

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Агрономический»**

**Кафедра - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции»**

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. декана факультета  
доцент Б.Б. Бесланеев



« 27 » мая 2025 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.17 «Введение в профессиональную деятельность»**

Направление подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Направленность (профиль) **Технология производства, хранения и переработки растениеводческой продукции**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **1; 1; (1)**

Семестр **2; 2; (1)**

Форма обучения **очная; очно-заочная; (заочная)**

**Нальчик – 2025**

Рабочая программа дисциплины Б1.О.17 «Введение в профессиональную деятельность» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 июля 2017г. № 669 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению

Составитель рабочей программы,

к.с.-х.н., доцент  Жеруков Т.Б.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

от «22» 05 2025 г., протокол № 10

Зав. кафедрой, профессор  Хоконова М.Б.

Одобрено методической комиссией факультета «Агрономический»

Протокол от «23» 05 2025 № 9

Председатель МК факультета «Агрономический»

к.с.-х.н., доцент  Б.Б.Бесланеев

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«22» 05 2025 г.

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Целью дисциплины** – является формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков о краткой характеристике учебных дисциплин, изучаемых студентами в течение 4 (5) лет при обучении в университете, ознакомление с основными правилами и принципами по производству, хранению, переработке, стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.

**Задачами** дисциплины являются изучение:

- основных правил и принципов организации приемки и хранения растениеводческой продукции;
- основных правил и принципов организации приемки и хранения животноводческой продукции;
- основных правил, принципов организации и технологических процессов переработки растениеводческой продукции;
- основных правил, принципов организации и технологических процессов переработки животноводческой продукции.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 <small>УК-6</small> Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	<p><b>Знать:</b> закономерности формирования своих ресурсов; механизмы, принципы и закономерности процессов самоорганизации, самообразования и саморазвития.</p> <p><b>Уметь:</b> применять знание о своих ресурсах и их пределах, для успешного выполнения порученной работы; понимать важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками реализации намеченных целей с учетом имеющихся ресурсов, условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>
		ИД-5 <small>УК-6</small> Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения	<p><b>Знать:</b> закономерности и механизмы приобретения новых знаний и навыков.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать предос-</p>

		новых знаний и навыков	<p>тавляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками демонстрации интереса к учебе и использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний и навыков.</p>
<b>ОПК-1</b>	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	<p>ИД-1 ОПК-1.</p> <p>Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин.</p> <p>Уметь: решать стандартные задачи в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Владеть: навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
		<p>ИД-2 ОПК-1.</p> <p>Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Знать: основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин.</p> <p>Уметь: демонстрировать знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Владеть: навыками и приемами использования основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>

		ИД-3 опк-1. Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	<p>Знать: основные принципы и порядок функционирования информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Владеть: навыками использования информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
--	--	---	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки растениеводческой продукции».

#### 4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения		Очно-заочная форма обучения		Заочная форма обучения	
	семестр		семестр		семестр	
	2		2		1	
	з.е.	часов	з.е.	часов	з.е.	часов
<b>Контактная работа</b> з.е./час, в том числе (час):	<b>1,09</b>	<b>39 (16)*</b>	<b>0,53</b>	<b>19 (4)*</b>	<b>0,18</b>	<b>6 (4)*</b>
лекции		18 (8)*		8 (2)*		2 (2)*
практические занятия		18 (8)*		9 (2)*		2 (2)*
групповые консультации		1		1		1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия		1		-		-
промежуточная аттестация:		1		1		1

зачет						
<b>2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):</b>	<b>1,91</b>	<b>69</b>	<b>2,47</b>	<b>89</b>	<b>2,82</b>	<b>102</b>
самостоятельное изучение отдельных тем модуля		64		84		97
подготовка к промежуточной аттестации	0,14	5	0,14	5	0,14	5
<b>Общая трудоемкость з.е./час</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>3</b>	<b>108</b>

()\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

#### 4.1.Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

Наименование разделов дисциплины	Аудиторные занятия		СР
	Лекции	Прак.	Сам. изуч. отд. тем
1. Введение в дисциплину: понятие о качестве и потерях сельскохозяйственных продуктов, научные основы хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	2	2	5
2. Хранение зерна и семян	2	2	10
3. Хранение картофеля, овощей и плодов	2 (2)*	2 (2)*	8
4. Переработка зерна и маслосемян	4 (2)*	4 (2)*	10
5. Переработка овощей и плодов	2 (2)*	2 (2)*	8
6. Технология производства яиц и мяса птицы	2	2	4
7. Основы технологии производства молочных продуктов	2	2	9
8. Технология переработки продуктов убоя	2 (2)*	2 (2)*	10
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>18 (8)*</b>	<b>18 (8)*</b>	<b>64</b>

()\* - занятия, проводимые в интерактивной форме

#### 4.2. Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очно-заочная форма обучения)

Наименование разделов дисциплины	Аудиторные занятия		СР
	Лекции	Прак.	Сам. изуч. отд. тем
1. Введение в дисциплину: понятие о качестве и потерях сельскохозяйственных продуктов, научные основы хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	0,5	-	6
2. Хранение зерна и семян	1 (1)*	2	12
3. Хранение картофеля, овощей и плодов	1	1	10
4. Переработка зерна и маслосемян	1,5	2 (2)*	12
5. Переработка овощей и плодов	1	-	10
6. Технология производства яиц и мяса птицы	1	-	8

7. Основы технологии производства молочных продуктов	1 (1)*	2	12
8. Технология переработки продуктов убоя	1	2	14
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>8 (2)*</b>	<b>9 (2)*</b>	<b>84</b>

()\* - занятия, проводимые в интерактивной форме

#### 4.3. Содержания дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

Наименование разделов дисциплины	Аудиторные занятия		СР
	Лекции	Прак.	Сам.изуч отд.тем
1. Введение в дисциплину: понятие о качестве и потерях сельскохозяйственных продуктов, научные основы хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	-	-	6
2. Хранение зерна и семян	0,5 (0,5)*	-	16
3. Хранение картофеля, овощей и плодов	-	0,5 (0,5)*	14
4. Переработка зерна и маслосемян	0,5 (0,5)*	-	16
5. Переработка овощей и плодов	-	0,5 (0,5)*	12
6. Технология производства яиц и мяса птицы	-	-	8
7. Основы технологии производства молочных продуктов	0,5 (0,5)*	0,5 (0,5)*	10
8. Технология переработки продуктов убоя	0,5 (0,5)*	0,5 (0,5)*	15
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>2 (2)*</b>	<b>2 (2)*</b>	<b>97</b>

()\* - занятия, проводимые в интерактивной форме

#### 4.4. Содержание разделов дисциплины (модуля)

##### 4.4.1 Лекции

№ п/ п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость, ч		
			очно	очно- заочно	заочно
1	Введение в дисциплину: понятие о качестве и потерях сельскохозяйственных продуктов, научные основы хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<b>Лекция №1. Тема: Введение в дисциплину: понятие о качестве и потерях сельскохозяйственных продуктов, научные основы хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.</b> Цели и задачи курса. Понятие о качестве сельскохозяйственной продукции, пути его повышения. Виды потерь сельскохозяйственной продукции и борьба с ними. Факторы, влияющие на сохранность сельскохозяйственных продуктов.	2	0,5	-
2	Хранение зерна и семян	<b>Лекция №2 . Тема: Хранение зерна и семян</b> Характеристика зерна и семян как объектов хранения. Физиологические	2	1 (1)*	0,5 (0,5)*

		процессы, происходящие в зерновой массе при хранении (дыхание, самосогревание, прорастание, послеуборочное дозревание). Режимы хранения зерновых масс (в сухом состоянии, в охлажденном состоянии, без доступа воздуха). Способы хранения зерна и семян. Размещение зерна на хранение и наблюдение за ним. Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении.			
3	Хранение картофеля, овощей и плодов	<b>Лекция № 3. Тема: Хранение картофеля, овощей и плодов</b> Характеристика картофеля, овощей и плодов как объектов хранения. Режимы хранения картофеля, овощей и плодов. Способы хранения картофеля, овощей и плодов, типы хранилищ. Особенности хранения отдельных видов продукции.	2 (2)*	1	-
4	Переработка зерна и маслосемян	<b>Лекция № 4. Тема: Переработка зерна и маслосемян</b> Производство муки. Хлебопечение. Производство круп. Производство растительного масла.	4 (2)*	1,5	0,5 (0,5)*
5	Переработка овощей и плодов	<b>Лекция № 5. Тема: Переработка овощей и плодов</b> Классификация способов переработки. Подготовка овощей и плодов к переработке. Консервирование в герметически укупоренной таре. Консервирование сахаром. Замораживание. Сушка. Микробиологическое консервирование. Химическое консервирование.	2 (2)*	1	-
6	Технология производства яиц и мяса птицы	<b>Лекция № 6. Тема: Технология производства мяса птицы</b> Убой и первичная переработка птицы. Переработка перопухового сырья. Получение и использование отходов птицеводства. Получение яиц. Производство продуктов из яиц и переработка.	2	1	-
7	Основы технологии производства молочных продуктов	<b>Лекция № 7. Тема: Основы технологии производства молочных продуктов</b> Пищевое и биологическое значение молока и молочных продуктов в питании населения. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных различных видов. Изменчивость основных показателей молока под влиянием различных факторов. Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению. Основы технологии производства молока и молочных продуктов. Характеристика	2	1 (1)*	0,5 (0,5)*



		сырья для производства сливочного масла. Оборудование для получения сливочного масла. Технология производства сливочного масла. Хранение сливочного масла. Технология производства молока и кисломолочных продуктов. Маслоделие и сыроделие. Вторичное молочное сырье и его переработка. Расчеты в молочном хозяйстве.			
8	Технология переработки продуктов убоя	<b>Лекция № 8. Тема: Технология переработки продуктов убоя</b> Пищевая ценность мяса и мясопродуктов. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса. Ветеринарно-санитарный контроль и товароведческая оценка продуктов убоя. Изменения в мясе после убоя. Технология консервирования и хранения мяса. Переработка мяса. Мясные полуфабрикаты.	2 (2)*	1	0,5 (0,5)*
	<b>ИТОГО</b>		<b>18 (8)*</b>	<b>8 (2)*</b>	<b>2 (2)*</b>

( \*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

#### 4.4.2 Практические занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Номер и темы практического занятия	Трудоемкость работы в часах		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Введение в дисциплину: понятие о качестве и потерях сельскохозяйственных продуктов, научные основы хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.	<b>Практическое занятие № 1.</b> Органолептические и лабораторные показатели качества зерна и семян.	2	-	-
2.	Хранение зерна и семян.	<b>Практическое занятие № 2.</b> Основные типы элеваторов и складов для хранения зерна и семян.	2	2	-
3.	Хранение картофеля, овощей и плодов.	<b>Практическое занятие № 3.</b> Применение режимов хранения плодоовощной продукции в РГС и МГС.	2 (2)*	1	0,5 (0,5)*

4.	Переработка зерна и масложиров.	<b>Практическое занятие № 4.</b> Определение органолептических и физико-химических показателей качества хлеба.	4 (2)*	2 (2)*	-
5.	Переработка овощей и плодов.	<b>Практическое занятие № 5.</b> Стерилизация плодоовощных консервов.	2 (2)*	-	0,5 (0,5)*
6.	Технология производства яиц и мяса птицы.	<b>Практическое занятие № 6.</b> Технологическая линия убоя птицы.	2	-	-
7.	Основы технологии производства молочных продуктов.	<b>Практическое занятие № 7.</b> Контроль натуральности молока.	2	2	0,5 (0,5)*
8.	Технология переработки продуктов убоя.	<b>Практическое занятие № 8.</b> Пороки мяса, возникающие при хранении.	2 (2)*	2	0,5 (0,5)*
<b>Итого</b>			<b>18 (8)*</b>	<b>9 (2)*</b>	<b>2 (2)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

#### 5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно-методической документацией по данной дисциплине разработано для внутривузовского пользования учебное пособие.

1. Жеруков Т.Б. Введение в направленность: [ТЕКСТ] Учебное пособие по дисциплине «Введение в направленность» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Нальчик, 2016. – 213 с.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной; очно-заочной (заочной) формам обучения соответственно 69; 89 (102) часов, из них 64; 84 (97) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем (модулей). При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических занятий, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации. На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 ч. по очной и очно-заочной формам и 5 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Кол-во часов; очно; очно-заочно, (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения*	Форма контроля
1.	Цель и задачи дисциплины. Дать определение понятию «качество». Степени качества. Основные виды потерь с/х продукции. Классификация потерь с/х продукции. Классификация факторов, оказывающих влияние на сохранность продукции растениеводства и животноводства. Дать определение понятию «дыхание». Виды микробиологической порчи продукции растениеводства и животноводства. Классификация принципов хранения с/х продукции по Никитинскому.	5; 6, (6)	[1] [2] [3] [4] [5] [6] [7] [8] [9] [10] [11] [12]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета. Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета.
2.	Классификация зерна и семян по химическому составу, по целевому назначению. Обязательные (2 группы) и дополнительные показатели качества зерна и семян. Признаки свежести зерна. Влажность зерна. Классификация зерна злаков по влажности. Натура зерна. Засоренность зерна, виды примесей. Клейковина зерна. Классификация клейковины. Кратко охарактеризовать сущность процессов дыхание, самосогревание, прорастание, послеуборочное дозревание. Перечислить основные режимы хранения зерна. Классификация зернохранилищ.	10; 12, (16)	[6] [8] [9] [10] [11]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета. Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета.
3.	Описать химический состав картофеля, плодов и овощей. Органолептические показатели качества плодов и овощей. Дать определение понятию «лежкость» и «сохраняемость». Что такое «режим хранения»? Охарактеризовать сущность режима хранения в РГС и МГС. Разъясните сущность полевого способа хранения плодовоовощной продукции. Разъясните сущность стационарного способа хранения плодовоовощной продукции.	8; 10, (14)	[6] [8] [9] [10] [11]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета. Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета.
4.	Дать определение понятиям «мука» и «повторительные помолы». Виды помолов муки.	10; 12, (16)	[1] [3] [4]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета.

	<p>Показатели качества муки (свежесть, хруст, влажность, зараженность, вредные и металлопримеси, цвет, зольность, содержание сырой клейковины, крупность помола).</p> <p>Охарактеризовать основные стадии технологического процесса помола зерна в муку.</p> <p>Хранение муки.</p> <p>Этапы производства пшеничного хлеба.</p> <p>Крупа – ассортимент и оценка качества.</p> <p>Органолептические и физико-химические показатели качества растительных масел.</p> <p>Описать стадии и способы получения растительных масел.</p>		<p>[6]</p> <p>[7]</p> <p>[9]</p> <p>[10]</p> <p>[11]</p>	<p>Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета.</p>
5.	<p>Дайте определение понятию «консервирование». Виды способов переработки овощей и плодов.</p> <p>Перечислите основные технологические операции при переработке плодов и овощей.</p> <p>Какой принцип лежит в основе приготовления консервов? Поясните.</p> <p>Перечислите основные виды консервов.</p> <p>Дайте определение понятиям «варенье», «джем», «повидло».</p> <p>Консервирование замораживанием: суть метода, режимы, примеры.</p> <p>Консервирование сушкой: суть метода, режимы, примеры.</p> <p>Дайте определение понятию квашение (мочение).</p> <p>Маринование: дайте определение, поясните суть данного метода консервирования, приведите примеры.</p>	8; 10, (12)	<p>[1]</p> <p>[3]</p> <p>[4]</p> <p>[6]</p> <p>[7]</p> <p>[9]</p> <p>[10]</p> <p>[11]</p>	<p>Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета.</p> <p>Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета.</p>
6	<p>Какие технологические операции включает в себя процесс обработки птицы?</p> <p>Какие способы снятия пера птицы вы знаете?</p> <p>Дайте определение понятиям: тушки птицы полупотрошенные, потрошенные и тушки потрошенные с комплектом потрохов и шей.</p> <p>На сколько категорий по упитанности подразделяются тушки птицы?</p> <p>Опишите строение пищевых яиц на примере куриных.</p> <p>Маркировка пищевых яиц.</p> <p>Дефекты пищевых яиц.</p>	4; 8, (8)	<p>[2]</p> <p>[5]</p> <p>[12]</p>	<p>Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета.</p> <p>Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета.</p>
7.	<p>Молоко: дать определение, описать химический состав (на примере коровьего).</p> <p>Опишите физические свойства молока.</p> <p>Опишите органолептические свойства молока.</p> <p>Каковы источники загрязнения молока</p>	9; 12, (10)	<p>[2]</p> <p>[5]</p> <p>[12]</p>	<p>Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета.</p> <p>Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета.</p>

	<p>нежелательной (вредной) микрофлорой и механическими примесями?</p> <p>Поясните, каким образом в хозяйствах происходит первичная очистка молока от механических примесей и охлаждение.</p> <p>Пастеризация и стерилизация молока.</p> <p>Классификация питьевого молока.</p> <p>Ассортимент кисломолочных продуктов.</p> <p>Стадии технологического процесса производства кисломолочных продуктов.</p> <p>Сливочное масло: определение, классификация и ассортимент.</p> <p>Сыр: определение, классификация и ассортимент.</p> <p>Виды вторичного молочного сырья, сфера применения.</p>			
8.	<p>Документы, регламентирующие санитарно-гигиенические требования к мясу и технологии его переработки.</p> <p>Какие факторы оказывают влияние на мясную продуктивность убойных животных?</p> <p>Приведите примеры некоторых правил допуска животных к убою.</p> <p>Послеубойный осмотр туш и органов.</p> <p>Дайте определение понятию «созревание мяса». Опишите фазы созревания мяса.</p> <p>Способы (физические и химические) консервирования мяса.</p> <p>Режимы хранения мяса.</p> <p>Копчение мяса.</p> <p>Колбасные изделия: дать определение, привести классификацию.</p> <p>Стадии технологического процесса производства колбасных изделий.</p> <p>Классификация мясных полуфабрикатов.</p>	10; 14, (15)	[2] [5] [12]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета. Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета.
	Подготовка к промежуточной аттестации	5; 5, (5)	[1-12] Конспект лекций и выполненные практические занятия.	Подготовка к промежуточной аттестации. Ответ во время зачета.
<b>Итого:</b>		<b>69;89, (102)</b>		

\* – перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

## 6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

### 6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых	Этапы формирование компетенции в процес-
----------	--------------------------	------------------	--

		компетенций	се освоения дисциплины
1.	Введение в дисциплину: понятие о качестве и потерях сельскохозяйственных продуктов, научные основы хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.	УК-6, ОПК-1,	1-ый рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических работ и их защита)
	Хранение зерна и семян.		
	Хранение картофеля, овощей и плодов.		
2.	Переработка зерна и маслосемян.	УК-6, ОПК-1,	2-ой рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических работ и их защита)
	Переработка овощей и плодов.		
3.	Технология производства яиц и мяса птицы.	УК-6, ОПК-1,	3-ий рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических работ и их защита)
	Основы технологии производства молочных продуктов.		
	Технология переработки продуктов убоя.		

## 6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

**Текущий контроль** - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, общепрофессиональных компетенций по дисциплине.

**Промежуточный контроль** проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятия, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);

- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули, из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20 баллов – студент получает при высоком уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качестве

венном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний.

Это позволяет получить студенту «автоматом» зачет (при 49 и выше).

10-14 баллов – студент получает при среднем уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при пороговом уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

## **7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

### **7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Рабочей программой дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

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

**ОПК-1** - Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

В процессе освоения образовательной программы компетенции **УК-6, ОПК-1**, формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

#### **Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы\***

<b>Код компетенции</b>	<b>Дисциплины, практики, ГИА через которые формируется компетенция (компоненты)</b>	<b>Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы</b>
<b>УК-6</b>	Б1.О.06 Психология	2
	<b>Б1.О.17 Введение в профессиональную деятельность</b>	2
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
<b>ОПК-1</b>	Б1.О.08 Химия	1, 2
	Б1.О.09 Математика и математическая статистика	1, 4
	Б1.О.10 Физика	1
	Б1.О.11 Введение в информационные технологии	1
	Б1.О.12 Микробиология	3
	Б1.О.13 Сельскохозяйственная экология	2
	Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК	3
	<b>Б1.О.17 Введение в профессиональную деятельность</b>	2
	Б1.О.18 Генетика растений и животных	3
	Б1.О.19.01 Ботаника	1
	Б1.О.19.02 Физиология и биохимия растений	2

	Б1.О.19.03 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	3
	Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений	4
	Б1.О.20.01 Зоология	3
	Б1.О.20.02 Морфология и физиология с.х. животных	4
	Б1.О.23 Биохимия с.х. продукции	3
	Б1.О.29 Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции	7
	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	1, 2
	Б2.О.02(У) Учебная практика, технологическая	4
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	7
	Б2.О.05(Пд) Преддипломная практика	8
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
	ФТД.02 Сертификация и метрология	2

*\* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин, прохождения практик и ГИА*

## 7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация - зачет.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачета (получить «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям 0 баллов;
- если студент набрал по итогам текущего рейтинга 49 и более баллов, то он получает зачет «автоматом»

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр по учебной дисциплине составляет 100 баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится 60 баллов.

Оставшиеся 40 баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (зачет).

### Индикаторы достижения компетенций

Код и наименование инди-	Планируемые результаты	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания
--------------------------	------------------------	---



катора достижения компетенции, этапы освоения	обучения	минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-1 УК-6. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы (2-й этап)	<b>Знать:</b> свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Не знает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Частично знает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Знает хорошо свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Знает на достаточно высоком уровне свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.), для успешного выполнения порученной работы
	<b>Уметь:</b> применять знание о своих ресурсах и их пределах, для успешного выполнения порученной работы	Не обладает умениями применять знание о своих ресурсах и их пределах, для успешного выполнения порученной работы	Частично обладает умениями применять знание о своих ресурсах и их пределах, для успешного выполнения порученной работы	Умеет хорошо применять знание о своих ресурсах и их пределах, для успешного выполнения порученной работы	Умеет на достаточно высоком уровне применять знание о своих ресурсах и их пределах, для успешного выполнения порученной работы
	<b>Владеть:</b> навыками использования знаний о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Не владеет навыками использования знаний о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Частично владеет навыками использования знаний о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Владеет хорошо навыками использования знаний о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Отлично владеет навыками использования знаний о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы
ИД-2 УК-6. Понимает важность планирования перспективных целей	<b>Знать:</b> методы планирования перспективных целей	Не знает методы планирования перспективных целей	Частично знает методы планирования перспективных целей	Знает хорошо методы планирования перспективных	Знает на достаточно высоком уровне методы плани-





		ваний рынка труда	рынка труда	ваний рынка труда	деятельности и требований рынка труда
	<b>Владеть:</b> навыками реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Не владеет навыками реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Частично владеет навыками реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Владеет хорошо навыками реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Отлично владеет навыками реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
ИД-4 УК-6. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата (2-й этап)	<b>Знать:</b> методы критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Не знает методы критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Частично знает методы критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Знает хорошо методы критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Знает на достаточно высоком уровне методы критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата
	<b>Уметь:</b> критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также	Не обладает умениями критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении по-	Частично обладает умениями критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении по-	Умеет хорошо критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении	Умеет на достаточно высоком уровне критически оценивать эффективность использования времени и других ре-

	относительно полученного результата	ставленных задач, а также относительно полученного результата	ставленных задач, а также относительно полученного результата	поставленных задач, а также относительно полученного результата	сурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата
	<b>Владеть:</b> навыками оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Не владеет навыками оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Частично владеет навыками оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Владеет хорошо навыками оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Отлично владеет навыками оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата
ИД-5 УК-6. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков (2-й этап)	<b>Знать:</b> методы поиска источников для приобретения новых знаний и навыков	Не знает методы поиска источников для приобретения новых знаний и навыков	Частично знает методы поиска источников для приобретения новых знаний и навыков	Знает хорошо методы поиска источников для приобретения новых знаний и навыков	Знает на достаточно высоком уровне методы поиска источников для приобретения новых знаний и навыков
	<b>Уметь:</b> демонстрировать интерес к учебе и использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Не обладает умениями демонстрировать интерес к учебе и использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Частично обладает умениями демонстрировать интерес к учебе и использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Умеет хорошо демонстрировать интерес к учебе и использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Умеет на достаточно высоком уровне демонстрировать интерес к учебе и использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
	<b>Владеть:</b> навыками использования предоставляемых воз-	Не владеет навыками использования предостав-	Частично владеет навыками использования предостав-	Владеет хорошо навыками использования предостав-	Отлично владеет навыками использования предостав-

	возможностей для приобретения новых знаний и навыков	возможностей для приобретения новых знаний и навыков	возможностей для приобретения новых знаний и навыков	возможностей для приобретения новых знаний и навыков	возможностей для приобретения новых знаний и навыков
<p>ИД-1 опк-1.</p> <p>Использует основные законы естественно-научных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>(2-этап)</p>	<p><b>Знать:</b> основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Не знает основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Частично знает основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Знает хорошо основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Знает на достаточно высоком уровне основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>
	<p><b>Уметь:</b> решать стандартные задачи в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Не умеет решать стандартные задачи в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Частично обладает умениями в рамках компетенции решать стандартные задачи в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Умеет хорошо решать стандартные задачи в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Умеет на достаточно высоком уровне решать стандартные задачи в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>
	<p><b>Владеть:</b> навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения</p>	<p>Не владеет навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения</p>	<p>Частично владеет навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения</p>	<p>Владеет хорошо навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения</p>	<p>Отлично владеет использованием основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения</p>

	сельскохозяйственной продукции	сельскохозяйственной продукции	сельскохозяйственной продукции	переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	сельскохозяйственной продукции
ИД-2 ОПК-1. Демонстрирует знание основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. (2-этап)	<b>Знать:</b> основные законы математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин.	Не знает основные законы математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин.	Частично знает основные законы математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин.	Знает хорошо основные законы математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин.	Знает на достаточно высоком уровне основные законы математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин.
	<b>Уметь:</b> демонстрировать знание основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Не обладает умениями демонстрировать знание основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения с.х. продукции.	Частично обладает умениями демонстрировать знание основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения с.х. продукции	Умеет хорошо демонстрировать знание основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Умеет на достаточно высоком уровне демонстрировать знание основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
	<b>Владеть:</b> навыками и приемами использования основных законов математических, естественно-	Не владеет навыками и приемами использования основных законов математических, естественно-	Частично владеет навыками и приемами использования основных законов математических, естест-	Владеет хорошо навыками и приемами использования основных законов математических, есте-	Отлично владеет навыками и приемами использования основных законов математических, есте-





					продукции
	<b>Владеть:</b> навыками применения информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Не владеет навыками применения информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Частично владеет навыками применения информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Владеет хорошо навыками применения информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Отлично владеет навыками применения информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Для допуска к зачету, которым только заканчивается изучение дисциплины, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее 40 баллов. Если эта сумма меньше 30 баллов, то студент не допускается к зачету. Если эта сумма больше или равна 30, то путем дополнительного опроса (собеседование, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до 40 баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает 40-48 баллов, то он допускается к сдаче зачета и остальные 20-40 баллов он получает на зачете.

#### Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень (зачтено)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень (зачтено)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень (зачтено)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.

Минимальный уровень (не зачтено)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.
----------------------------------	------	---

**7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижений компетенций ИД-1 ук-6, ИД-2 ук-6, ИД-3 ук-6, ИД-4 ук-6, ИД-5 ук-6, ИД-1 опк-1, ИД-2 опк-1, ИД-3 опк-1, в процессе освоения образовательной программы**

### **7.3.1 Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся**

1. По природе своего происхождения потери хранящейся продукции могут быть:
  - физиологические и экологические
  - технологические
  - механические и биологические
  - регулярные и периодические
2. Потери хранящейся продукции, возникающие по причинам травм и просыпей, уничтожения птицами, грызунами и насекомыми, самосогревания, развития микроорганизмов считаются:
  - оправданными
  - неоправданными
  - частично оправданными
  - потерь на такой основе не бывает
3. Сохранность продукции растениеводства и животноводства при хранении зависит от различных факторов, которые подразделяются на две группы:
  - физиологические и экологические
  - технологические и товароведные
  - механические и биологические
  - биотические и абиотические
4. Относительная влажность воздуха (ОВВ) в хранилище при хранении сочной плодово-овощной продукции должна быть:
  - низкой
  - средней
  - высокой
  - не играет никакой роли
5. Относительная влажность воздуха (ОВВ) в хранилище при хранении зерновой продукции должна быть:
  - низкой
  - средней
  - высокой
  - не играет никакой роли
6. Формула  $C_6H_{12}O_6 + 6O_2 \rightarrow 6CO_2 + 6H_2O + 2765 \text{ кДж}$  описывает процесс:
  - дыхания анаэробного
  - гидролизалипидов

- дыхания аэробного
  - фотосинтеза
7. Психроанабиоз представляет собой процесс:
- хранения продуктов в замороженном состоянии при низких отрицательных температурах
  - хранения продуктов при повышении осмотического давления в их тканях
  - хранения продуктов при повышении кислотности среды
  - хранения продукции в охлажденном состоянии, при пониженных температурах, близких к 0°C
8. Богатые жирами семена масличных культур могут содержать в своем составе масла до:
- 55-75%
  - 25-50%
  - 15-23%
  - 10-12%
9. Показатели содержания в зерне микотоксинов, остаточного количества фумигантов после газации, тяжелых металлов или радионуклидов относятся к:
- обязательным для всех партий зерна и семян любой культуры, используемых на любые цели
  - обязательным при оценке партий зерна некоторых культур или партий зерна для определенного назначения
  - дополнительным показателям качества
  - не относятся ни к одной из вышеперечисленных групп
10. Признаки свежести и зрелости зерна (внешний вид, запах и вкус), зараженность вредителями хлебных запасов, влажность и содержание примесей (засоренность) относятся к:
- обязательным для всех партий зерна и семян любой культуры, используемых на любые цели
  - обязательным при оценке партий зерна некоторых культур или партий зерна для определенного назначения
  - дополнительным показателям качества
  - не относятся ни к одной из вышеперечисленных групп
11. При проведении анализа зерна с существенными отклонениями в цвете (обесцвеченные или потемневшие) относят как неполноценные к:
- зерновой или сорной примеси
  - минеральной примеси
  - вредной примеси
  - органической примеси
12. Наличие насекомых в партиях, поступающих на хлебоприемный пункт:
- не регламентируется и не учитывается
  - допускается, но не более 10 экземпляров на 1 кг зерна
  - не допускают даже ограничительные кондиции
  - допускается без ограничений, но с условием последующей обработки
13. В случае установления значения показателя влажности зерна на уровне 15,7% партию относят к группе:
- сухого
  - средней сухости
  - сырого
  - влажного

14. Максимально возможная высота насыпи при хранении в силосах элеватора:
- 10-15 м
  - 20-23 м
  - 25-30 м
  - 30-40 м
15. Основную массу сухих веществ в овощах и плодах составляют:
- жиры
  - белки
  - углеводы
  - аминокислоты
16. Большинство объектов сочной плодоовощной продукции хранят основываясь на принципе:
- эубиоза
  - криоанабиоза
  - алкаголеценоанабиоза
  - психроанабиоза
17. Лежкость плодов семечковых культур обусловлена:
- интенсивностью дыхания
  - длительностью периода послеуборочного дозревания
  - скоростью синтеза белков
  - скоростью гидролиза жиров
18. Наилучшую сохранность овощей и плодов обеспечивает (для большинства видов продукции):
- пониженная температура в сочетании с повышенной относительной влажностью воздуха
  - повышенная температура в сочетании с пониженной относительной влажностью воздуха
  - пониженная температура в сочетании с пониженной относительной влажностью воздуха
  - повышенная температура в сочетании с повышенной относительной влажностью воздуха
19. Газовые среды, создаваемые искусственно внутри хранилища, подразделяют на три типа:
- истинные, ложные
  - нормальные, паранормальные, среды без  $O_2$
  - нормальные, субнормальные, среды без  $CO_2$
  - обычные, заменяемые, взаимозаменяемые
20. Для хранения плодоовощной продукции применяют два основных способа хранения:
- традиционный и современный
  - в таре и насыпью
  - бункерный и закроменный
  - полевой и стационарный
21. Все помолы зерна в муку подразделяют на:
- истинные и ложные
  - разовые и повторительные
  - обычные и усовершенствованные
  - циклические и непрерывные

22. Вырабатывают следующие сорта пшеничной хлебопекарной муки:
- высшего, первого, второго сортов и обойная
  - высшего, первого сортов и обойная
  - белого, серого и ржаного
  - люкс, полулюкс и экстра
23. В зависимости от количества получаемых сортов муки сортовые помолы бывают:
- двухсортные и трехсортные
  - односортные и многосортные
  - моносортные и мультисортные
  - односортные, двухсортные и трехсортные
24. Важнейшими из показателей качества муки первой группы являются:
- содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, экстрактивных веществ
  - содержание эндосперма, оболочек, показатель натурности
  - свежесть, хруст, влажность, зараженность ВХЗ, вредные примеси, металломагнитные примеси
  - цвет, зольность, содержание сырой клейковины, крупность помола
25. Зерно от сорной примеси очищают в:
- камнеотделительных машинах, барабанных моечных машинах
  - сепараторах, триерах, аспираторах
  - молотковых дробилках, жерновых поставах, вальцевых станках
  - флотационных машинах, сушилках шахтного типа
26. Помол начинается с драного процесса, в результате которого зерно постепенно измельчается на промежуточные продукты:
- крупки и дунсты
  - полукрупки и муку
  - мучную пыль и сродки
  - отруби и дунсты
27. Масло из семян масличных культур извлекают двумя основными способами:
- традиционным и усовершенствованным
  - физическим и химическим
  - ручным и автоматизированным
  - механическим и химическим
28. Способы переработки овощей и плодов разнообразны. В зависимости от способов воздействия на сырье и происходящих в нем процессов их разделяют на следующие группы:
- микробиологические и химические
  - физические, биохимические и химические
  - биологические, термостатические и фотоэлектронные
  - термостатный и резервуарный
29. Процесс калибровки плодов и овощей предназначен для:
- выравнивания плодов и овощей по размеру
  - разделения плодов и овощей по химическому составу
  - очистки поверхности плодов и овощей от загрязнений
  - удаления поверхностных оболочек плодов и овощей
30. В основе приготовления консервов с применением тепловой стерилизации (термостерилизации) лежит принцип абиоза:

- биоза
- ценоанабиоза
- анабиоза
- абиоза

31. Учет консервированной продукции, приготовленной в разной таре и в различном ассортименте, ведут в:
  - штуках банок
  - условных, или учетных банках
  - штуках коробов
  - литрах объема содержащейся заливки
32. Стерилизация овощных консервов в автоклаве при повышенных температуре (110-120 °С) и давлении необходима для уничтожения возбудителя опасной болезни:
  - ботулизма
  - сибирской язвы
  - гепатита
  - туляремии
33. Природа возникновения бомбажа консервных банок может быть:
  - микробиологической
  - физической
  - химической
  - микробиологической, физической или химической
34. Сушка плодов и овощей – сложный процесс, связанный с удалением из продуктов практически всей свободной воды, основанный на принципе:
  - психроанабиоза
  - криоанабиоза
  - ксероанабиоза
  - осмоанабиоза
35. Квашением (мочением) называется консервирование овощей и плодов в результате накопления в них:
  - молочной кислоты
  - этилового спирта
  - пировиноградной кислоты
  - глицерина
36. Маринование – консервирование овощей и плодов с применением:
  - молочной кислоты
  - этилового спирта
  - сернистого ангидрида
  - уксусной кислоты
37. Тушки водоплавающей птицы с целью облегчения снятия пера обрабатывают:
  - холодной водой
  - раствором уксуса
  - горячей водой
  - раствором глюкозы
38. Тушки птицы согласно действующего ГОСТа выпускаются:
  - потрошенные
  - полупотрошенные
  - потрошенные с комплектом потрохов и шей

- потрошенные, полупотрошенные и потрошенные с комплектом потрохов и шей

39. По упитанности тушки птицы подразделяются на первую и вторую категории:

- первый и второй сорт
- первую и вторую категории
- высший, первый и второй сорт
- высшая, первая и вторая категории

40. Диетические и столовые яйца в зависимости от массы подразделяются на:

- первый и второй сорт
- первую и вторую категории
- отборные, первую и вторую категории
- высшую, первую и вторую категории

41. В молоке коров содержится воды и сухих веществ соответственно:

- 60,5% и 39,5%
- 74,5% и 25,5%
- 80% и 20%
- 87,5% и 12,5%

42. Сепарирование молока это:

- процесс разделения молока на сливки и обезжиренное молоко
- процесс введения в обезжиренное молоко растительных заменителей молочного жира
- процесс постепенного доведения молока до кипения
- процесс обработки молока невысокими температурами (ниже точки кипения)

43. Гомогенизация молока это:

- процесс разделения молока на сливки и обезжиренное молоко
- процесс введения в обезжиренное молоко растительных заменителей молочного жира
- процесс постепенного доведения молока до кипения
- технологический процесс, приводящий к дроблению крупных и получение однородных по величине жировых шариков средним диаметром около 1 мкм

44. Существует два способа производства сливочного масла:

- сбивание сливок и преобразование высокожирных сливок
- взбалтывание сливок и синтез высокожирных сливок
- сгущение молока и обогащение пахты
- механический и химический

45. В сыроделии применяют пастеризацию молока при температуре:

- 55-64<sup>0</sup>С
- 65-70<sup>0</sup>С
- 71-72<sup>0</sup>С
- 80-85<sup>0</sup>С

46. При производстве творога, сыра, казеина и молочного белка от массы исходного молока получают сыворотки:

- 70-85%
- 65-70%
- 60-65%
- 50-60%

47. В обжарочных камерах колбасы обрабатываются дымовыми газами при температуре:

- 60-65 °С
- 65-70 °С
- 70-90 °С
- 95-100 °С

48. Температура варки колбасных изделий составляет 75-80° С:

- 65-75 °С
- 75-80 °С
- 80-90 °С
- 95-100 °С

49. Копчение колбасных изделий производят при температуре не выше:

- 40-45 °С
- 46-55 °С
- 60-65 °С
- 70-75 °С

50. В зависимости от способа обработки и кулинарного назначения полуфабрикаты делят на:

- крупнокусковые и мелкокусковые
- мелкоизмельченные и крупноизмельченные
- натуральные, панированные и рубленые
- слабосоленые, соленые и сильносоленые

### **7.3.2. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.**

#### **1-ый рейтинг контроль**

1. Цель и задачи дисциплины. Основные виды потерь с/х продукции. Классификация потерь с/х продукции.

2. Классификация факторов, оказывающих влияние на сохранность продукции растениеводства и животноводства.

3. Классификация принципов хранения с/х продукции по Никитинскому.

4. Обязательные (2 группы) и дополнительные показатели качества зерна и семян.

5. Влажность зерна. Классификация зерна злаков по влажности. Натура зерна. Засоренность зерна, виды примесей.

6. Клейковина зерна. Классификация клейковины.

7. Кратко охарактеризовать сущность процессов дыхания, самосогревание, прорастание, послеуборочное дозревание.

8. Перечислить основные режимы хранения зерна. Классификация зернохранилищ.

9. Органолептические показатели качества плодов и овощей.

10. Охарактеризовать сущность режима хранения в РГС и МГС.

11. Разъясните сущность полевого и стационарного способов хранения плодовоовощной продукции.

#### **2-й рейтинг контроль**

1. Показатели качества муки (свежесть, хруст, влажность, зараженность, вредные и металлопримеси, цвет, зольность, содержание сырой клейковины, крупность помола).

2. Охарактеризовать основные стадии технологического процесса помола зерна в муку.

3. Этапы производства пшеничного хлеба.

4. Описать стадии и способы получения растительных масел.

5. Перечислите основные технологические операции при переработке плодов и овощей.

6. Консервирование замораживанием и сушкой.



7. Технологические операции процесса переработки птицы.
8. Дайте определение понятиям: тушки птицы полупотрошенные, потрошенные и тушки потрошенные с комплектом потрохов и шей.
9. Маркировка пищевых яиц.
10. Дефекты пищевых яиц.

### **3-й рейтинг контроль**

1. Опишите физические и органолептические свойства молока
2. Первичная очистка молока от механических примесей и охлаждение.
3. Пастеризация и стерилизация молока.
4. Стадии технологического процесса производства кисломолочных продуктов.
5. Сыр: определение, классификация и ассортимент.
6. Послеубойный осмотр туш и органов.
7. Дайте определение понятию «созревание мяса». Опишите фазы созревания мяса.
8. Режимы хранения мяса.
9. Стадии технологического процесса производства колбасных изделий.
10. Классификация мясных полуфабрикатов.

### **7.3.3. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию**

1. Дать определение цели и задачам изучаемой дисциплины.
2. Раскрыть понятие «качество сельскохозяйственной продукции». Сорт и класс продукции, степени качества. Пути повышения качества.
3. Потери сельскохозяйственной продукции во время хранения, виды, борьба с ними.
4. Биотические и абиотические факторы, влияющие на сохранность сельскохозяйственной продукции при хранении. Примеры.
5. Дать определение понятию «дыхание».
6. Виды микробиологической порчи продукции растениеводства и животноводства.
7. Классификация принципов хранения с/х продукции по Никитинскому.
8. Обязательные (2 группы) и дополнительные показатели качества зерна и семян. Признаки свежести зерна.
9. Влажность зерна. Классификация зерна злаков по влажности. Натура зерна. Засоренность зерна, виды примесей.
10. Кратко охарактеризовать сущность процессов дыхание, самосогревание, прорастание, послеуборочное дозревание.
11. Перечислить основные режимы хранения зерна. Классификация зернохранилищ.
12. Перечислить основные режимы хранения плодов и овощей. Охарактеризовать сущность режима хранения в РГС и МГС.
13. Дать определение понятию «лежкость» и «сохраняемость».
14. Разъясните сущность полевого и стационарного способа хранения плодово-овощной продукции.
15. Дать определение понятиям «мука» и «повторительные помолы». Виды помолов муки.
16. Показатели качества муки (свежесть, хруст, влажность, зараженность, вредные и металлопримеси, цвет, зольность, содержание сырой клейковины, крупность помола).
17. Охарактеризовать основные стадии технологического процесса помола зерна в муку.
18. Хранение муки.
19. Этапы производства пшеничного хлеба. Хранение хлеба.
20. Крупа – ассортимент и оценка качества. Этапы производства.

21. Органолептические и физико–химические показатели качества растительных масел.
22. Описать стадии и способы получения растительных масел.
23. Дайте определение понятию «консервирование». Виды способов переработки овощей и плодов.
24. Перечислите основные технологические операции при переработке плодов и овощей.
25. Какой принцип лежит в основе приготовления консервов? Поясните. Перечислите основные виды консервов.
26. Дайте определение понятиям «варенье», «джем», «повидло».
27. Консервирование замораживанием: суть метода, режимы, примеры.
28. Консервирование сушкой: суть метода, режимы, примеры.
29. Дайте определение понятию *квашение (мочение)*.
30. Маринование: дайте определение, поясните суть данного метода консервирования, приведите примеры.
31. Какие технологические операции включает в себя процесс обработки птицы? Какие способы снятия пера птицы вы знаете?
32. Дайте определение понятиям: тушки птицы полупотрошенные, потрошенные и тушки потрошенные с комплектом потрохов и шеей. На сколько категорий по упитанности подразделяются тушки птицы?
33. Опишите строение пищевых яиц на примере куриных.
34. Маркировка пищевых яиц.
35. Дефекты пищевых яиц.
36. Молоко: дайте определение, опишите химический состав (на примере коровьего). Опишите физические свойства молока.
37. Опишите органолептические свойства молока. Источники загрязнения молока нежелательной (вредной) микрофлорой и механическими примесями.
38. Первичная очистка молока от механических примесей и охлаждение в хозяйствах.
39. Пастеризация и стерилизация молока.
40. Классификация питьевого молока.
41. Ассортимент кисломолочных продуктов.
42. Стадии технологического процесса производства кисломолочных продуктов.
43. Сливочное масло: определение, классификация и ассортимент.
44. Сыр: определение, классификация и ассортимент.
45. Виды вторичного молочного сырья, сфера применения.
46. Документы, регламентирующие санитарно-гигиенические требования к мясу и технологии его переработки. Приведите примеры некоторых правил допуска животных к убою.
47. Факторы, оказывающие влияние на мясную продуктивность убойных животных.
48. Предубойный и послеубойный осмотр туш и органов.
49. Дайте определение понятию «созревание мяса». Опишите фазы созревания мяса.
50. Способы (физические и химические) консервирования мяса.
51. Режимы хранения мяса.
52. Копчение мяса.
53. Колбасные изделия: дайте определение, приведите классификацию.
54. Стадии технологического процесса производства колбасных изделий.
55. Классификация мясных полуфабрикатов.
56. Дефекты колбасных изделий.
57. Автолиз. Стадии автолитического процесса.
58. Пороки мяса, возникающие при нарушении режимов хранения мяса.
59. Виды сырья для производства колбасных изделий.
60. Дефекты консервов. Причины возникновения, возможность устранения.

#### **7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки, которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

#### **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

##### **основная:**

1. Манжесов В.И. Технология переработки продукции растениеводства : учебник для бакалавров, обуч. по напр. подготовки "ТПСХП" / В. И. Манжесов [и др.] ; ред. В. И. Манжесов. - СПб. : ГИОРД, 2022. - 816 с.
2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки "Зоотехния" и "Продукты питания животного происхождения" / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Издательство "Лань", 2022. - 624 с.
3. Инновационные технологии переработки плодоовощной продукции [Текст] : учебное пособие для студ. вузов / ред.: С. Родригес, Ф. А.Н. Фернандес. - СПб. : Профессия, 2024. - 456 с.

##### **дополнительная:**

4. Синха, Н.К., Настольная книга производителя и переработчика плодоовощной продукции [Текст]: учебник студ. вузов / Н.К. Синха, И.Г. Хью. - СПб.: Профессия, 2015. – 140 с.
5. Манжесов, В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции [Текст]: учебник студ. вузов / В.И. Манжесов. – СПб.: Троицкий мост, 2016. – 123 с.
6. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Текст]: учебник студ. вузов / С.В. Колобов. - М. : Изд.-торг. корп. "Дашков и К", 2017. – 95 с.
7. Пашенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Текст]: учебник студ. вузов / Л.П. Пашенко. – СПб.: Издательство «Лань», 2017. – 184 с.
8. Пилипюк В.Л. Технология хранения зерна и семян : учебное пособие для вузов. / - М. : Вузовский учебник, 2017. - 457 с. .
9. Хосни, Р. К. Зерно и зернопродукты [Текст]: учебник студ. вузов / Р.К. Хосни. - СПб. : Профессия, 2018. – 175 с.
10. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Текст]: учебник студ. вузов / Л.Г. Елисеева. - М. : Изд.-торг. корп. "Дашков и К", 2017. – 310 с.
11. Неменушая Л.А. Современные технологии хранения и переработки плодоовощной продукции : научное издание / Л. А. Неменушая, Н. М. Степанищева. - М. : Росинформагротех, 2019. - 172 с.
12. Карпеня М.М. Технология производства молока и молочных продуктов : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринарная санитария и экспертиза", "Технология хранения и переработки животного сырья" и напр. подготовки "ТПСХП", "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / М. М. Карпеня, В. И. Шляхтунов, В. Н. Подрез ; ред. В. Н. Подрез. - Минск ; М. : Новое знание: ИНФРА-М, 2015. - 410 с.

##### **периодические издания:**

13. Журналы: Аграрная Россия, АГРО XX1, Вестник РАСХН

## **9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.**

### **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнения практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практической работе, студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы

Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, учебно-методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к практическим занятиям;
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);

- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки к семинарам устных докладов (сообщений);
- подготовки эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения выпускных квалификационных работ и др.
- выделение наиболее сложных и проблемных вопросов по изучаемой теме, получение разъяснений и рекомендаций по данным вопросам с преподавателями кафедры на их еженедельных консультациях.
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов, эссе по отдельным вопросам изучаемой темы.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

#### **Подготовка к промежуточной аттестации.**

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом.

## **11.Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

### **11.1 Лицензионное программное обеспечение**

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

**Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»**

лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26ЕС-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

### **11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа**

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a>
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
БД «AGROS»- международная документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	<a href="http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm">http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm</a>
<b>Агроакадемсеть</b> - базы данных РАСХН.	<a href="http://www.vniikormov.ru/pub/0004/">http://www.vniikormov.ru/pub/0004/</a>

	<a href="#">lekcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-po-spetcialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirno-maslichnye-kultury-01.php</a>
--	--

## 12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитория для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук
2	Практические занятия	Аудитория для проведения занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, кабинет оснащенный необходимым оборудованием и приборами, плакатами, схемами, эскизами, раздаточным материалом, компьютерным и мультимедийным оборудованием для демонстрации учебных материалов.
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет