

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 27.06.2023 08:17:43
 Уникальный проп. электронный ключ:
 4c46f2d9dda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Корнилова

14.06.2023 г.

Б1.О.17

Введение в профессиональную деятельность

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции
животноводства

Квалификация **Бакалавриат**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

в том числе:

аудиторные занятия 54

самостоятельная работа 90

Виды контроля:

зачет

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	18 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	36	36	36	36
В том числе инт.	10	10	10	10
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54	54	54	54
Сам. работа	90	90	90	90
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

канд. биол. наук, доц., Щипцова Надежда Варсонофьевна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Введение в профессиональную деятельность" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

2. Учебный план: Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 14.06.2023 г., протокол № 17.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мардарьева Н.В.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование базовых представлений и знаний об особенностях сельскохозяйственного сырья, использующегося в производстве, основных процессах производства и переработки сельскохозяйственной продукции, позволяющих в период обучения целенаправленно осваивать специальные профессиональные дисциплины, а также подготовить бакалавра к профессиональной деятельности в области реализации технологий хранения и переработки сельскохозяйственного сырья на предприятиях с различным уровнем материально-технического оснащения
1.2	

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Генетика растений и животных
2.2.2	Иностранный язык в профессиональной деятельности работников аграрной сферы
2.2.3	Математика и математическая статистика
2.2.4	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
2.2.5	Психология личности и профессиональное самоопределение
2.2.6	Русский язык в профессиональной деятельности работников аграрной сферы
2.2.7	Учебная практика, ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.8	Физиология и биохимия растений
2.2.9	Химия
2.2.10	Экология животных
2.2.11	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.2.12	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
2.2.13	Микробиология
2.2.14	Растениеводство
2.2.15	Сельскохозяйственная экология
2.2.16	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
2.2.17	Фитопатология, энтомология и защита растений
2.2.18	Цифровые технологии в АПК
2.2.19	Биология рыб
2.2.20	Психология
2.2.21	Научные методы исследований в животноводстве
2.2.22	Семеноводство
2.2.23	Идентификация и обнаружение фальсификации сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки продукции животноводства
2.2.24	Технология переработки продукции растениеводства
2.2.25	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки продукции животноводства
2.2.26	Производственная практика, научно-исследовательская работа

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	
ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
ОПК-1.2 Использует основные законы общепрофессиональных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	
ОПК-5.1 Использует современные экспериментальные методы исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
ОПК-5.2 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	

ПК-9. Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы
ПК-9.1 Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам
ПК-9.2 Осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	-федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из сельскохозяйственного сырья;
3.1.2	-современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
3.1.3	-фундаментальные разделы физики, химии, биохимии в объеме, необходимом для понимания физико-химических, химических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания.
3.2	Уметь:
3.2.1	- использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов;
3.2.2	- выполнять основные технологические расчеты, выбирать оборудование технологических процессов;
3.2.3	- находить необходимую информацию в области хранения и переработки сельскохозяйственного сырья;
3.2.4	- прогнозировать воздействие технологических процессов при переработке сельскохозяйственного сырья на окружающую среду.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	- проведения теоретических и экспериментальных исследований в области переработки сельскохозяйственного сырья с использованием современных программных средств и информационных технологий;
3.3.2	- выбора основных методов, способов и средств получения информации;
3.3.3	- работы компьютером как средством управления информацией.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Общая характеристика направления подготовки.							
Введение в дисциплину. Понятие о качестве и потерях сельскохозяйственных продуктов, научные основы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. /Лек/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э5 Э8 Э10	0	0	
Концепция государственной политики в области здорового питания. /Пр/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э2 Э5	2	0	Учебная дискуссия
Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов питания. /Пр/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э4 Э5	0	0	
Понятие о качестве и потерях сельскохозяйственных продуктов, научные основы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. /Ср/	1	14	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э4 Э5	0	0	Устный ответ на вопросы
Раздел 2. Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства.							

Основы технологии хранения зерна. /Лек/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э7 Э9	2	0	Лекция с заранее запланированными ошибками
Приемка – определение качественных характеристик зерна. /Пр/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э7	0	0	
Основы технологии переработки зерна. /Лек/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э7 Э9	0	0	
Правила размещения зерна в хранилищах, система наблюдени. /Пр/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э7 Э9	0	0	
Основы технологии приемки, хранения и переработки зерна. /Ср/	1	14	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э7 Э9	0	0	Устный ответ на вопросы
Основы хлебопекарного производства. /Лек/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э7 Э8 Э9	2	0	Лекция интегрированная
Методы определения качества муки. /Пр/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э8 Э9	0	0	
Методы определения качества крупы. /Пр/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э7 Э9	0	0	
Расчет средневзвешенной влажности сырья и расчет рецептуры. /Пр/	1	4	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э7 Э9	0	0	
Органолептические показатели качества хлебобулочных изделий. /Пр/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э7 Э9	2	0	Круглый стол
Физико-химические показатели хлебобулочных изделий /Пр/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э7 Э9	0	0	

Основы технологии и переработки зерна. /Ср/	1	14	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э7 Э9	0	0	Устный ответ на вопросы
Способы хранения сочной продукции. /Пр/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э7 Э9	0	0	
Основы технологии переработки плодов и овощей. /Лек/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э7 Э9	0	0	
Интенсивность дыхания и естественная убыль сочной продукции. /Пр/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э7 Э9	0	0	
Основы бродильного производства. /Лек/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э7 Э9 Э10	0	0	
Основы технологии переработки плодов и овощей. /Ср/	1	14	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э7 Э9	0	0	Подготовка докладов
Раздел 3. Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства.							
Основы технологии производства молока и мяса. /Лек/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.2Л2.1 Л2.2 Э3 Э4 Э5	0	0	
Породы крупного рогатого скота. /Пр/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.2Л2.1 Л2.2 Э4	2	0	Круглый стол
Основы технологии производства молока и мяса. /Ср/	1	18	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.2Л2.1 Л2.2 Э3 Э5	0	0	Сообщение
Основы технологии переработки молока. /Лек/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.2Л2.1 Л2.2 Э3 Э4	0	0	

Состав и свойства молока. /Пр/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.2Л2.1 Л2.2 Э3 Э4	0	0	
Основы технологии производства молочной продукции. /Пр/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.2Л2.1 Л2.2 Э3 Э4	0	0	
Основы технологии производства кисломолочной продукции. /Пр/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.2Л2.1 Л2.2 Э3 Э4	0	0	
Основы технологии переработки мяса. /Лек/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.2Л2.2 Э5 Э6	0	0	
Основы технологии производства мясной продукции. /Пр/	1	4	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.2Л2.2 Э4 Э5 Э6	0	0	
Основы технологии производства и переработки молока и мяса. /Ср/	1	16	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.2Л2.2 Э5 Э6	0	0	Устный ответ на вопросы
Раздел 4. Контроль							
Контроль /Зачёт/	1	0	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-9.1 ПК-9.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

- Органолептические свойства молока коров.
- Физические свойства молока коров.
- Химические свойства молока коров.
- Технологические свойства молока коров.
- Пищевая и энергетическая ценность молока коров.
- Определение чистоты молока коров.
- Нормализация молока.
- Тепловая обработка молока.
- Объема и перспективы производства мяса и мясопродуктов.
- Характеристика и классификация мяса и мясопродуктов, и их значение в питании людей.
- Дайте определения терминов «стандарт» и «стандартизация».
- Методика отбора точечных проб ручными шупами из кузова автомобиля, насыпи зерна в складах и на площадках.
- Органолептические показатели зерна.
- Что называется влажностью зерна?
- Как влажность влияет на качество зерна?
- Дайте определение натуры зерна.
- Перечислите факторы, влияющие на натуру зерна.
- Каково устройство пурки?

19.	Что такое клейковина зерна?
20.	Перечислите физические свойства зерна.
21.	С какой целью проводят очистку зерна?
22.	С какой целью проводят активное вентилирование зерна?
23.	Какие существуют способы хранения и размещения зерновых масс?
24.	Что понимают под естественной убылью зерна и продуктов его переработки?
25.	Органолептические показатели качества муки.
5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену	
Не предусмотрено учебным планом.	
5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)	
Не предусмотрено учебным планом.	
5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля	
Тематика рефератов	
1. Состояние производства зерна в России. 2. Значение зерна в народном хозяйстве. 3. Современное состояние элеваторов. 4. Производство и переработка твердой пшеницы. 5. Производство хлебопекарной муки. 6. Технология приготовления продуктов быстрого приготовления. 7. Технология приготовления новых видов хлебобулочных изделий. 8. Технология приготовления национальных видов хлебобулочных изделий. 9. Виды продукции из картофеля. 10. Пищевая и биологическая ценность овощного сырья и продуктов его переработки. 11. Влияние внешних факторов на технологические свойства растительной продукции. 12. Пищевая и биологическая ценность плодово-ягодного сырья и продуктов его переработки. 13. Технология кондитерских изделий на примере карамели, шоколада, конфет, и др. 14. Классификация основных процессов пищевых производств. 15. Принципы оптимизации технологических процессов. 16. Приготовление настоев пряно ароматического сырья для производства ароматизированных вин и ликеров. 17. Общие технологические приемы, используемые при консервировании плодов и овощей. 18. Состояние производства молока в регионе. 19. Технология производства творога. 20. Технология производства кисломолочных продуктов. 21. Пищевая и биологическая ценность мяса. 22. Технология производства вареных колбас. 23. Технология производства копченых колбас. 24. Ассортимент колбасных изделий. 25. Ассортимент хлебобулочных изделий.	
Тесты	
1. Продукт молочнокислого и спиртового брожения: а) ряженка б) пахта в) кефир г) стуженное молоко 2. Какие изменения происходят в мясе в процессе созревания: а) посмертное окоченение б) автолитические процессы в) охлаждение г) микробиологические процессы 3. Полноценные белки мяса... а) содержат все незаменимые аминокислоты б) содержат все заменимые аминокислоты в) содержат все минеральные соли г) содержат все незаменимые и заменимые аминокислоты 4. Назовите основное сырье для производства колбасных изделий а) субпродукты, молоко и молочные продукты б) фосфаты, поваренная соль, нитрит натрия, пряности в) мясо убойных животных и натуральные оболочки г) мясо убойных животных	

5. Какое мясо отличается наиболее высокой пищевой ценностью и кулинарными свойствами?
- остывшее
 - охлажденное
 - мороженое
 - размороженное
6. Большая подвижность зерновой массы называется
- сыпучестью
 - самосортированием
 - скважистостью
 - теплопроводностью
7. Мелкие примеси в зерновой массе
- не влияют на ее скважистость
 - увеличивают скважистость
 - уменьшают скважистость
 - иногда увеличивают, а иногда понижают скважистость
8. Укажите типичный запах разложения зерна
- полынный
 - плесневый
 - запах эфирных масел
 - дымный
9. Какие способы термической обработки продукции применяют с целью уничтожения микроорганизмов?
- пастеризация
 - бланширование
 - пассерование
 - замораживание
10. Для молока высшего и первого сорта кислотность молока составляет, °Т:
- 14 – 16
 - 16 – 18
 - 18 – 21
 - 15 – 21
11. Для молока высшего и первого сорта чистота не ниже группы:
- I
 - II
 - III
 - IV
12. Плотность молока высшего сорта не менее, кг/м³:
- 1029,0
 - 1028,0
 - 1027,0
 - 1026,0

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Манжесов В.И., Курчаева Е. Е., Сысоева М. Г., Попов И. А., Манжесов В. И.	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник	СПб.: Троицкий мост, 2012	10
Л1.2	Ларионов Г. А., Косяев Н. И., Леонтьев Л. Б.	Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты: учебное пособие	Чебоксары: ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, 2016	55

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.3	Ларионов Г. А., Ягодкина И. Е., Данилов К. П., Дмитриев А. И., Федорова И. Б.	Практикум по технологии приемки, хранения, переработки и стандартизации зерна: учебное пособие	Чебоксары: ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, 2017	10
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Ларионов Г. А., Константинов Л. К.	Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации плодоовощной продукции: учебное пособие	Чебоксары: РИО "Чувашская ГСХА", 2007	0
Л2.2	Ларионов Г. А.	Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации зерна: учебник	Чебоксары: ФГОУ ВПО "Чувашская ГСХА", 2006	0
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
Э1	Технология переработки продукции растениеводства			
Э2	Технология хранения и переработки продукции растениеводства			
Э3	Молочное дело			
Э4	Технология молока и молочных продуктов			
Э5	Технология мяса и мясных продуктов			
Э6	Технология производства мясных полуфабрикатов			
Э7	Технология переработки продукции растениеводства			
Э8	Современная технология мукомольного производства			
Э9	Технология хранения и переработки продукции растениеводства			
Э10	Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производств			
6.3.1 Перечень программного обеспечения				
6.3.1.1	MozillaThunderbird			
6.3.1.2	7-Zip			
6.3.1.3	MozillaFirefox			
6.3.1.4	Office 2007 Suites			
6.3.1.5	bCad Витрина			
6.3.1.6	OC Windows XP			
6.3.1.7	SuperNovaReaderMagnifier			
6.3.2 Перечень информационных справочных систем				
6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com			
6.3.2.2	Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента»). Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.studentlibrary.ru			
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM. Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://znanium.com/			
6.3.2.4	Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru ». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. https://www.biblio-online.ru/			
6.3.2.5	Электронная система «Госфинансы». Полнотекстовая электронная система, постоянно пополняемая. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.gosfinansy.ru/			
6.3.2.6				
6.3.2.7	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии			
6.3.2.8	Национальная электронная библиотека. Доступ посредством использования сети «Интернет» на 32 терминала доступа. https://нэб.рф/			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
315	Лек	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)
305	Пр	Учебная аудитория	Стол (12 шт.), стулья ученические (24 шт.), демонстрационное оборудование (проектор Acer X128H DLP XGA1024*768 (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 21.5" FHD Core (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практическими занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного и итогового форм контроля.

Система знаний по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, бакалавр готовится к практическим занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизация своих теоретических знаний.

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.
2. Посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к практическому занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На практических занятиях решаются конкретные задачи по дисциплине, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практические занятия заканчиваются подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.
3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей, решение задач, написание докладов, рефератов. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.
4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.
5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины «Введение в профессиональную деятельность», для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

Рекомендации по подготовке к лекциям. При подготовке к очередному лекционному занятию необходимо:

1. Максимально подробно разработать материал, излагавшийся на предыдущем лекционном занятии, при этом выделить наиболее важную часть изложенного материала (основные определения и формулы).
2. Постараться запомнить основные формулировки.
3. Постараться максимально четко сформулировать (подготовить) вопросы, возникшие при разборе материала предыдущей лекции.
4. Сравнить лекционный материал с аналогичным материалом, изложенным в литературе, попытаться самостоятельно найти ответ на возникшие при подготовке вопросы.

Желательно:

1. Изучая литературу, ознакомиться с материалом, изложение которого планируется на предстоящей лекции.

2. Определить наиболее трудную для вашего понимания часть материала и попытаться сформулировать основные вопросы по этой части.

Изучение наиболее важных тем или разделов учебной дисциплины завершают практические занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1 (МУ к ФОС).docx

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____