

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алтынова Надежда Витальевна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 22.05.2026 15:32:23
Уникальный программный ключ:
462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Иванова

20.02.2026 г.

Б1.О.27

Основы профессиональной деятельности

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

в том числе:

аудиторные занятия 64

самостоятельная работа 80

Виды контроля в семестрах:

зачет 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	64	64	64	64
Сам. работа	80	80	80	80
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

д-р биол. наук, проф., Ларионов Геннадий Анатольевич

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Основы профессиональной деятельности" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936).

2. Учебный план: Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 20.02.2026 г., протокол № 09.

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

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мефодьев Г.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование теоретических знаний в сфере социального взаимодействия в условиях командной работы, в т.ч.: сущности, целей и принципов социального взаимодействия в командной работе; определение роли в команде; особенности коммуникаций в условиях командной работы;
1.2	командные нормы и правила и др.;
1.3	формирование у студентов базовых представлений и знаний об особенностях сельскохозяйственного сырья, используемого в производстве, основных процессах производства и переработки продукции животноводства, позволяющих в период обучения целенаправленно осваивать специальные профессиональные дисциплины, а также подготовить бакалавра к профессиональной деятельности в области реализации технологий хранения и переработки сырья животного происхождения на предприятиях с различным уровнем материально-технического оснащения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-3.	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-3.1	Знает: основные приемы и нормы социального взаимодействия, основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии
УК-3.2	Умеет: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе, применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды
УК-3.3	Имеет навыки: социального взаимодействия и работы в команде
ОПК-2.	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2.1	Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности
ОПК-2.2	Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач технологии продуктов питания животного происхождения
ОПК-2.3	Владеет навыками теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные приемы и нормы социального взаимодействия, основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии; основные законы математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности.
3.2	Уметь:
3.2.1	устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе, применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды; использовать знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач технологии продуктов питания животного происхождения.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	социального взаимодействия и работы в команде; теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Социальное взаимодействие							
Взаимодействия в социальной группе: типы, виды, характер. Социальные связи и отношения. Социальные статусы и социальные нормы. Теории межличностного взаимодействия. Групповое и командное социальное взаимодействие. /Лек/	1	2		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	

Управление внутриорганизационными коммуникациями. Конфликты - содержание, классификация, модели разрешения. Применение коммуникативных технологий в организационных конфликтах. Предупреждение конфликтов. /Пр/	1	2		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Социальное взаимодействие /Ср/	1	2		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Устный ответ на вопрос.
Раздел 2. Лидерство и командность							
Понятие и типы лидерства. Лидерство как способность формировать стратегию командной работы. Понятия командообразования и командности. Коммуникация и взаимодействие в группе. Доверие и сотрудничество в команде. Принятие коллективных решений. Ответственность в принятии решений. /Лек/	1	2		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Конфликты в группе и способы разрешения. Правила работы в конфликте на продуктивном этапе работы в команде. Творческое отношение к решению коллективных задач. Спонтанность. Командное взаимодействие. Управление психологическим климатом в команде. /Пр/	1	2		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Лидерство и командность /Ср/	1	2		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Устный ответ на вопрос.
Раздел 3. Общая характеристика направления подготовки.							
Введение. Положение о БРСОУС. /Лек/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Введение. Положение о БРСОУС. /Ср/	1	4	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Устный ответ на вопрос.
Устав Университета. /Лек/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Устав Университета. /Ср/	1	4	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Устный ответ на вопрос
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. /Лек/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. /Ср/	1	4	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Устный ответ на вопрос.

Раздел 4. Основы производства продуктов питания животного происхождения.							
Современные требования к качеству молока коров /Лек/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Проблемная лекция
Современные требования к качеству молока коров /Ср/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Устный ответ на вопрос.
Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных. /Лек/	1	4	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	2	0	Учебная дискуссия
Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных. /Пр/	1	4	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных. /Ср/	1	4	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Собеседование
Первичная обработка молока. /Лек/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	2	0	Проблемная лекция
Первичная обработка молока. /Пр/	1	4	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	2	0	Учебная дискуссия
Первичная обработка молока. /Ср/	1	4	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Собеседование
Сепарирование и нормализация молока. /Лек/	1	4	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	2	0	Проблемная лекция
Сепарирование и нормализация молока. /Пр/	1	6	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	2	0	Учебная дискуссия
Сепарирование и нормализация молока. /Ср/	1	4	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Собеседование
Пастеризация молока и сливок. /Лек/	1	4	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	

Пастеризация молока и сливок. /Пр/	1	6	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Пастеризация молока и сливок. /Ср/	1	4	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Собеседование
Производство кисломолочных напитков и йогурта. /Лек/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Производство кисломолочных напитков и йогурта. /Пр/	1	8	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	2	0	Работа в малых группах
Производство кисломолочных напитков и йогурта. /Ср/	1	4	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Собеседование
Морфологический и химический состав мяса. /Лек/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Морфологический и химический состав мяса. /Ср/	1	20	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Собеседование
Производство мясных полуфабрикатов и колбас. /Ср/	1	22	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Собеседование
Производство мясных полуфабрикатов и колбас. /Лек/	1	2	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	
Раздел 5. Контроль							
/Зачёт/	1	0	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Правила работы в молочной лаборатории и техника безопасности.
2. Правила работы со стеклянной посудой.
3. Правила работы с кислотами и щелочами в молочной лаборатории.
4. Требования Национального стандарта ГОСТ 52054 – 2003. Молоко коровье сырое. Технические условия (с Изменениями 1 и 2).
5. Требования Межгосударственного стандарта ГОСТ 31449 – 2013. Молоко коровье сырое. Технические условия.
6. Отбор проб молока коров.
7. Химический состав молока коров.
8. Молочный жир.
9. Белки молока.

10.	Минеральные вещества молока.
11.	Витамины молока.
12.	Молочный сахар.
13.	Сухое вещество молока.
14.	Ультразвуковые методы исследования качества молока.
15.	Определение качества молока на анализаторе «Клевер-2».
16.	Определение качества молока на анализаторе «Клевер-2М».
17.	Органолептические свойства молока коров.
18.	Физические свойства молока коров.
19.	Химические свойства молока коров.
20.	Технологические свойства молока коров.
21.	Пищевая и энергетическая ценность молока коров.
22.	Определение чистоты молока коров.
23.	Контроль санитарно-гигиенического состояния молока.
24.	Определение кислотности молока.
25.	Определение термоустойчивости молока.
26.	Первичная обработка молока на молочно-товарной ферме.
27.	Нормализация молока.
28.	Тепловая обработка молока.
29.	Обработка и подготовка молока сырого на перерабатывающем предприятии.
30.	Объема и перспективы производства мяса и мясопродуктов.
31.	Характеристика и классификация мяса и мясопродуктов, и их значение в питании людей.
32.	Взаимодействия в социальной группе: типы, виды, характер.
33.	Социальные связи и отношения.
34.	Социальные статусы и социальные нормы.
35.	Теории межличностного взаимодействия.
36.	Групповое и командное социальное взаимодействие.
37.	Управление внутриорганизационными коммуникациями.
38.	Понятие и типы лидерства. Лидерство как способность формировать стратегию командной работы.

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Экзамен не предусмотрен.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Курсовая работа не предусмотрена.

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Тематика рефератов

1. Современные методы первичной обработки и улучшения качества молока сырого.
2. Современные технологии производства молочных продуктов.
3. Современные технологии снижения бактериальной обсемененности молока и увеличения его сроков хранения.
4. Современные технологии повышения концентрации сухих веществ в молоке и эффективности его использования.
5. Производство йогурта с использованием современных технологий в подготовке молока.
6. Производство кисломолочных продуктов детского и диетического питания.
7. Производство кисломолочных продуктов функционального назначения.
8. Современные линии по обработке упаковочного материала для выпуска молочных продуктов с длительным сроком хранения.
9. Современные технологии производства масла в маслоизготовителях непрерывного действия.
10. Использование современных технологий по обработке сливок и выработки масла методом преобразования высокожирных сливок.
11. Использование современных технологий в производстве детских и диетических молочных продуктов.
12. Энергосберегающие технологии в производстве молочных продуктов.
13. Использование различных пищевых добавок при производстве молочных продуктов.
14. Описание цеха или мини-завода по переработке мяса определенной мощности.
15. Описание линии по убою крупного рогатого скота с использованием современного оборудования.
16. Описание линии по убою свиней с использованием современного оборудования.
17. Технологическая линия по производству полуфабрикатов, быстрозамороженных блюд и цельномышечных изделий.
18. Технологическая линия по производству вареных колбас, сарделек и сосисок.
19. Технологическая линия по производству копченых колбас.
20. Технологическая линия по производству кулинарных изделий из мяса птицы.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Рыльских Л. А.	Основы профессиональной деятельности	Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2017	Электрон ный ресурс
Л1.2	Ковалева О. А., Здрабова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н.	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2021	Электрон ный ресурс
Л1.3	Быкова А. В.	Лидерство и управление командами: учебное пособие	Москва: РТУ МИРЭА, 2020	Электрон ный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Ковалева И. П., Чернега О. П.	Сырьевая база отрасли: учебное пособие	Калининград: КГТУ, 2013	Электрон ный ресурс

6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	MozillaThunderbird
6.3.1.2	7-Zip
6.3.1.3	MozillaFirefox
6.3.1.4	Office 2007 Suites
6.3.1.5	bCad Витрина
6.3.1.6	OC Windows XP
6.3.1.7	SuperNovaReaderMagnifier

6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.2	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
315	Лек	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
14а	Пр	Учебная аудитория	Стол для преподавателя с тумбой (1 шт.), кресло (2 шт.), столы ученические (11 шт.), стулья (20 шт.), шкафы для документов и для одежды (2 шт.), холодильник (1 шт.), МФУ лазерный Kyocera M2040DN (1 шт.), демонстрационное оборудование (ПК с выходом в сеть Интернет (1 шт.), интерактивная доска IQBoard DVT (1 шт.), проектор Acer X128H белый (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)
11а	Пр	Учебная аудитория	Стол технологический и другие столы (4 шт.), холодильник-морозильник Атлант (1 шт.), сепаратор молока Ротор СП003-01 (1 шт.), плита индукционная сенсорная (1 шт.), стеллажи (1 шт.), шкафы с специализированным инвентарем, оборудованием для изготовления сыра (1 шт.), бассейн для посолки (1 шт.), ванна длительной пастеризации (1 шт.), водонагреватель THERMEX Praktik 150V (1 шт.)

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

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

Система знаний по дисциплине «Основы профессиональной деятельности» формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, обучающийся готовится к занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизацию своих теоретических знаний.

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, терминов, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Каждая лекция должна быть логически и внутренне завершенным этапом изложения материала курса. Порядок изложения и объем излагаемого на каждой лекции материала определяется «Учебной программой дисциплины «Основы профессиональной деятельности» и предусмотренным в ней распределением количества часов на каждую тему. Каждая лекция строится по принципу триады: от общего — к частному, а на ее завершающем этапе – возвращение к общему на уровне вновь изложенного материала. Это требует подчинение ее определенному, строго выдерживаемому алгоритму или плану. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.

2. Посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Практические занятия необходимо планировать так, чтобы тема лекции предшествовала данной теме практического занятия. На первом практическом занятии студенты, кроме инструктажа по технике безопасности, должны быть предупреждены о рабочем распорядке занятия, в частности о том, что их рабочие места должны быть подготовлены до звонка (должны лежать альбомы, тетради для записи, выставлена на столы оптика и пр.). Практические занятия необходимо начинать с опроса, который для группы в 15 человек не должен занимать больше 15-20 мин. Во время его должны быть опрошены все студенты группы, поэтому вопросы, предлагаемые студентам, должны быть настолько конкретны, чтобы требовали короткого, конкретного ответа. Затем преподаватель должен ознакомить студентов с содержанием занятия, с конкретными объектами, которые они должны изучить. После этого он должен ознакомить их с особенностями технологии производства отдельных видов молочных продуктов, которые они должны изучить. Если на занятии предусматривается изучение качества сырья продукции животноводства, преподаватель должен показать и объяснить методики исследований. На изучение методов оценки качества продукции животноводства не должно быть потрачено более 15-20 мин. Остальное время занятия отводится на лабораторную или практическую работу, внесение результатов в рабочие тетради и их анализ – не менее 45 мин. На каждом занятии, параллельно с этой работой, рекомендуется выделять для студентов время (во второй половине занятия) на предъявление на проверку работ, на прохождение текущего тестирования (письменного ответа на уже проработанные ранее темы лабораторных занятий). Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практические занятия заканчиваются подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.

3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение дополнительной информации, материалов учебников и статей из научной литературы, написание докладов, рефератов для получения глубоких дополнительных знаний о продукции животноводства. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.

4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.

5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины «Основы профессиональной деятельности», для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

При изучении дисциплины «Основы профессиональной деятельности» следует усвоить:

номенклатуру и терминологию продукции животноводства;

методы анализа продукции животноводства, как сырья для переработки;

правила приемки и технологию первичной обработки и подготовки продукции животноводства на перерабатывающем предприятии;

технологию переработки продукции животноводства.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____