

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)

Научно-образовательный центр Передовая инженерная школа «Агробиотек»



УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по ОД

Е.В. Луков

« 28 » мая 20 24 г.

Рабочая программа дисциплины

Введение в профессию

по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) подготовки:

Технология производства и переработки продукции животноводства

Форма обучения

Очная

Квалификация

Бакалавр

Год приема

2025

1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование следующих компетенций:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.

Результатами освоения дисциплины являются следующие индикаторы достижения компетенций:

ИУК-1.1 Применяет алгоритмы анализа задач, выделяя их базовые составляющие

ИУК-6.1 Формулирует задачи личностного и профессионального развития, определяет и реализует направления совершенствования профессиональной деятельности

ИУК-6.2 Применяет подходы самооценки и самоконтроля на основе принципов образования в течение всей жизни

ИУК-6.3 Владеет навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни

2. Задачи освоения дисциплины

Задачи освоения дисциплины (модуля):

–сформировать знания о системе высшего образования в Российской Федерации и особенностях подготовки кадров для агропромышленного комплекса;

–сформировать представление о характере и специфике будущей профессиональной деятельности;

–содействовать получению пороговых знаний по дисциплинам в рамках профессиональной деятельности;

–ознакомить с областями и объектами профессиональной деятельности;

–заинтересовать и вовлечь обучающихся в образовательный процесс.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)».

Дисциплина относится к обязательной части образовательной программы.

4. Семестр(ы) освоения и форма(ы) промежуточной аттестации по дисциплине

Первый семестр, зачет

5. Входные требования для освоения дисциплины

Дисциплина Б1.О.11 Основы биоэтики относится к обязательной части.

6. Язык реализации

Русский

7. Объем дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 часов, из которых:

-лекции: 12 ч.

-практические занятия: 20 ч.

Объем самостоятельной работы студента определен учебным планом.

8. Содержание дисциплины, структурированное по темам

Тема 1 Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07

Тема 1.1 Актуальность, цели и задачи дисциплины

Предмет, цель, задачи, содержание курса. Роль и значение профессии в пищевой и перерабатывающей промышленности.

Тема 1.2 Характеристика направления подготовки и профессиональной деятельности бакалавров. Организация учебного процесса.

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО). Перечень квалификаций и должностей выпускника. Квалификационная характеристика бакалавра. Формы, методы и средства организации и проведения образовательного процесса.

Тема 1.3 Требования к результатам освоения, структуре, условиям реализации основных образовательных программ бакалавриата.

Набор компетенций выпускника по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Тема 2 Технология производства, хранения, переработки и стандартизация сельскохозяйственной продукции

Тема 2.1 Основные направления развития пищевой и перерабатывающей промышленности

История становления, развития и современное состояние пищевой и перерабатывающей промышленности. Цель и основные задачи. Оценка текущего состояния пищевой и перерабатывающей промышленности.

Тема 2.2 Инновационные технологии переработки и хранения молока и молочной продукции

Понятие и роль молочного сырья в технологическом процессе, классификации сырья, качество сырья и качество продукции. Инновационные технологии производства, первичной обработки, хранения и транспортировки молока. Переработка молока. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека. История становления, развития и современное состояние молочной промышленности в России и за рубежом.

Тема 2.3 Инновационные технологии переработки и хранения мяса и мясной продукции

Понятие и роль мясного сырья в технологическом процессе, классификации сырья, качество сырья и качество продукции. Инновационные технологии производства, переработки, хранения мяса и мясной продукции. История становления, развития и современное состояние мясоперерабатывающей промышленности в России и за рубежом.

Тема 2.4 Основы стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции

Основы государственной системы стандартизации. Международная стандартизация в развитии международной торговли и сотрудничества. Категории и виды стандартов. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции.

9. Текущий контроль по дисциплине

Текущий контроль по дисциплине проводится путём контроля посещаемости, выполнения домашних заданий и фиксируется в форме контрольной точки не менее одного раза в семестр.

Оценочные материалы текущего контроля размещены на сайте ТГУ в разделе «Информация об образовательной программе» - <https://www.tsu.ru/sveden/education/eduop/>.

10. Порядок проведения и критерии оценивания промежуточной аттестации

Зачет в первом семестре проводится в письменной форме по билетам. Экзаменационный билет состоит из трех частей. Продолжительность зачета 1 час.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации размещены на сайте ТГУ в разделе «Информация об образовательной программе» - <https://www.tsu.ru/sveden/education/eduop/>.

11. Учебно-методическое обеспечение

а) Электронный учебный курс по дисциплине в электронном университете «Moodle» - <https://moodle.tsu.ru/course/view.php?id=00000>

б) Оценочные материалы текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине.

в) План семинарских / практических занятий по дисциплине.

12. Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет

а) основная литература:

–Бутяйкин В.В. Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции: учебное пособие / В.В. Бутяйкин, Е.А. Радайкина. – Саранск: МГУ им. Н.П. Огарева, 2020. – 224 с. – Текст: электронный. – URL: <https://e.lanbook.com/book/204527>. – Режим доступа: для авториз. пользователей.

–Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибагатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. – 5-е изд., стер. – СПб: Лань, 2020. – 624 с. – Текст: электронный. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>. – Режим доступа: для авторизованных пользователей.

–Чикалев А.И. Производство и переработка продукции животноводства: учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. – Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2021. – 188 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1072103>. – Режим доступа: по подписке.

б) дополнительная литература

–Абрамкова Н.В. Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Н.В. Абрамкова, Ю.Б. Феофилова. – Орел: ОрелГАУ, 2013. – 184 с. – Текст: электронный. – URL: <https://e.lanbook.com/book/71453>. – Режим доступа: для авторизованных пользователей.

–Баздырев Г.И. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства / под ред. Г.И. Баздырева. – Москва: ИНФРА-М, 2019. – 725 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1012659>. – Режим доступа: по подписке.

–Практикум по производству продукции животноводства: учебное пособие / А.И. Любимов, Г.В. Родионов, Ю.С. Изилов, С.Д. Батанов. – СПб: Лань, 2014. – 192 с. – Текст: электронный. – URL: <https://e.lanbook.com/book/51725>. – Режим доступа: для авторизованных пользователей.

–Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / Е.В. Калмыкова, Н.Ю. Петров, О.В. Калмыкова, С.А. Мордвинкин. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2017. – 196 с. – Текст: электронный. – URL: <https://e.lanbook.com/book/107855>. – Режим доступа: для авторизованных пользователей.

–Шевченко В.А. Практикум по технологии производства продукции растениеводства: учебник / В.А. Шевченко, И.П. Фирсов, А.М. Соловьев, И.Н. Гаспарян; под ред. А.К. Фурсовой. – СПб.: Лань, 2014. – 400 с. – Текст: электронный. – URL: <https://e.lanbook.com/book/50171>. – Режим доступа: для авторизованных пользователей.

в) ресурсы сети Интернет

–Аграрная российская информационная система <http://www.aris.ru>

–АгроКомпас – социальный фермерский портал <http://agrocompas.com>

–Агрономия.ру – портал о сельском хозяйстве в России <http://www.agronomy.ru>

- AgroMage Сельскохозяйственный отраслевой портал <http://www.agromage.com>
- AGRORU.com Сельское хозяйство России <http://www.agroru.com>
- Агрорус. Сельское хозяйство России в Интернет <http://www.agrorus.ru>
- GREENAGRO.RU – справочный агросайт <http://www.greenagro.ru>
- Научная электронная библиотека www.elibrary.ru
- Портал Российской академии сельскохозяйственных наук (РАСХН) <http://www.rashn.ru>
- Сельское хозяйство (сайт посвящен сельскому хозяйству и агропромышленному комплексу России) <http://www.selhoz.com>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека РАСХН www.cnshb.ru
- Электронная сельскохозяйственная библиотека Знаний www.cnshb.ru/akdil

13. Перечень информационных технологий

- а) лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:
- Microsoft Office Standart 2013 Russian: пакет программ. Включает приложения: MS Office Word, MS Office Excel, MS Office PowerPoint, MS Office On-eNote, MS Office Publisher, MS Outlook, MS Office Web Apps (Word Excel MS PowerPoint Outlook);
 - публично доступные облачные технологии (Google Docs, Яндекс диск и т.п.).

б) информационные справочные системы:

- Электронный каталог Научной библиотеки ТГУ – <http://chamo.lib.tsu.ru/search/query?locale=ru&theme=system>
- Электронная библиотека (репозиторий) ТГУ – <http://vital.lib.tsu.ru/vital/access/manager/Index>
- ЭБС Лань – <http://e.lanbook.com/>
- ЭБС Консультант студента – <http://www.studentlibrary.ru/>
- Образовательная платформа Юрайт – <https://urait.ru/>
- ЭБС ZNANIUM.com – <https://znanium.com/>
- ЭБС IPRbooks – <http://www.iprbookshop.ru/>

в) профессиональные базы данных:

- Информационно справочная система «Кодекс» (Техэксперт), <http://www.cntd.ru/>
- Справочная правовая система КонсультантПлюс, <http://www.consultant.ru>
- Информационная система Меганорм (ГОСТы, СанПиНы.), <https://meganorm.ru/>

14. Материально-техническое обеспечение

Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования.	Адрес (местоположение) учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта.
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория № 115 Оборудование: Графическая станция, процессор Intel i5, 16Гб оперативной памяти, монитор 24 дюйма Демонстрационный экран Мультимедиа-проектор Учебная мебель: рабочие места по количеству</p>	<p>634050, Томская область, г. Томск, пр-кт Ленина, 36, стр.7 (29 по паспорту БТИ) Площадь 40,9 м²</p>

обучающихся (аудиторные столы, стулья); рабочее место преподавателя (стол, стул); аудиторная доска	
Учебная аудитория для самостоятельной работы Аудитория № 28 Оборудование: Рабочие станции, процессор Intel Core i5, 8Гб оперативной памяти, 23-дюймовый монитор ViewSonic, Интерактивная панель Prestigio, рабочие места по количеству обучающихся (аудиторные столы, стулья); рабочее место преподавателя (стол, стул).	634050, Томская область, г. Томск, пр-кт Ленина, 36 (56 по паспорту БТИ) Площадь 37 м ²

15. Информация о разработчиках

Бойко Екатерина Владимировна старший преподаватель кафедры физиологии растений, биотехнологии и биоинформатики