисциплины:*

- получение теоретических знаний и практических навыков по технологии производства и переработке сельскохозяйственной продукции на основе достижений зоотехнической науки и современной биотехнологии.

*Основные задачи освоения дисциплины:*

- изучить основы технологии производства;  
- изучить принципы, методы, способы и процессы подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции;

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается в 2 семестре очного обучения и на 1 курсе заочного обучения.

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

| Код компетенции | Результаты освоения ОП   | Индикаторы компетенции  | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине   |
|-----------------|--|---|---|
| ОПК-4           | Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности | ИД-1 <sub>опк-4</sub> Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции | <b>знать:</b><br>- технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции<br><b>уметь:</b><br>- различать технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции<br><b>владеть:</b><br>- навыками по использованию различных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции |

|          |   |   |   |
|----------|---|---|---|
| ОПК – 5. | Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности | ИД-1 <sub>ОПК-5</sub> Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы экспериментальных исследований в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ставить цели и задачи при участии в экспериментальных исследованиях в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками по решению поставленных задачпри участии в экспериментальных исследованиях в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</li> </ul> |
|----------|---|---|---|

#### **4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

**5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С  
УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА  
КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С  
ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА  
САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3з.е. 108 часа

**5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:**

**5.1.1. Очная форма обучения:** Семестр –2, вид отчетности – зачет (2 семестр)

| Вид учебной работы   | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц |
|--|-------------------------------|-------------------------------|
|  | всего                         | 2 семестр                     |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b>   | 108/3                         | 108/3                         |
| <b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>  | 40                            | 40                            |
| в том числе:   |                               |                               |
| Лекции (Л)   | 20                            | 20                            |
| Практические (ПЗ)  | 20                            | 20                            |
| Лабораторные работы (ЛР)   | -                             | -                             |
| <b>Самостоятельная работа:</b>   | 68                            | 68                            |
| Курсовой проект (КП) <sup>1</sup>  | -                             | -                             |
| Курсовая работа (КР) <sup>2</sup>  | -                             | -                             |
| Расчетно-графическая работа (РГР)  | -                             | -                             |
| Реферат (Р)  | -                             | -                             |
| Эссе (Э)   | -                             | -                             |
| Контрольная работа   | -                             | -                             |
| Самостоятельное изучение разделов  | -                             | -                             |
| Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.) | 68                            | 68                            |
| Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>   | -                             | -                             |
| Подготовка и сдача зачета  | -                             | -                             |

**5.1.2. Заочная форма обучения:** Курс –1, вид отчетности 1 курс – зачет

| Вид учебной работы                   | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц |
|--------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
|                                      | всего                         | 4 курс                        |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b> | 108/3                         | 107/3                         |

<sup>1</sup>На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

<sup>2</sup>На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

<sup>3</sup>На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

|  |    |    |
|--|----|----|
| <b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>  | 12 | 12 |
| в том числе:   |    |    |
| Лекции (Л)   | 6  | 6  |
| Практические (ПЗ)  | 6  | 6  |
| Лабораторные работы (ЛР)   | -  | -  |
| <b>Самостоятельная работа:</b>   | 96 | 96 |
| Курсовой проект (КП) <sup>3</sup>  | -  | -  |
| Курсовая работа (КР) <sup>4</sup>  | -  | -  |
| Расчетно-графическая работа (РГР)  | -  | -  |
| Реферат (Р)  | -  | -  |
| Эссе (Э)   | -  | -  |
| Контрольная работа   |    | -  |
| Самостоятельное изучение разделов  | -  | -  |
| Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.) | 96 | 96 |
| Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>   | -  | -  |
| Подготовка и сдача зачета  | -  | -  |

---

<sup>4</sup>На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

## 6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

#### 6.1.1 Очная форма обучения:

| № п/п | Раздел, тема, содержание дисциплины  | Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах) |                   |                       |                       | Формы текущей, промежуточной аттестации |
|-------|--|--|-------------------|-----------------------|-----------------------|---|
|       |  | Лекции (Л)   | Практ (семинарск) | лаборат. ра боты (ЛР) | самост. раб ота (СРС) |   |
| 1     | 2  | 3  | 4                 | 5                     | 6                     | 7                                       |
| 1.    | Технология производства продукции сельского хозяйства  |  |                   |                       |                       | Устный опрос                            |
| 1.1   | Краткая история развития Технологии и техники  | 2  | 2                 |                       | 6                     |   |
| 1.2   | Технология производства как совокупность методов, приемов и способов получения продукции       | 2  | 2                 |                       | 6                     |   |
| 1.3   | Технология переработки продукции сельского хозяйства   | 2  | 2                 |                       | 6                     |   |
| 1.4   | Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции                                   | 2  | 2                 |                       | 6                     |   |
| 1.5   | Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов питания                                   | 2  | 2                 |                       | 6                     |   |
| 1.6   | Технологии производства и переработки растениеводческой продукции                              | 2  | 2                 |                       | 10                    |   |
| 1.7   | Технологии производства и переработки животноводческой продукции                               | 2  | 2                 |                       | 10                    |   |
| 2     | Эксперименты, инновации в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции |  |                   |                       |                       | Устный опрос                            |
| 2.1   | Основные понятия. Эксперимент, научный опыт, инновация, патент, изобретение.                   | 2  | 2                 |                       | 6                     |   |
| 2.2   | Критерии экспериментальной работы  | 2  | 2                 |                       | 6                     |   |
| 2.3   | Этапы экспериментальной работы   | 2  | 2                 |                       | 6                     |   |
|       | <b>Зачет</b>   |  |                   |                       |                       | -                                       |
|       | <b>ИТОГО за 1 курс</b>   | 20   | 20                |                       | 68                    |   |

#### 6.1.2 Заочная форма обучения:

| № п/п | Раздел, тема, содержание дисциплины | Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах) | Формы текущей, промежуточной аттестации |
|-------|-------------------------------------|--|---|
|       |                                     |  |   |

|   |  | Лекции (Л) | Практ<br>(семинарск | лаборат.ра<br>боты (ЛР) | самост.раб<br>ота (СРС) | очной<br>аттестаци<br>и                     |
|---|--|------------|---------------------|-------------------------|-------------------------|---|
| 1 | 2  | 3          | 4                   | 5                       | 6                       | 7   |
|   | Технология производства продукции сельского хозяйства                                    | 2          |                     |                         | 36                      | Выполне<br>ние<br>контроль<br>ной<br>работы |
|   | Краткая история.   | 2          |                     |                         |                         |   |
|   | Технология производства как совокупность методов, приемов и способов получения продукции | 2          |                     |                         |                         |   |
|   | Технология переработки продукции сельского хозяйства                                     |            | 2                   |                         | 66                      | Зачет                                       |
|   | Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции                             |            | 2                   |                         |                         |   |
|   | Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов питания                             |            | 2                   |                         |                         |   |
|   | <b>Итого за 4 курс</b>   | 6          | 6                   |                         | 96                      |   |

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины<sup>5</sup>:

#### 7.1.1. Основная литература:

1. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник / В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоева, И. А. Попов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 536 с. — ISBN 978-5-4377-0006-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90673> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5350-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139248> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 7.1.2. Дополнительная литература:

1. Техника и технология переработки плодоовощной продукции: электронный практикум для направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» : учебное пособие / составители Е. А. Егушова, О. Г. Позднякова. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2017. — 185 с. — Текст :

<sup>5</sup>В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

- электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143052>— Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130902> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  3. Щукин, С. И. Рабочая тетрадь по дисциплине: Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / С. И. Щукин, В. Н. Легеза. — Тверь : Тверская ГСХА, 2017. — 73 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134177>— Режим доступа: для авториз. пользователей.
  4. Кияшко, Н. В. Основы сельскохозяйственной биотехнологии : учебное пособие / Н. В. Кияшко. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2014. — 110 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/70633>— Режим доступа: для авториз. пользователей.

## **7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:**

1. Портал промышленного свиноводства <https://piginfo.ru/>
2. Мясной эксперт <https://meat-expert.ru>

## **7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:**

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее лицензионное программное обеспечение и информационные справочные системы:

1. Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы) (лицензии: №№ 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016).

2. Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт) (лицензии: №№ 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780).

**СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОЕ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ (GNU GENERAL PUBLIC LICENSE ИЛИ АНАЛОГ).**

Adobe Acrobat Reader DC; Архиватор 7-zip; Браузер Mozilla Firefox

## 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

| № п/п | Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий      | Основное оборудование   | Форма использования   |
|-------|--|---|---|
| 1     | 664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 2 - Учебная аудитория            | <p><i>Специализированная мебель:</i> столы для ученические - 9 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 19 шт.</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> Экран проекционный ClassicSolutionLyra E(220*220). Электронные весы. Плитка электрическая Irit IR-8004. Вытяжной и лабораторный(железный) шкаф. Фондю 10 пр 19X9,5 см чугуна. Доска меловая - 1 шт., Колонки Genius- 1 шт., ПК рабочее место - 1 шт., Набор химической посуды, реактивы, набор ареометров, микроскопы. Схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия</p> | <p>для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий.</p> |
| 2     | 664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 28 - Библиотека - читальный зал. | <p>Специализированная мебель: Компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., Ксерокс Canon, Принтер Мебель: столы, стулья</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> Литературное обеспечение по темам дисциплины. Учебно-наглядные пособия.</p>  | <p>Для проведения самостоятельной работы практических занятий</p>   |
| 3     | 664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 44 - Актовый зал.                | <p>Специализированная мебель: парты учебные – 66 шт., Лавки учебные - 66 шт. Жалюзи вертикальные. Трибуна.</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> Проекционный экран. Мультимедийное оборудование.</p>  | <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа</p>  |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|   |   | Ноутбук Asus P55VA. Крепление для проектора ClassikSolution. |  |
| 664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 46 - Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы" | Специализированная мебель: Столы преподавательские - 9 шт, стулья - 9 шт. Стеллаж металлический. Шкаф гардеробный. Технические средства обучения: ПК рабочее место - 3 шт. (Ноутбук Asus P55VA. Монитор TFT 19" ViewSonic VA1932WA Black, Монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N. Системный блок DNS HomePentium E2160, Системный блок Ramec. Принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP. Принтер HP LaserJet 1020. Мультимедиа проектор Optoma X302. Мышь компьютерная. Кабель USB F-B. Сетевой фильтр. Колонки Genius. Клавиатура. Крепление универсальное Peerless для проектора. Крепление для проектора ClassikSolution.) | Для проведения индивидуальных консультаций                   |  |

### Рейтинг-план дисциплины

1 курс, 2 семестр

Лекции – 20 часов. Практические занятия – 20 часов. Зачет.  
Текущие аттестации: 2 аудиторные контрольные работы (коллоквиум)

### Распределение баллов по разделам (модулям) в 8 семестре

| Раздел дисциплины   | Максимальный балл | Сроки    |
|---|-------------------|----------|
| Раздел 1. Технология производства продукции растениеводства | 0-30              | 4 неделя |
| Раздел 2. Технология переработки продукции животноводства   | 0-30              | 8 неделя |
| <b>ИТОГО</b>  | <b>60</b>         |          |
| Сумма баллов для допуска к экзамену                         | от 40             |          |
| Итоговый рейтинговый балл                                   | от 0 до 100       |          |

### Распределение баллов по видам работ

| Вид работы  | Единица измерения | Премиальные баллы |
|---|-------------------|-------------------|
| Активность на семинарском занятии                                     | семестр           | 0-5               |
| Посещение занятий   | семестр           | 0-5               |
| Внеаудиторная самостоятельная работа (индивидуальная домашняя работа) | семестр           | 0-10              |
| <b>Итого</b>  |                   | <b>до 20</b>      |

|       |       |
|-------|-------|
| Зачет | 20-40 |
|-------|-------|

### **Определение итоговой оценки по дисциплине**

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически зачет или экзамен при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к экзамену. Неудача студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

| Интервал баллов рейтинга | Оценка              |
|--------------------------|---------------------|
| Меньше 50                | неудовлетворительно |
| 51 - 70                  | удовлетворительно   |
| 71 - 90                  | хорошо              |
| 91 - 100                 | отлично             |

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства

Программу составил:  к. с.-х.н., доцент ХундановаТуяна Львовна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Протокол № 6 от 24 июля 2020 г.

Заведующий кафедрой:

к. с.-х.н., доцент



Козуб Юлия Анатольевна