

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
Технологического института-филиала
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
Е.С. Зыкин
«11» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продукции растениеводства

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Димитровград – 2021

1 ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель - усвоение необходимых теоретических знаний, формирование научного мышления и приобретение навыков в решении профессиональных задач, ознакомление с основными правилами и принципами по производству, хранению, переработке, стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.

Задачи дисциплины:

- ознакомиться с принципами, методами и способами хранения сельскохозяйственной продукции;
- ознакомиться с принципами, методами и способами переработки сельскохозяйственной продукции;
- изучить основы стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» относится к базовой части теоретического блока Б1 (Б1.О.19), учебного плана Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часов. Осваивается во 2-м семестре на очной и на 3 семестре заочной формах обучения.

Для изучения дисциплины необходимы знания в объеме школьного курса по биологии и ботанике общеобразовательной средней школы. Дисциплина создает теоретическую и практическую основу для изучения последующих дисциплин: «Производство продукции животноводства», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Технология хранения продукции растениеводства», «Технология переработки продукции растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Стандартизация и подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции», «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия», «Хранение и переработка плодов и овощей»

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование результатов обучения, представленных в таблице 1.

Таблица 1 - Формирование результатов обучения

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов изучения дисциплины
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>УК-6.1 Применяет знание своих ресурсов и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>УК-6.2 Понимает 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>УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>УК-6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>	<p>знать: химический состав, пищевую ценность продукции растениеводства, биохимические процессы при хранении и переработке продукции растениеводства; принципы;</p> <p>уметь: устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки продукции растениеводства;</p> <p>владеть: методами приемки растительного сырья, первичной обработки и хранения сырья.</p>
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной	ОПК-1.1. Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области	<p>знать: принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции растениеводства;</p> <p>уметь: учитывать</p>

	<p>деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационных коммуникационных технологий</p>	<p>производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК-1.2. Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК-1.3. Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>микробиологические процессы при хранении и переработке продукции растениеводства;</p> <p>Владеть: методами контроля качества продуктов растениеводства; техникой эксплуатации технологического оборудования.</p>
ОПК-5	<p>Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК-5.2. Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>ОПК-5.3. Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать: Методы исследования в области производства сельскохозяйственной продукции; - методы исследования в области переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Уметь: - проводить экспериментальные исследования в области производства сельскохозяйственной продукции; - проводить экспериментальные исследования в области переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Владеть: навыками исследования в области производства сельскохозяйственной продукции; - навыками исследования в области переработки сельскохозяйственной продукции</p>

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы, в том числе контактной работы 51,2 часов.
(очная форма обучения)

№п/п	Разделы, темы дисциплины	Семестр	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов									Формы контроля
				Контактная работа, час.				Самостоятельная работа, час					
				Всего	Лекции	Практические занятия	КСР	Всего	Подготовка к практическим занятиям	Работа с конспектами лекций	Подготовка реферата	Подготовка к экзамену	
1	«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	2	18	8,5	2	4	0,1	4,8	1,2	1,7	1,9		Входной контроль, собеседование, тестирование
2	«Хранение плодов и овощей. Сооружения и оборудование для хранения плодов и овощей»	2	18	8,5	2	6	0,1	5	1,2	1,7	2,1		Собеседование, тестирование, конспект лекций
3	«Инновационные технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий»	2	18	8,5	3	6	0,2	5	1,2	1,7	2,1		Практические работы, собеседование, тестирование

4	«Инновационные технологии производства, хранения и первичной обработки молока»	2	18	8,5	3	6	0,2	5	1,2	1,7	2,1		Практические работы, собеседование, тестирование
5	«Современные технологии переработки мяса»	2	18	8,6	3	6	0,2	5	1,3	1,8	1,9		Практические работы, собеседование,
6	«Основы стандартизации и сертификации»	2	18	8,6	3	6	0,2	5	1,3	1,8	1,9		Собеседование, контрольная работа, тестирование,
	Экзамен												
	Всего по видам учебной работы		108	51,2	16	34	1	29,8	7,4	10,4	12		

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа, в том числе контактной работы - 13,35 час.
 Заочная форма обучения

№п\п	Разделы, темы дисциплины	Семестр	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов									Формы контроля
				Контактная работа, час.				Самостоятельная работа, час					
				Всего	Лекции	Практические занятия	КнтРС	Всего	Подготовка к практическим занятиям	Работа с конспектами лекций	Подготовка реферата	Контроль	
1	«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	3	18	2,22	1			14,27	4,6	4,6	5,07		Входной контроль, собеседование, тестирование
2	«Хранение плодов и овощей. Сооружения и оборудование для хранения плодов и овощей»	3	18	2,22	1			14,27	4,6	4,6	5,07		Собеседование, тестирование, конспект лекций
3	«Инновационные технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий»	3	18	2,22	1	2		14,27	4,6	4,6	5,07		Практические работы, собеседование, тестирование

4	«Инновационные технологии производства, хранения и первичной обработки молока»	3	18	2,22	1			14,27	4,9	4,7	4,67		Практические работы, собеседование, тестирование
5	«Современные технологии переработки мяса»	3	18	2,23		3		14,27	4,7	4,7	4,87		Практические работы, собеседование, тестирование
6	«Основы стандартизации и сертификации»	3	18	2,24		3		14,30	4,7	4,9	4,7		Собеседование, контрольная работа, тестирование, конспект лекций
	Зачет												
	Индивидуальные консультации							0,2					
	Всего по видам учебной работы		108	13,35	4	8		0,2	85,65	28	28	29,65	

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Рассмотрение оптимальных методов, способов и технологии хранения переработки растениеводческой и животноводческой продукции; обеспечение рационального использования технологического оборудования по переработки продукции; выявление и использование резервов повышения производительности труда в растениеводстве и животноводстве; контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки - термины, определения, обозначения

Тема 2 «Хранение плодов и овощей. Сооружения и оборудование для хранения плодов и овощей»

Картофель, овощи и плоды, как объект хранения. Физические свойства картофеля, овощей и плодов: сыпучесть, самосортирование, скважистость, механическая прочность. Испарение, подверженность замерзанию, теплофизические характеристики. Физиологические процессы (дыхание, раневые реакции, созревание и старение). Оборудование предприятий по хранению и переработке плодов и овощей

Тема 3 «Инновационные технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий»

Пищевая ценность хлеба. Краткая история и способы производства хлеба. Основные виды и сорта хлеба и хлебных изделий. Производство бараночных изделий и сухарей. Характеристика хлебопекарных предприятий по степени их оснащенности оборудованием. Новые типы пекарен для сельского хозяйства.

Тема 4 «Инновационные технологии производства, хранения и первичной обработки молока»

Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека. История становления, развития и современное состояние молочной промышленности в России и за рубежом. Практическое значение бактерицидных свойств молока в технологии молочных продуктов.

Тема 5 «Современные технологии переработки мяса» Инновационные технологии производства, переработки, хранения мяса мясной продукции. История становления, развития и современное состояние мясоперерабатывающей промышленности в России и за рубежом.

Тема 6 «Основы стандартизации и сертификации продукции»

Основные положения, цели и задачи стандартизации. Категории стандартов. Нормативные документы, используемые в пищевой промышленности. Основы сертификации. Основные понятия сертификации

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» проводится по видам учебной работы - *лекции, практические занятия, текущий контроль*. В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавра реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения лекционных и лабораторных занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Часть лекционных занятий проводится в аудитории с применением мультимедийного проектора в интерактивной формы. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Практические занятия проводятся в аудитории, оборудованной необходимыми наглядными материалами и приборами.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

самоподготовку к лабораторным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов; подготовка рефератов, докладов; подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем может осуществляться с помощью чата, созданного по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» на платформе «Moodle» <https://www.moodle.ugsha.ru/course/category.php?id=384>

Асинхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает:

- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам. По учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;
- оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;
- выступление обучающихся с презентациями по изученному материалу;
- подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

При изучении дисциплины используются:

1) интерактивные методы обучения

- просмотр видеофильмов, сюжетов (как элемент проведения лекций и ПЗ);
- презентации с использованием доски, видео, слайдов, компьютеров (как элемент проведения лекций и ПЗ, а также выступлений на различных научно-практических конференциях, круглых столов, мастер - классов);
- письменные ответы (при проведении опроса, зачета);
- творческие задания студентам, участвующим в студенческих кружках (при подготовке к различным конференциям, выставкам);
- при проведении ПЗ и внеаудиторных занятий при самостоятельной работе студентов используются наглядные пособия и натуральные образцы)

2) инновационные методы

- мультимедиа (при проведении лекционных занятий);
- расчетный курс на практических занятиях.

Используемые интерактивные образовательные технологии для очной формы обучения

Программа проведения активных и интерактивных занятий для очной формы обучения

№ п/п	Наименование темы	Интерактивные лекции, час очно-заочно/ заочно	Виды активных и интерактивных практических занятий, час	
			Индивидуальный практикум	Соревнование групп
1	Тема 1 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	2/1	дискуссионные темы для круглого стола	2
2	Тема 2 «Хранение плодов и овощей. Сооружения и оборудование для хранения плодов и овощей»	2/1	Интерактивные лекции, презентация	2
3	Тема 3 «Инновационные технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий»	2	Презентация доклад	2
4	Тема 4 «Инновационные технологии производства, хранения и первичной обработки молока»	2/1	Дискуссия, Презентация	2
5	Тема 5 «Современные технологии переработки мяса»	2/1	Презентация доклад	2
	Итого	10/4		

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено

освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Форма промежуточной (по итогам изучения курса) аттестации - зачет.

7.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Шигапов И.И. Методические указания по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / И.И. Шигапов - Димитровград: Технологический институт - филиал УлГАУ, 2019. - 60 с. - Текст: электронный //ЭОС Технологического института-филиала УлГАУ: [сайт]. - ИВЕ1111р://1ш>^11а.п|сloc/аппо1асп гр/35.03.07 1рр8р/Ы017.Ыт1— Режим доступа: для авторизир. пользователей

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

а) основная литература:

1. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: Допущено УМО в качестве учебного пособия для вузов/ Ред. Л.Ю. Киселев. - СПб.: Издательство "Лань", 2013. - 448 с.

2. Наумкин, В.Н. Технология растениеводства: Допущено УМО в качестве учебного пособия / В.Н. Наумкин, А.С. Ступин. -СПб.: Издательство "Лань", 2014. - 592 с.

3. Мэнли, Д. Мучные кондитерские изделия с рецептурами. - Пер. с англ. -

СПб.: Профессия, 2013. - 768с.

б) дополнительная литература

1. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: Допущено УМО в качестве учебника/ В.И. Манжесов, И.А. Попов, Д.С. Щедрин и др.; Ред. В.И. Манжесов. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 704 с.

2. Глущенко, Н. А. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства: Допущено МсхРФ в качестве учебного пособия для вузов/ Н.А. Глущенко, Л.Ф. Глущенко. -М.: КолосС, 2009. - 303 с.

3. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Допущено УМО вузов в качестве учебника для бакалавров/ В.И. Манжесов, Е.Е. Курчаева, М.Г. Сысоева и др.; Ред. В.И. Манжесов. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 536 с.

4. Трисвятский, Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов: Учебник/ Л.А. Трисвятский, Б.В. Лесик, В. Н. Курдина. - 4-е изд., перераб. и доп.- М.: Альянс, 2014.-415с.

в) Информационные справочные системы

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks Договор № 7300/20 от 12.11.2020 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра –инженерия, коллекция СПО Договор № 8637/21П от 16.11.2021 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция СПО Договор № 01/20 от 16.11.2020 г. Размещение и использование произведений в ЭБС и едином электронном образовательном ресурсе</p>	<p>С 01.12.20 по 01.12.21 С 01.12.21 по 01.12.22 С 16.11.20 по 31.11.21</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru.</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор №386/20 от 19.11.2020 г. Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань». Договор 190 от 22.03.2021 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство» Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. , "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов" Доступ по IP адресам университета, с личных компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 01.12.2020 по 30.11.2021 С 01.04.2021 по 31.03.2022 С 24.12.2019 по 31.12.2022</p>	<p>http://e.lanbook.com</p>

<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г. Договор № SU-06-12/2016 от 13.12.2016. Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.13-31.12.13 Архив до 31.12.23 01.01.14 - 31.12.14 Архив до 31.12.24 01.01.17 - 31.12.17 Архив до 31.12.27 01.01.18-31.12.18 Архив до 31.12.28</p>	<p>http://elibrary.ru</p>
<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 02.02.2019 г. с пролонгацией. Пункт 7.1</p>	<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>
<p>Электронная библиотечная система "Рыбохозяйственное образование" Лицензионный договор №01-308-2021/21 от 09.04.2021 г. Доступ с личных компьютеров по логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>Бессрочный</p>	<p>http://lib.klgtu.ru/jirbis2/</p>
<p>База данных Polpred.com Письмо ООО «Полпред справочники», 01.09.2014 г. Соглашение от 28.10.2019 г. Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 01.09.2014 г. Пролонгация С 28.10.2019г. Пролонгация</p>	<p>http://polpred.com</p>
<p>Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Доступ с компьютеров читального зала НБ</p>	<p>Пролонгация</p>	
<p>Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки</p>	<p>Бессрочный</p>	<p>http://нэб.рф</p>
<p>Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор SCIENCE INDEX №SIO-7419/2019 от 18 июня 2019 г. о предоставлении доступа к НЭБ. Лицензионный договор Science index от 17.06.2020 г. №7419/2020 о предоставлении</p>	<p>С 18.06.2019 по 05.07.2020 г. С 29.06.2020 по 01.07.2021 г.</p>	<p>https://elibrary.ru/</p>

<p>доступа к НЭБ. Лицензионный договор Science index от 28.06.2021 г. №7419/2021 Локальная сеть университета</p>	<p>13.07.21- 15.07.2022</p>	
<p>Национальная подписка Scopus Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Сублицензионный договор от 09 октября 2019 №Scopus/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 19.10.2020г. №1189 Лицензионный доступ к электронному ресурсу Freedom Collection издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 17.07.2020г. №742 Локальная сеть университета Доступ к содержанию баз данных Elsevier в 2021 году (Приложение 1 к протоколу № АМ/32-пр от 30.04.2021)</p>	<p>С 10.05.2018 по 31.12.2018 г. С 09.10.2019 по 31.12.2019 г. до 31.12.2021</p>	<p>https://www.scopus.com</p>
<p>Национальная подписка WoS Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 07.07.2020г. №692 Локальная сеть университета Доступ к содержанию баз данных Clarivate в 2021 году (Приложение 1 к протоколу № АМ/32-пр от 30.04.2021)</p>	<p>С 05.09.2019 по 31.12.2019 г. до 31.12.2021</p>	<p>http://webofscience.com</p>
<p>CrossRef Международная система библиографических ссылок от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 Международная система библиографических ссылок от 14 января 2020 г. № CRNA-1932-19 от 30 ноября 2020 № CRNA-162-2021 Доступ по логину и паролю</p>	<p>С 08.02.2019 по 31.12.2019 г. С 01.01.2020 по 31.12.2020 г. С 30.11.2020 по 31.12.2021 г.</p>	<p>https://www.crossref.org/</p>
<p>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>Постоянно</p>	<p>http://lib.ugsha.ru</p>

д) интернет ресурсы:

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.library.ru, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИН

<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебнонаглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска 8СКБЕЫ МБИТА Т-828А-1шт; Монитор - 8аш8ипд-1шт; Проектор ВЕ\`С МХ-1шт; Системный блок «Ботю/а» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: СаТсиТаТе Бших; Интернет браузер: БйеBox; офисное предложение: БТггеОТйсе; мультимедиа: 8Мр1ауег; графический редактор: дТйишь.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 210 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 80 мест, Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска 8С1<ББ\ МБИТА Т-828А-1шт; Монитор «БС-19»819А10Ы-1шт; Проектор ВепС МХ 813 8Т-1 шт; Доска аудиторная 3-х секционная. Системный блок «Богшоха»-1шт., Кабель ИОМТ 15 м черный - 1 шт., Колонки 8УБ\ 8Р8-6118 - 1 шт; Операционная система: СасилаТе Бших; Интернет браузер: БТгеТох; Офисное приложение: БШгеОШсе; Мультимедиа: 8Мр1ауег; Графический редактор: рТСитЬ</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Специализированная аудитория для проведения семинарских занятий и проведения текущего и промежуточного контроля знаний № УПЦ-«Лаборатория технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

<p>Машины и оборудование Терморегулятор, 2 160,00 3 - - Трансформатор Участок по переработке с/х продукции Устройство спирально-винтовое для перемещения сыпучих материалов в АПК Машина для прошивки мешков Установка по мойке зерна Весы электронные ВСП150/20, насосы для молока и мо-лочных продуктов, Темати-ческие фильмы, электрон-ные презентации на мультимедийной установке Машина тестомесильная Макаронная линия «Итили-ца» Установка для мойки зерна Просеиватель вертикальный центр. П2-П Шкаф для выпекки хлеба 16 шт. МониторЪО Ноутбук Установка для титрования УТ-1 Влагомер для зерна и муки А111-55 Влагомер зерна и муки Подковообразный магнит Альбом вредителей хлеб-ных запасов; Альбом дефектов хлебных изделий; Дифионоскоп; Набор полиамидных сит для определения крупности му-ки; Очистители для сит; Прибор Журавлева; Проектор, Экран настенный весы эл. ВСП 150/20, Сельскохозяйственная техника для обработки почвы и посева: Культиватор для сплошной обработки почвы КПС-3,6 Плуг ПН-4-35 Сеялка зерновая узкорядная СЗУ-3.8 Головка гомогенизатора , Пластина пастеризационной установки Барaban сепаратора, Насос мембранный, Сепаратор в разрезе Заквасочники, ванны нержавеющей маслобойка <u>Открытая площадка:</u> Комбайн 7ЕСТ0К-1шт Трактор МТЗ 82-1шт</p>	
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук Зашкипд ЫР300 Е5С - 1 шт., Операционная система: Сalci1ale I/них офисный пакет ЫГеОй!се 5.3 (Текстовый процессор</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

<p>(МБыеОШсе АлХеы). Электронная таблица (МБыеОХйсе Са1с), Презентация (ББыеОХйсе Хтрыезз). Редактор рисунков (МБыеОХйсе Эыаа), Базы данных (МБыеОХйсе Базе)) Архиватор 7-/1р Персональные компьютеры процессор ХпХе1(К) Репйиш (К) СРИ ЗОН// ОЗУ 1,49Об - 6 шт. Операционная система: Са1си1аХе Ыпих офисный пакет ЫБгеОХйсе 5.3 (Текстовый процессор (МБыеОХйсе АлХеы), Электронная таблица (МБыеОХйсе Са1с), Презентация (ББыеОХйсе Хтрыезз). Редактор рисунков (МБыеОХйсе 1)га\\). Базы данных (МБыеОХйсе Базе)) Архиватор 7-/1р</p>	
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: ХпХе1(К) Се1егоп(К) СРИ 1.70ОН// ОЗУ 384МБ - 4 шт. с выходом в сеть Интернет. столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ИЙК4 от 20.12.2013 г. М8 ОХйзе 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-/1р.</p>	<p>433511. Ульяновская область. г. Димитровград. ул. Куйбышева. д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а Мебель для хранения. Съемное и вспомогательное оборудование. находящееся на хранении и обслуживании.</p>	<p>433511. Ульяновская область. г. Димитровград. ул. Куйбышева. д.310</p>

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и ОПОП по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 июля 2017 г. N 669.

Автор: к.б.н., доцент _____/Т.В. Починова

Рецензент: к.т.н., доцент Гафин М.М.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК» «11» мая 2021года, протокол№ 10.

Рабочая программа одобрена на заседании методического совета инженерно-экономического факультета «11» мая 2021 года, протокол№ 10.