

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)**

**Введение в профессиональную деятельность
рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой	кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины		
Учебный план	35.03.07_2020_940.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты с оценкой 1	
аудиторные занятия	50		
самостоятельная работа	84		
часов на контроль	8,85		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	13 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	32	32	32	32
Консультации (для	1	1	1	1
Контроль	0,15	0,15	0,15	0,15
В том числе инт.	16	16	16	16
Итого ауд.	50	50	50	50
Контактная работа	51,15	51,15	51,15	51,15
Сам. работа	84	84	84	84
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):
к.с.х.н, доцент, Сойенова А.Н.



Рабочая программа дисциплины
Введение в профессиональную деятельность

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки
России от 17.07.2017г. №669)

составлена на основании учебного плана:
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
утвержденного учёным советом вуза от 30.01.2020 протокол № 1.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 11.06.2020 протокол № 9

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2021 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2022 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2023 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<i>Цели:</i> Формирование базовых представлений и знаний об особенностях сельскохозяйственного сырья, используемого в производстве, основных процессах производства и переработки с.-х. продукции
1.2	<i>Задачи:</i> Ознакомление студентов с содержанием основных профессиональных дисциплин, отражающих производство и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Необходимо знать общие знания предыдущего уровня образования.
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	
2.2.2	
2.2.3	Технология производства продукции животноводства
2.2.4	Технология производства продукции растениеводства
2.2.5	Растениеводство
2.2.6	Технология переработки продукции растениеводства
2.2.7	Технология хранения продукции растениеводства

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий							
ОПК-1.1: Знать методы и пути приобретения новых математических и естественнонаучных знаний							
основные законы математических и естественнонаучных знаний в области профессиональной деятельности.							
ОПК-1.2: Уметь применять математические и естественнонаучные знания в профессиональной деятельности							
способен применять математические и естественнонаучные знания в технологии производства и переработки с/х продукции							
ОПК-1.3: Владеть навыками использования современных образовательных и информационно-коммуникационных технологий для повышения квалификации профессиональной деятельности							
способен рассматривать, использовать современные образовательные и информационные технологии в агропромышленном комплексе.							
УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни							
УК-6.5: Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков							
Способен проявлять интерес к выбранной профессиональной деятельности, готов использовать представленные возможности для приобретения новых знаний и навыков.							
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте пакт.	Примечание
	Раздел 1. Агропромышленный комплекс России						

1.1	Агропромышленный комплекс России /Лек/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.3 Э1 Э2 Э3	0	
1.2	Роль АПК России в решении продовольствия. /Ср/	1	10	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 Э1 Э2 Э3	0	
Раздел 2. Основы животноводства							
2.1	Роль отрасли животноводства /Лек/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э3	2	
2.2	Характеристика основных отраслей животноводства /Лаб/	1	4	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.2	0	
2.3	История развития перерабатывающих отраслей животноводства /Ср/	1	16	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э3	0	
Раздел 3. Основы растениеводства							
3.1	Характеристика основных отраслей растениеводства /Лаб/	1	4	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.3	2	
3.2	История развития перерабатывающих отраслей растениеводства /Ср/	1	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.3 Э1 Э2 Э3	0	
Раздел 4. Пищевая ценность пищевых продуктов из растительного и животного сырья							
4.1	Пищевая ценность пищевых продуктов из растительного и животного сырья /Лек/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3	2	
4.2	Роль, значение основных элементов питания /Лаб/	1	4	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	2	
4.3	Пищевая ценность пищевых продуктов из растительного и животного сырья /Ср/	1	10	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3	0	
Раздел 5. Классификация пищевого сырья и продуктов							
5.1	Классификация пищевого сырья и продуктов /Лек/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3	0	
5.2	Характеристика основных видов сырья растительного, животного происхождения /Лаб/	1	6	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	2	
Раздел 6. Научные основы технологических процессов							
6.1	Научные основы технологических процессов /Лек/	1	4	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3	0	

6.2	Основы технологических процессов. /Лаб/	1	6	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	4	
6.3	Характеристик основных технологических процессов /Ср/	1	16	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3	0	
Раздел 7. Сырье для производства пищевых продуктов животного происхождения							
7.1	Сырье для производства пищевых продуктов животного происхождения /Лек/	1	4	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э3	0	
7.2	Характеристика основных видов животноводческого сырья /Лаб/	1	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.2	2	
7.3	Сырье для производства пищевых продуктов животного происхождения /Ср/	1	20	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.2 Э1 Э2 Э3	0	
Раздел 8. Упаковка и тара пищевых продуктов							
8.1	Упаковка и тара пищевых продуктов /Лек/	1	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
8.2	Классификация основных видов упаковки и тары пищевых продуктов /Ср/	1	4	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3	0	
Раздел 9. Консультации							
9.1	Консультация по дисциплине /Конс/	1	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
Раздел 10. Промежуточная аттестация (зачёт)							
10.1	Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/	1	8,85	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
10.2	Контактная работа /КСРАТт/	1	0,15	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 УК -6.5	Л1.2 Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы семинарских занятий 1

Тема: Научные основы технологических процессов

1. Движущая сила процесса.
2. Закон переноса массы и энергии.
3. Классификация основных процессов.
4. Принципы оптимизации технологических процессов.
5. Классификация неоднородных систем.
6. Классификация процессов разделения неоднородных систем: осаждение под действием силы тяжести, фильтрование.
7. Способы переноса теплоты: конвекция, радиация. Теплоносители и их свойства. Процессы выпаривания.
8. Массообменные процессы.
9. Абсорбция.
10. Адсорбция.

11. Адсорбенты.
12. Экстракция.
13. Сушка.
14. Факторы, влияющие на скорость химических реакций: концентрация, температура, катализатор.
15. Сущность отдельных химических процессов и их роль в пищевой промышленности: гидролиз, меланоидинообразование, деградация, сульфитация, окисление.
16. Классификация дисперсных систем.
17. Коллоидные системы. Микрогетерогенные системы: суспензии, эмульсии, аэрозоли и порошки, пены.

Вопросы семинарских занятий 2

Тема: Сырье для производства пищевых продуктов животного, растительного происхождения

1. Зерновые культуры: стандарты на зерно,
2. Хранение зерна. Основные свойства зерновой массы
3. Масличное сырье.
4. Характеристика плодоягодного сырья.
5. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека
6. Производство молока основных видов с.-х. животных во всех странах мира. Классификация молочных продуктов при их производстве с использованием немолочного сырья.
7. Физико-химические показатели и биохимические свойства молока
8. Биохимические, бактерицидные свойства и бактерицидная фаза молока. Физические свойства молока.
9. Органолептические показатели молока.
10. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных.
11. Виды дополнительного сырья. Краткая характеристика: соли, сахара, животных и растительных жиров и масел, яйцепродуктов.
12. Вода. Состав и свойства воды, требования предъявляемые к воде на пищевых предприятия.

5.2. Темы письменных работ

Комплект

Задание. Дайте характеристику отрасли животноводства(по варианту) по плану:

Вопросы семинарских занятий

Тема: Научные основы технологических процессов

1. Движущая сила процесса.
2. Закон переноса массы и энергии.
3. Классификация основных процессов.
4. Принципы оптимизации технологических процессов.
5. Классификация неоднородных систем.
6. Классификация процессов разделения неоднородных систем: осаждение под действием силы тяжести, фильтрование.
7. Способы переноса теплоты: конвекция, радиация. Теплоносители и их свойства. Процессы выпаривания.
8. Массообменные процессы.
9. Абсорбция.
10. Адсорбция.
11. Адсорбенты.
12. Экстракция.
13. Сушка.
14. Факторы, влияющие на скорость химических реакций: концентрация, температура, катализатор.
15. Сущность отдельных химических процессов и их роль в пищевой промышленности: гидролиз, меланоидинообразование, деградация, сульфитация, окисление.
16. Классификация дисперсных систем.
17. Коллоидные системы. Микрогетерогенные системы: суспензии, эмульсии, аэрозоли и порошки, пены.

Тема: Сырье для производства пищевых продуктов животного, растительного происхождения

1. Зерновые культуры: стандарты на зерно,
2. Хранение зерна. Основные свойства зерновой массы
3. Масличное сырье.
4. Характеристика плодоягодного сырья.
5. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека
6. Производство молока основных видов с.-х. животных во всех странах мира. Классификация молочных продуктов при их производстве с использованием немолочного сырья.
7. Физико-химические показатели и биохимические свойства молока
8. Биохимические, бактерицидные свойства и бактерицидная фаза молока. Физические свойства молока.
9. Органолептические показатели молока.
10. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных.
11. Виды дополнительного сырья. Краткая характеристика: соли, сахара, животных и растительных жиров и масел, яйцепродуктов.
12. Вода. Состав и свойства воды, требования предъявляемые к воде на пищевых предприятия.

8.2 Примерный перечень вопросов к зачету

1. Структура, цели функционирования агропромышленного комплекса России. Размещение отраслей сельского хозяйства.
2. Особенности сельскохозяйственного производства. Основные направления развития агроагропромышленного комплекса.
3. Значение животноводства как отрасли сельского хозяйства и перспективы его развития.
4. Происхождение, приручение и одомашнивание животных.
5. История развития животноводства. Центры одомашнивания животных.
6. Понятие о породах и условия их возникновения.
7. Основные факторы пороодообразования.
8. Характеристика отрасли скотоводства.
9. Характеристика отрасли птицеводства.
10. Характеристика отрасли свиноводства.
11. Характеристика отрасли овцеводства.
12. Перерабатывающие животноводческие предприятия.
13. Производство и потребление растениеводческой продукции в мире и РФ. Роль растениеводства в сельском хозяйстве России.
14. История развития растениеводства. Центры происхождения культурных растений по Н.И.Вавилову.
15. Характеристика отрасли зерновое хозяйство.
16. Характеристика отрасли технические культуры.
17. Характеристика отрасли картофелеводство.
18. Характеристика отрасли овощеводство.
19. Характеристика отрасли садоводство и виноградарство
20. Характеристика отрасли кормопроизводство.
21. Концепция Государственной политики в области здорового питания населения РФ. Основные приоритеты в области улучшения питания населения России.
22. Пищевая ценность пищевых продуктов.
23. Роль отдельных нутриентов в жизнедеятельности организма человека: белки, липиды, углеводы, витамины, минеральные вещества.
24. Классификация пищевого сырья: сырье, полуфабрикаты, пищевые продукты.
25. Строение пищевого сырья (на примере зерновки зерновых культур).
26. Свойства пищевого сырья.
27. Основные понятия и законы технологических процессов.
28. Классификация процессов разделения неоднородных систем. Осаждение. Фильтрация.
29. Основные тепловые процессы в пищевой промышленности.
30. Массообменные процессы в пищевой промышленности.
31. Роль экстракция, сушки в пищевой промышленности.
32. Факторы, влияющие на скорость химических реакций: концентрация, температура, катализатор.
33. Гидролиз, его роль в пищевой промышленности.
34. Сульфитация, ее роль в пищевых производствах.
35. Абсорбция, ее роль в пищевых производствах.
36. Сущность реакции меланоидинообразования.
37. Химизм окисления жиров и масел и способы его предупреждения
38. Классификация дисперсных систем.
39. Определение коллоидной системы основные методы получения коллоидных систем.
40. Микрогетерогенные системы: суспензии, эмульсии, аэрозоли и порошки, пены.
41. Молекулярные коллоиды (растворы высокомолекулярных соединений).
42. Биохимические основы технологии переработки продукции.
43. Роль ферментов в производстве и при хранении пищевых продуктов.
44. Роль микроорганизмов в технологии производства продуктов питания из растительного сырья.
45. Основные группы микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности (бактерии, дрожжи, плесневые грибы).
46. Микроорганизмы-порчи пищевых продуктов и сырья.
47. Пищевая ценность зерна и продуктов переработки зерна
48. Масличное сырье и его характеристика.
49. Характеристика, хранение и подготовка зерновых культур к переработке.
50. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.
51. Физико-химические показатели и биохимические свойства молока.
52. Пищевая ценность мясных и рыбных продуктов.
53. Пищевая ценность яйца и яйцепродуктов.
54. Дополнительное сырье для производства и переработки с-х продукции.
55. Вода. Состав и свойства воды. требования предъявляемые к воде на пищевых предприятиях.
56. Упаковка и тара пищевых продуктов

Фонд оценочных средств
Формируется отдельным документом в соответствии с Положением о фонде оценочных средств ГАГУ

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
6.1. Рекомендуемая литература			
6.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Калашникова С.В.	История производства и переработки сельскохозяйственной продукции: учебное пособие	Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015
Л1.2	Манжесов В.И., Курчаева Е.Е., Сысоева [и др.] М.Г., Манжесов В.И.	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник для вузов	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012
Л1.3	Романова Е.В., Введенский В.В.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие	Москва: Российский университет дружбы народов, 2010
6.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Личко Н.М.	Технология переработки продукции растениеводства: учебник для вузов	Москва: КолосС, 2008
Л2.2	Погожева Н.Н.	Технология сыроделия: учебное пособие	Санкт-Петербург, 2013
Л2.3	Селиванова М.В., Романенко Е.С., Барабаш [и др.] И.П.	Технология хранения и переработки плодов и овощей: учебный практикум	Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, Параграф, 2017

6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Google Chrome
6.3.1.2	Internet Explorer
6.3.1.3	MS Office
6.3.1.4	Moodle
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	ЭКБСОН
6.3.2.2	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система IPRbooks

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	
	проблемная лекция
	ситуационное задание

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
	Учебные занятия
	учебном классе «Земледелия и растениеводства»
	мультимедийное устройство,ученическая доска, столы ученические, стулья.
	Учебные плакаты, коллекция семян полевых культур. Сноповой материал с/х культур.
	Учебная лаборатория переработки плодов и овощей .

	весы лабораторные ВК – 600, весы электронные Штрих-Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплодов МОК – 300, машина резательная Гамма – 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиварка Redmond RMC – М 110, овощерезка Robot Coupe CI 50 Ultra, плита электрическая ПЭМ – 2 – 02, процессор кухонный Robot Coupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий обвалочный ИПКС – 075-1,4 ОБ, стол рабочий (островной), сушильный шкаф Snol 20/300С, тележка грузовая Carteno, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод, фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10- ШОК – 10-1/1.
	Для самостоятельной работы:
	Компьютерный класс

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самостоятельная работа может выполняться студентом в читальном зале библиотеки, в учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Организация самостоятельной работы студента должна предусматривать контролируемый доступ к базам данных, к ресурсу Интернет. Обязательно предусматриваются получение студентом консультации, контроль и помощь со стороны преподавателя.

Проверка выполнения заданий самостоятельной работы проводится на практических занятиях, при ответе на контрольные задания, при подготовке к экзамену, при защите глоссария.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Введение в специальность» призвана не только закреплять и углублять знания, полученные на аудиторных занятиях, но и способствовать развитию у студентов творческих навыков, инициативы, умения организовать свое время.

Цель самостоятельной работы студентов – овладение методами получения новых знаний, приобретение навыков самостоятельного анализа социальных явлений и процессов, усиление научных основ практической деятельности.

При выполнении плана самостоятельной работы студенту необходимо прочитать теоретический материал не только в учебниках и учебных пособиях, указанных в библиографических списках, но и познакомиться с публикациями в периодических изданиях.

Студенту необходимо творчески переработать изученный самостоятельно материал и представить его для отчета в форме реферата.

Все виды самостоятельной работы и планируемые на их выполнение затраты времени в часах исходят из того, что студент достаточно активно работал в аудитории, слушая лекции и изучая материал на лабораторных занятиях. По всем недостаточно понятым вопросам он своевременно получил информацию на консультациях.

К формам отчетности по самостоятельной работе студентов относятся: защита реферата, письменные ответы на контрольные вопросы и задания, ответы на лабораторных занятиях и зачете.

Рефераты по темам

Тема: Основы животноводства

1. Характеристика отрасли овцеводства в Республике Алтай.
2. Характеристика отрасли скотоводства.
3. Основные особенности отрасли рыбоводства в Республике Алтай
4. Характеристика отрасли коневодства в России.
5. Характеристика отрасли птицеводства в Алтайском крае.
6. Характеристика отрасли пчеловодства.
7. Характеристика отрасли свиноводства.
8. Характеристика отрасли козоводства
9. Особенности пантового оленеводства в Республике Алтай.
10. Особенности пушного звероводства.

Тема Отрасль растениеводства

1. Характеристика отрасли зерновое хозяйство
2. Основные технические культуры возделываемые в России.
3. Характеристика отрасли картофелеводство
4. Характеристика отрасли овощеводство
5. Характеристика отрасли садоводство и виноградарство
6. Характеристика отрасли кормопроизводство
7. Центры происхождения культурных растений по Н.И. Вавилову.

Задания к теме : Вода питьевая используемая в пищевой промышленности

Задание 1. Изучить основные свойства воды. Письменно ответить на вопросы.

Состав и свойства воды.

Требования предъявляемые к воде на пищевых предприятия.

Задание 2. Изучить ГОСТ Р 51232 – 98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»

Тема 2. Упаковка и тара пищевых продуктов

Подготовить письменные ответы на вопросы:

1. Функции и требования, предъявляемые к упаковочным материалам и таре в пищевой промышленности.
2. Основные виды и свойства тары и упаковки.
3. Унификация и стандартизация тары.
4. Классификационные признаки тары и упаковки.