

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Курганский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО «КГУ»)

Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени  
Т.С. Мальцева – филиал федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Курганский государственный университет»  
(Лесниковский филиал ФГБОУ ВО «КГУ»)

Кафедра «Технологии хранения и переработки продуктов животноводства»



УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор  
/ Т.Р. Змызгова /  
«07» августа 20 23 г.

Рабочая программа учебной дисциплины

## **ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

образовательной программы высшего образования –  
программы бакалавриата  
35.03.07 – Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Направленность программы (профиль) – Хранение и переработка  
сельскохозяйственной продукции

Формы обучения: очная, заочная


Курган 2023

Рабочая программа дисциплины **«Введение в профессиональную деятельность»** составлена в соответствии с учебными планами по программе бакалавриата **35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**, утвержденными:

- для очной формы обучения «30» июня 2023 года;
- для заочной формы обучения «30» июня 2023 года.

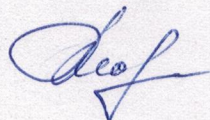
Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры «Технологии хранения и переработки продуктов животноводства» «28» августа 2023 года, протокол № 1.

Рабочую программу составил  
д.с.-х.н., профессор



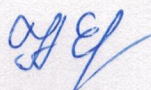
И.Н. Миколайчик

Согласовано:  
Заведующий кафедрой  
«Технологии хранения и  
переработки продуктов животноводства»



Л.А. Морозова

Начальник учебно-методического отдела  
Лесниковского филиала  
ФГБОУ ВО «КГУ»



А.У. Есембекова

## 1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Всего: 2 зачетных единицы трудоемкости (72 академических часа)

### Очная форма обучения

Вид учебной работы	На всю дисциплину	Семестр
		1
<b>Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего часов</b>	<b>24</b>	<b>24</b>
<b>в том числе:</b>		
Лекции	8	8
Практические работы	16	16
Лабораторные работы	-	-
<b>Самостоятельная работа, всего часов</b>	<b>54</b>	<b>54</b>
<b>в том числе:</b>		
Подготовка курсовой работы	-	-
Подготовка к зачету	18	18
Другие виды самостоятельной работы (самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины)	36	36
<b>Вид промежуточной аттестации</b>	<b>зачет</b>	<b>зачет</b>
<b>Общая трудоемкость дисциплины и трудоемкость по семестрам, часов</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	На всю дисциплину	Семестр
		1
<b>Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего часов</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>в том числе:</b>		
Лекции	2	2
Практические работы	2	2
<b>Самостоятельная работа, всего часов</b>	<b>68</b>	<b>68</b>
<b>в том числе:</b>		
Курсовая работа (проект)	-	-
Подготовка к зачету	18	18
Другие виды самостоятельной работы (самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины)	50	50
<b>Вид промежуточной аттестации</b>	<b>Зачет</b>	<b>Зачет</b>
<b>Общая трудоемкость дисциплины и трудоемкость по семестрам, часов</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина Б1.В.13 «Введение в профессиональную деятельность» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1. «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» направлена на осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности

Изучение дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» играет важную роль в подготовке бакалавра.

Для успешного освоения дисциплины обучающийся должен иметь базовую подготовку по естественнонаучным и математическим дисциплинам в объеме программы бакалавриата (специалитета). Программа курса также строится на предпосылке, что обучающиеся владеют основными приемами сбора, анализа и оценки информации, базовыми знаниями.

Знания, умения и навыки, полученные при освоении дисциплины «Введение в профессиональную деятельность», являются необходимыми для освоения последующих дисциплин:

- Технология переработки мяса;
- Технология переработки молока;
- Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий;
- Технология переработки рыбы и гидробионтов;
- Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства.

### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Целью изучения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» является осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.

Задачи освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» является:

- ознакомление с объектами, видами и задачами профессиональной деятельности бакалавров, согласно ФГОС ВО по направлению;

- ознакомление основными правилами и принципами производства, хранения, переработки, стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- способен участвовать в разработке технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- квалификационные требования к выпускнику, основные положения производства и переработки сельскохозяйственной продукции, функции стандартизации и сертификации;

**уметь:**

- определять квалификационные характеристики направления, пользоваться методами определения качества сельскохозяйственной продукции;

**владеть:**

- основами инновационных технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции.

## 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Учебно-тематический план Очная форма обучения 1 семестр

Рубеж	Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Количество часов контактной работы с преподавателем		
			Лекции	Практич. занятия	Лабор. работы
Рубеж 1	1	Классификация продуктов питания	2	2	-
	2	Основы технологии производства продуктов питания	2	4	-
		<i>Рубежный контроль №1</i>	-	2	-
Рубеж 2	3	Хранение продуктов питания	2	4	-
	4	Основы стандартизации и сертификации продуктов питания	2	2	-
		<i>Рубежный контроль №2</i>	-	2	-
<b>Всего:</b>			<b>8</b>	<b>16</b>	<b>-</b>

### 4.2 Заочная форма обучения

Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Количество часов контактной работы с преподавателем		
		Лекции	Практич. занятия	Лабораторные работы
1	Классификация продуктов питания	2	-	-
2	Основы технологии производства продуктов питания	-	2	-
3	Хранение продуктов питания	-	-	-
4	Основы стандартизации и сертификации продуктов питания	-	-	-
<b>Всего:</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>

### 4.3. Содержание лекционных занятий

#### *Тема 1. Классификация продуктов питания*

Питание как основа жизни человека. Классификация пищевых продуктов. Значение продуктов из растительного и животного сырья в питании человека. Функциональные ингредиенты. Принципы создания функциональных и специализированных продуктов питания.

#### *Тема 2. Основы технологии производства продуктов питания*

Продукты пищевые. Информация об отличительных признаках и эффективности. Российское и международное законодательство в области продуктов здорового питания. Основы технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения.

### Тема 3. Хранение продуктов питания

Факторы, обеспечивающие качество сельскохозяйственной продукции. Теоретические основы хранения сельскохозяйственной продукции. Хранение продуктов питания. Товарные потери.

### Тема 4. Основы стандартизации и сертификации продуктов питания

Правовые основы стандартизации сельскохозяйственной продукции. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований нормативной документации. Применение международных и национальных стандартов на территории РФ.

#### 4.4. Практические занятия

Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Наименование практического занятия и лабораторной работы	Норматив времени, час.	
			Очная форма обучения (1 семестр)	Заочная форма обучения (1 семестр)
1	Классификация продуктов питания	Классификация пищевых продуктов. Значение продуктов из растительного и животного сырья в питании человека. Функциональные ингредиенты. Принципы создания функциональных и специализированных продуктов питания.	2	-
2	Основы технологии производства продуктов питания	Продукты пищевые. Информация об отличительных признаках и эффективности. Российское и международное законодательство в области продуктов здорового питания. Основы технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения.	4	2
		Рубежный контроль 1	2	-
3	Хранение продуктов питания	Факторы, обеспечивающие качество сельскохозяйственной продукции. Теоретические основы хранения сельскохозяйственной продукции. Хранение продуктов питания. Товарные потери.	4	-
4	Основы стандартизации и сертификации продуктов питания	Правовые основы стандартизации сельскохозяйственной продукции. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований нормативной документации. Применение международных и национальных стандартов на территории РФ.	2	-
		Рубежный контроль 2	2	-
		<b>Всего:</b>	<b>16</b>	<b>2</b>

## 5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

При прослушивании лекций рекомендуется в конспекте отмечать все важные моменты, на которых заостряет внимание преподаватель, в частности те, которые направлены на качественное выполнение соответствующей практической работы.

Преподавателем запланировано использование при чтении лекций технологии учебной дискуссии. Поэтому рекомендуется фиксировать для себя интересные моменты с целью их активного обсуждения на дискуссии в конце лекции.

Залогом качественного выполнения практических работ является самостоятельная подготовка к ним накануне путем повторения материалов лекций. Рекомендуется подготовить вопросы по неясным моментам и обсудить их с преподавателем в начале практического занятия.

Преподавателем запланировано применение на практических занятиях технологий развивающейся кооперации, коллективного взаимодействия, разбора конкретных ситуаций. Поэтому приветствуется групповой метод выполнения практических работ, а также взаимооценка и обсуждение результатов выполнения практических работ. Практические работы выполняются в соответствии с методическими указаниями.

Для текущего контроля успеваемости по очной форме обучения преподавателем используется балльно-рейтинговая система контроля и оценки академической активности. Поэтому настоятельно рекомендуется тщательно прорабатывать материал дисциплины при самостоятельной работе, участвовать во всех формах обсуждения и взаимодействия, как на лекциях, так и на практических занятиях в целях лучшего освоения материала и получения высокой оценки по результатам освоения дисциплины.

Выполнение самостоятельной работы подразумевает подготовку к практическим занятиям, к рубежным контролям, подготовку к зачету.

Рекомендуемая трудоемкость самостоятельной работы представлена в таблице:  
Рекомендуемый режим самостоятельной работы

Наименование вида самостоятельной работы	Рекомендуемая трудоемкость, акад. час.	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
<b>Самостоятельное изучение тем дисциплины:</b>	<b>26</b>	<b>49</b>
1. Классификация продуктов питания	4	10
2. Основы технологии производства продуктов питания	8	15
3. Хранение продуктов питания	8	14
4. Основы стандартизации и сертификации продуктов питания	6	10
<b>Подготовка к практическим занятиям (по 1 часу на каждое занятие)</b>	<b>6</b>	<b>1</b>
<b>Подготовка к рубежным контролям (по 2 часа на каждый рубеж)</b>	<b>4</b>	<b>-</b>
<b>Подготовка к зачету</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Всего:</b>	<b>54</b>	<b>68</b>



## 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

### 6.1. Перечень оценочных средств

1. Балльно-рейтинговая система контроля и оценки академической активности обучающихся в КГУ.
2. Перечень вопросов для рубежного контроля №1 (модуль 1).
3. Перечень вопросов для рубежного контроля №2 (модуль 2).
4. Перечень вопросов к зачету.

### 6.2. Система балльно-рейтинговой оценки работы студентов по дисциплине

№	Наименование	Содержание						
		Распределение баллов за 2 семестр						
1	Распределение баллов за семестры по видам учебной работы, сроки сдачи учебной работы <b>(доводятся до сведения обучающихся на первом учебном занятии)</b>	Вид учебной работы :	Посещение лекций	Выполнение и защита практических работ	Выполнение и защита лабораторных работ	Рубежный контроль 1,2		Зачет
		Балльная оценка:	До 12	До 24	-	Модуль 1	Модуль 2	
		Примечания	4 лекции и по 3 балла	12 практических работ по 2 балла	-	на 2-ой практической работе	на 4-ой практической работе	
2	Критерий пересчета баллов в традиционную оценку по итогам работы в семестре и зачета	50 и менее баллов – не зачтено; 51 и более баллов – зачтено.						
3	Критерии допуска к промежуточной аттестации, возможности получения автоматического зачета по дисциплине, возможность получения бонусных баллов	<p>Для допуска к промежуточной аттестации по дисциплине (модулю, практике) за семестр обучающийся должен набрать по итогам текущего и рубежного контролей не менее 35 баллов. В случае если обучающийся набрал менее 35 баллов, то к аттестационным испытаниям он не допускается.</p> <p>Для получения зачета без проведения процедуры промежуточной аттестации обучающемуся необходимо набрать в ходе текущего и рубежных контролей не менее 51 балла. В этом случае итог балльной оценки, получаемой обучающимся, определяется по количеству баллов, набранных им в ходе текущего и рубежных контролей. При этом, на усмотрение преподавателя, балльная оценка обучающегося может быть повышена за счет получения дополнительных баллов за академическую активность.</p> <p>Обучающийся, имеющий право на получение оценки без проведения процедуры промежуточной аттестации, может повысить</p>						

№	Наименование	Содержание
		<p>ее путем сдачи аттестационного испытания. В случае получения обучающимся на аттестационном испытании 0 баллов итог балльной оценки по дисциплине (модулю, практике) не снижается.</p> <p>За академическую активность в ходе освоения дисциплины (модуля, практики), участие в учебной, научно-исследовательской, спортивной, культурно-творческой и общественной деятельности обучающемуся могут быть начислены дополнительные баллы. Максимальное количество дополнительных баллов за академическую активность составляет 30.</p> <p>Основанием для получения дополнительных баллов являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение дополнительных заданий по дисциплине (модулю, практике); дополнительные баллы начисляются преподавателем;</li> <li>- участие в течение семестра в учебной, научно-исследовательской, спортивной, культурно-творческой и общественной деятельности КГУ.</li> </ul>
4	<p>Формы и виды учебной работы для неуспевающих (восстановившихся на курсе обучения) обучающихся для получения недостающих баллов в конце семестра</p>	<p>В случае если к промежуточной аттестации набрана сумма менее 35 баллов, обучающемуся необходимо набрать недостающее количество баллов за счет выполнения дополнительных заданий, до конца последней (зачетной) недели семестра.</p> <p>Ликвидация академических задолженностей, возникших из-за разности в учебных планах при переводе или восстановлении, проводится путем выполнения дополнительных заданий, форма и объем которых определяется преподавателем.</p>

### **6.3. Процедура оценивания результатов освоения дисциплины**

Рубежные контроли проводятся в письменной форме.

*Рубежный контроль 1* предполагает выполнение практических работ и ответы на два вопроса по темам 1-2. На подготовку к ответу отводится 30 минут.

*Рубежный контроль 2* предполагает выполнение практических работ и ответы на два вопроса по темам 3-4. На подготовку к ответу отводится 30 минут.

Перед проведением каждого рубежного контроля преподаватель прорабатывает со студентами основной материал соответствующих разделов дисциплины в форме краткой лекции-дискуссии.

Преподаватель оценивает в баллах результаты рубежных контролей 1-2 и заносит в ведомость учета текущей успеваемости. Максимальная оценка за каждый из ответов на вопросы составляет 5 баллов.

Зачет проводится в письменной форме и состоит из ответа на 2 теоретических вопроса. Время, отводимое студенту на подготовку к ответу, составляет 1 астрономический час. Максимальная оценка за ответ на каждый вопрос составляет 15 баллов.

Результаты текущего контроля успеваемости и зачета заносятся преподавателем в экзаменационную ведомость, которая сдается в организационный отдел института в день зачета, а также выставляются в зачетную книжку студента.

### **6.4. Примеры оценочных средств для рубежных контролей и зачета**

*Перечень вопросов к рубежному контролю №1:*

1. В чем особенности структуры питания населения России?
2. Что понимается под государственной политикой в области здорового питания населения?
3. Каковы цели и задачи государственной политики в области здорового питания?
4. Какова роль функциональных продуктов в реализации государственной политики в области здорового питания?
5. Как можно классифицировать пищевые продукты?
6. Каковы основные принципы разработки функциональных продуктов питания?
7. По каким критериям выбирают продукты для обогащения их состава функциональными компонентами?
8. От чего зависит пищевая ценность мяса? Чем определяется биологическая полноценность мяса?
9. Охарактеризуйте особенности мяса различных видов животных.
10. В чем сущность медико-биологической оценки обогащенных продуктов?
11. Каковы основные технологические приемы введения функциональных ингредиентов в продукты питания?
12. Что такое физиологически функциональные ингредиенты?
13. Перечислите основные требования, предъявляемые к функциональным ингредиентам.
14. Назовите основные группы функциональных ингредиентов расскажите об эффектах их физиологического воздействия.

15. По каким показателям оценивают качество молочного сырья
16. По каким показателям оценивают пищевые компоненты, используемые при производстве функциональных молочных и мясных продуктов?
17. В чем заключается значимость молока и молочных продуктов в питании человека?
18. Каковы особенности аминокислотного состава белков молока?
19. Каковы особенности состава молочного жира и его роль в организме человека?
20. Обосновать роль лактозы в организме человека.
21. Какие минеральные вещества входят в состав молока и какова их роль в организме человека
22. В чем заключается значимость хлеба и хлебобулочных изделий в питании человека? Какова суточная норма потребления хлеба и хлебобулочных изделий?

*Перечень вопросов к рубежному контролю №2:*

- 1 Назовите химические процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении, и укажите группы пищевых продуктов, для которых характерны эти процессы.
- 2 Назовите биохимические процессы, снижающие количество пищевых продуктов при хранении, и пищевые продукты, для которых они характерны.
- 3 Назовите пищевые продукты, не стойкие к увлажнению (гигроскопичные).
- 4 Назовите меры борьбы с усушкой при хранении замороженных пищевых продуктов (на примере замороженного мяса).
- 5 Формы связи влаги в пищевых продуктах и их характеристика. Понятие активности воды.
- 6 Назовите пищевые продукты, не стойкие к потере ароматических веществ при хранении.
- 7 Особо скоропортящиеся продукты (примеры). Особенности их транспортирования, приемки и хранения.
- 8 Вредители пищевых продуктов и меры борьбы с ними.
- 9 Санитарные требования к складским помещениям для хранения продовольственных товаров.
- 10 Срок хранения, срок годности, срок реализации продовольственных товаров. Понятия.
- 11 Температурные условия для различных групп пищевых продуктов.
- 12 Относительная влажность воздуха. Равновесное влагосодержание продукта. Точка росы. Понятия.
- 13 Относительная влажность воздуха при хранении различных групп пищевых продуктов.
- 14 Циркуляция, вентиляция и её виды при хранении пищевых продуктов. Правила вентиляции.
- 15 Правила товарного соседства. Назовите пищевые продукты, не стойкие к восприятию постороннего запаха.
- 16 Виды складов для продовольственных товаров. Холодильные склады.
- 17 Что называют скоропортящимися пищевыми продуктами? Особо скоропортящимися продуктами?

*Примерный перечень вопросов к зачету*

1. В чем особенности структуры питания населения России?
2. Что понимается под государственной политикой в области здорового питания населения?
3. Каковы цели и задачи государственной политики в области здорового питания?
4. Какова роль функциональных продуктов в реализации государственной политики в области здорового питания?
5. Как можно классифицировать пищевые продукты?
6. Каковы основные принципы разработки функциональных продуктов питания?
7. По каким критериям выбирают продукты для обогащения их состава функциональными компонентами?
8. От чего зависит пищевая ценность мяса? Чем определяется биологическая полноценность мяса?
9. Охарактеризуйте особенности мяса различных видов животных.
10. В чем сущность медико-биологической оценки обогащенных продуктов?
11. Каковы основные технологические приемы введения функциональных ингредиентов в продукты питания?
12. Что такое физиологически функциональные ингредиенты?
13. Перечислите основные требования, предъявляемые к функциональным ингредиентам.
14. Назовите основные группы функциональных ингредиентов расскажите об эффектах их физиологического воздействия.
15. По каким показателям оценивают качество молочного сырья
16. По каким показателям оценивают пищевые компоненты, используемые при производстве функциональных молочных и мясных продуктов?
17. В чем заключается значимость молока и молочных продуктов в питании человека?
18. Каковы особенности аминокислотного состава белков молока?
19. Каковы особенности состава молочного жира и его роль в организме человека?
20. Обосновать роль лактозы в организме человека.
21. Какие минеральные вещества входят в состав молока и какова их роль в организме человека
22. В чем заключается значимость хлеба и хлебобулочных изделий в питании человека? Какова суточная норма потребления хлеба и хлебобулочных изделий?
23. Назовите химические процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении, и укажите группы пищевых продуктов, для которых характерны эти процессы.
24. Назовите биохимические процессы, снижающие количество пищевых продуктов при хранении, и пищевые продукты, для которых они характерны.
25. Назовите пищевые продукты, не стойкие к увлажнению (гигроскопичные).
26. Назовите меры борьбы с усушкой при хранении замороженных пищевых продуктов (на примере замороженного мяса).
27. Формы связи влаги в пищевых продуктах и их характеристика. Понятие активности воды.

28. Назовите пищевые продукты, не стойкие к потере ароматических веществ при хранении.
29. Особо скоропортящиеся продукты (примеры). Особенности их транспортирования, приемки и хранения.
30. Вредители пищевых продуктов и меры борьбы с ними.
31. Санитарные требования к складским помещениям для хранения продовольственных товаров.
32. Срок хранения, срок годности, срок реализации продовольственных товаров. Понятия.
33. Температурные условия для различных групп пищевых продуктов.
34. Относительная влажность воздуха. Равновесное влагосодержание продукта. Точка росы. Понятия.
35. Относительная влажность воздуха при хранении различных групп пищевых продуктов.
36. Циркуляция, вентиляция и её виды при хранении пищевых продуктов. Правила вентиляции.
37. Правила товарного соседства. Назовите пищевые продукты, не стойкие к восприятию постороннего запаха.
38. Виды складов для продовольственных товаров. Холодильные склады.
39. Что называют скоропортящимися пищевыми продуктами? Особо скоропортящимися продуктами?

#### **6.5. Фонд оценочных средств**

Полный банк заданий для текущего, рубежных контролей и промежуточной аттестации по дисциплине, показатели, критерии, шкалы оценивания компетенций, методические материалы, определяющие процедуры оценивания образовательных результатов, приведены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

## 7. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

### 7.1. Основная литература

1. Миколайчик И.Н., Морозова Л.А., Ильтяков А.В., Прянишников В.В. Технологические основы переработки мяса: учебное пособие. – Курган: изд-во Курганской ГСХА, 2016. – 365 с. (20 экз.)
2. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства. Теория и практика: Учебное пособие [Электронный ресурс] / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарева. – Изд-во: ГИОРД, 2015. – 320 с. <https://znanium.com/catalog/document?id=186559>

### 7.2. Дополнительная литература

2. Биохимия молока и мяса: учебник [Электронный ресурс] / В.В. Рогожин. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 456 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/328426>
3. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник [Электронный ресурс] / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова. – под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 143 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/548511>
4. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник [Электронный ресурс] / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова. – под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 143 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/548511>
5. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие [Электронный ресурс] / Л.А. Маюрникова, Б.П. Суханов, В.М. Позняковский. – Изд-во Гиорд, 2016. – 448 с. <https://znanium.com/catalog/document?id=337821>

## 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2. Миколайчик И.Н. Введение в профессиональную деятельность: учебно-методическое пособие по изучению дисциплины (очная форма обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2021 (рукопись)
3. Миколайчик И.Н. Введение в профессиональную деятельность: учебно-методическое пособие по изучению дисциплины (заочная форма обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2021 (рукопись)
2. Миколайчик И.Н. Введение в профессиональную деятельность: методические указания для самостоятельной работы студентов (для студентов очной и заочной формы обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2021 (рукопись)

## 9. РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. <http://dspace.kgsu.ru/xmlui/> – Электронная библиотека КГУ.
2. <https://znanium.com> – Электронно-библиотечная система.

3. <https://e.lanbook.com/book/315740> – Электронно-библиотечная система.
4. <http://biblioclub.ru/> – ЭБС «Университетская библиотека онлайн».
5. <https://internet-law.ru/gosts/> – ГОСТы, каталог
6. <http://www.foodprom.ru> – пищевая промышленность;

## **10. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ**

- 1.1. ЭБС «Лань»
- 1.2. ЭБС «Консультант студента»
- 1.3. ЭБС «Znaniium.com»
- 1.4. «Гарант» - справочно-правовая система

## **11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Материально-техническое обеспечение по реализации дисциплины осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данной образовательной программе.

## **12. ДЛЯ СТУДЕНТОВ, ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (далее ЭО и ДОТ) занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем дисциплины и распределение нагрузки по видам работ соответствует п. 4.1. Распределение баллов соответствует п. 6.2 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего преподавателя и доводится до сведения обучающихся.



Аннотация к рабочей программе дисциплины  
**«Введение в профессиональную деятельность»**

образовательной программы высшего образования –  
программы бакалавриата

**35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

Направленность:

**Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции**

Трудоемкость дисциплины: 2 ЗЕ (72 академических часа)

Семестр: 1 (очная форма обучения), 1 (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Содержание дисциплины

Классификация продуктов питания. Основы технологии производства продуктов питания. Хранение продуктов питания. Основы стандартизации и сертификации продуктов питания

ЛИСТ  
регистрации изменений (дополнений) в рабочую программу  
учебной дисциплины  
«Введение в профессиональную деятельность»

Изменения / дополнения в рабочую программу  
на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год:

---

---

---

---

---

---

---

Ответственный преподаватель \_\_\_\_\_ / Ф.И.О. \_\_\_\_\_ /

Изменения утверждены на заседании кафедры «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.,  
Протокол № \_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Изменения / дополнения в рабочую программу  
на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год:

---

---

---

---

---

---

---

Ответственный преподаватель \_\_\_\_\_ / Ф.И.О. \_\_\_\_\_ /

Изменения утверждены на заседании кафедры «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.,  
Протокол № \_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.