

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич  
Должность: И.о. директора технологического института  
Дата подписания: 23.08.2023 16:10:52  
Уникальный программный ключ:  
b3a3b22e47b69c7d2fb4b067493d02f47083d



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –  
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**  
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Технологический институт  
Кафедра процессов и аппаратов перерабатывающих производств

И.о. директора технологического института  
С.А. Бредихин  
23 августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
Б1.О.26 Основы профессиональной деятельности

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 15.03.02 Технологические машины и оборудование  
Направленность: Машины и аппараты пищевых производств

Курс 1  
Семестр 1

Форма обучения очная  
Год начала подготовки 2022

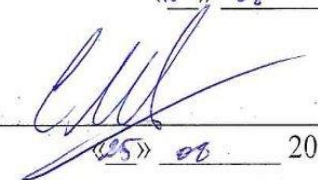
Москва, 2022

Разработчик: Панфилов В.А. д. т. н., профессор



«25» 08 2022 г.

Рецензент Масловский С.А., к.с-х.н., доцент



«25» 08 2022 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта (специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности) по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование

Программа обсуждена на заседании кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств протокол № 1 от «25» августа 2022 г.

Зав. кафедрой Бредихин С.А., д.т.н., профессор



«25» 08 2022 г.

**Согласовано:**

Председатель учебно-методической комиссии

Технологического института Дунченко Н.И., д.т.н., профессор



Протокол №1 «25» августа 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой  
Бредихин С.А., д.т.н., профессор



(подпись)

«25» 08 2022 г.

Зав. отдела комплектования ЦНБ



(подпись)

«25» 08 2022 г.

## Содержание

<b>АННОТАЦИЯ.....</b>	<b>4</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>5</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....</b>	<b>5</b>
<b>3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.</b>	<b>5</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>4</b>
<b>4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ .....</b>	<b>4</b>
4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
4.183. ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ .....	10
4.4. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ..	10
<b>5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....</b>	<b>14</b>
<b>6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>14</b>
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	14
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ .....	15
<b>7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>16</b>
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	16
7.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	16
7.3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ.....	16
<b>8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>16</b>
<b>9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ .ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.</b>	<b>17</b>
<b>10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>17</b>
<b>11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ .....</b>	<b>18</b>

## АННОТАЦИЯ

### рабочей программы учебной дисциплины

#### **Б1.О.26 Основы профессиональной деятельности**

для подготовки бакалавра по направлению 15.03.02 Технологические машины и оборудование, по направленности: "Машины и аппараты пищевых производств"

**Цель освоения дисциплины:** ознакомление студента с профессиональной деятельностью инженера - механика перерабатывающих и пищевых производств с отдельными конструкциями машин, аппаратов и биореакторов, работающих в составе поточных линий, а также с организацией образовательного процесса в вузе, что необходимо для эффективного усвоения знаний и умений.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина Основы профессиональной деятельности включена в цикл Б1, обязательная часть учебных дисциплин, осваивается в 1 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-3.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-10.1; ОПК-10.2.

**Краткое содержание дисциплины:** Виды и объекты профессиональной деятельности выпускника. Инженер как творческая личность. Профессиональная компетентность выпускника. Этапы формирования промышленного производства. Пищевая индустрия страны. Классификация пищевых и перерабатывающих отраслей производств. Оборудование пищевых предприятий. Оборудование предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура пищевого предприятия. Перспективы пищевой технологии и техники. Образовательные и профессиональные стандарты. Компетентностный подход к формированию выпускника университета. Урони подготовки выпускников университета. Современные образовательные технологии для развития профессиональных компетенций. Организация работы студентов в университете. Общепрофессиональные умения и навыки. Производственно-технологическая деятельность. Организационно-управленческая деятельность. Научно-исследовательская и педагогическая деятельность. Проектно-конструкторская деятельность. Оценка качества подготовки выпускника университета. Общие требования к ВКР. Актуальность ВКР. Организация дипломного проектирования. Особенности ВКР бакалавра. Структура и содержание отдельных разделов расчётно-пояснительной записки ВКР.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачётные единицы (72 часа).

**Промежуточный контроль:** зачёт.

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины является ознакомление студента с профессиональной деятельностью инженера - механика перерабатывающих и пищевых производств с отдельными конструкциями машин, аппаратов и биореакторов, работающих в составе поточных линий, а также с организацией образовательного процесса в вузе, что необходимо для эффективного усвоения знаний и умений.

## **2. Место дисциплины в учебном процессе**

Дисциплина Основы профессиональной деятельности включена в цикл обязательной части. Дисциплина Основы профессиональной деятельности реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 15.03.02 Технологические машины и оборудование.

Последующими дисциплинами являются "Процессы и аппараты перерабатывающих производств", "Основы расчета и конструирования машин и аппаратов перерабатывающих производств", "Проектирование технологического потока".

Особенностью дисциплины является ознакомление студента со следующими видами его профессиональной деятельности:

- производственно - технологической;
- организационно - управленческой;
- научно - исследовательской;
- проектно - конструкторской.

Рабочая программа дисциплины «Основы профессиональной деятельности» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учётом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций, представленных в таблице 1.

## Требования к результатам учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				Знать	Уметь	Владеть
1.	ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий;	ОПК-1.1 Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	специфику того, как демонстрировать знания основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	применять знания основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	знаниями основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности
			ОПК-1.2 Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач в агроинженерии	Знает основные законы математических и естественных наук для решения стандартных задач в агроинженерии	применять законы математических и естественных наук для решения стандартных задач в агроинженерии	приемами, методами того, как применять законы математических и естественных наук для решения стандартных задач в агроинженерии
			ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач профессиональной деятельности	специфику того, как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач профессиональной деятельности	применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач профессиональной деятельности	приемами, методами того, как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач профессиональной деятельности

2.	ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ОПК-2.1 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	специфику того, как искать и анализировать нормативные правовые документы, регламентирующие различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	применять навыки для того, чтобы производить поиск и анализ нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства
			ОПК-2.2 Использует действующие нормативные правовые документы, нормы и регламенты в инженерно-технической деятельности в агропромышленном комплексе	действующие нормативные правовые документы, нормы и регламенты в инженерно-технической деятельности в агропромышленном комплексе	применять навыки для того, чтобы использовать действующие нормативные правовые документы, нормы и регламенты в инженерно-технической деятельности в агропромышленном комплексе	приемами, методами использования действующих нормативных правовых документов, норм и регламентов в инженерно-технической деятельности в агропромышленном комплексе
			ОПК-2.3 Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов	специфику оформления документов для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов	применять навыки оформления документов для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов	приемами, методами того, как оформлять специальные документы для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов
3.	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие	УК-3.2 Понимает особенности поведения групп людей в сфере производственных	особенности поведения групп людей в сфере производственных отношений и учитывает их	Воспринимать особенности поведения групп людей в сфере производственных отношений и учитывает их	особенностями поведения групп людей в сфере производственных отношений и учитывает их в своей

		и реализовывать свою роль в команде	отношений и учитывает их в своей деятельности, в том числе в рамках взаимодействия в цифровой среде	в своей деятельности, в том числе в рамках взаимодействия в цифровой среде	в своей деятельности, в том числе в рамках взаимодействия в цифровой среде	деятельности, в том числе в рамках взаимодействия в цифровой среде
4.	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Как применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	знанием о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы
5.	ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом экономических, экологических, социальных ограничений на всех этапах жизненного уровня;	ОПК-3.1 Демонстрирует знания основных экономических категорий, основ организации экологических и социальных систем в связи с использованием их в профессиональной деятельности	Как демонстрировать знания основных экономических категорий, основ организации экологических и социальных систем в связи с использованием их в профессиональной деятельности	демонстрировать знания основных экономических категорий, основ организации экологических и социальных систем в связи с использованием их в профессиональной деятельности	приемами, методами того, как демонстрировать знания основных экономических категорий, основ организации экологических и социальных систем в связи с использованием их в профессиональной деятельности



6.	ОПК-6	Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий;	ОПК-6.1 Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Как решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	приемами, методами того, как решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
			ОПК-6.2 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации	Как использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации	использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации	приемами, методами того, как использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации
			ОПК-6.3 Демонстрирует современные технологии работы с информационными базами данных и иными информационными системами	Как демонстрировать современные технологии работы с информационными базами данных и иными информационными системами	демонстрировать современные технологии работы с информационными базами данных и иными информационными системами	приемами, методами того, как демонстрировать современные технологии работы с информационными базами данных и иными информационными системами
7.	ОПК-10	Способен контролировать и обеспечивать производственную и экологическую	ОПК-10.1 Демонстрирует знание различных методов защиты персонала от опасных и вредных факторов производственной среды, основ экологического права, требования и нормы	Как защищать персонал от опасных и вредных факторов производственной среды, основ экологического права, требования и нормы	защищать персонал от опасных и вредных факторов производственной среды, основ экологического права, требования и нормы	различные методы защиты персонала от опасных и вредных факторов производственной среды, основ экологического права, требований и норм по охране окружающей среды

		безопасность на рабочих местах;	основ экологического права, требований и норм по охране окружающей среды	по охране окружающей среды	по охране окружающей среды	
		ОПК-10.2 Владеет навыками системного подхода к организации безаварийной работы, соблюдения требований экологической безопасности в производственной деятельности	навыки системного подхода к организации безаварийной работы, соблюдения требований экологической безопасности в производственной деятельности	Применять навыки системного подхода к организации безаварийной работы, соблюдения требований экологической безопасности в производственной деятельности		навыками системного подхода к организации безаварийной работы, соблюдения требований экологической безопасности в производственной деятельности

## 4. Структура и содержание дисциплины

### 4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зач.ед. (72 часа), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

#### Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. Всего о/*	в т.ч. по семестрам
		№ 1
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>72</b>	<b>72</b>
<b>1. Контактная работа:</b>	<b>32.25</b>	<b>32.25</b>
<b>Аудиторная работа</b>	<b>32.25</b>	<b>32.25</b>
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	16	16
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	16	16
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
<b>2. Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>39,75</b>	<b>39,75</b>
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)</i>	34,75	34,75
<i>реферат (подготовка)</i>	4	4
<i>подготовка к зачёту</i>	4	4
Вид промежуточного контроля:		Зачёт

### 4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

#### Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнёно)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПЗ	ПКР	
Раздел 1. Профессиональная подготовка выпускника.	27	6	6		15
Раздел 2. Пищевая индустрия страны. Современная техника пищевых предприятий.	27	6	6		15
Раздел 3. Организация образовательного процесса в вузе.	17,75	4	4		9,75
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	-	-	0,25	-
<b>Всего за семестр</b>	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>0,25</b>	<b>39,75</b>
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>0,25</b>	<b>39,75</b>

**Раздел 1 Профессиональная подготовка выпускника.**

**Тема 1.** Виды и объекты профессиональной деятельности выпускника, профессиональная компетентность.

*Рассматриваемые вопросы:* Виды и объекты профессиональной деятельности выпускника. Современный специалист - инженер широкого профиля. Инженер как творческая личность. Профессиональная компетентность выпускника. Диагностика технического мышления будущего выпускника.

**Раздел 2. Пищевая индустрия страны. Современная техника пищевых предприятий.**

**Тема 1.** Этапы формирования промышленного производства. Пищевая индустрия страны.

*Рассматриваемые вопросы:* Этапы формирования промышленного производства. Пищевая индустрия страны. Классификация пищевых и перерабатывающих отраслей производств. Производство пищевых продуктов путем разборки сельхозсырья на компоненты. Производство пищевых продуктов путем сборки из компонентов сельхозсырья. Производство пищевых продуктов путем комбинированной переработки сельхозсырья.

**Тема 2.** Современная техника пищевых предприятий.

*Рассматриваемые вопросы:* Оборудование для мелькомбинатов и крупозаводов. Оборудование пищевых предприятий. Оборудование мясокомбинатов и молокозаводов. Оборудование рыбоперерабатывающих предприятий. Оборудование предприятий общественного питания.

**Раздел 3. Организация образовательного процесса в вузе.**

**Тема 1.** Особенности учебных занятий в вузе.

*Рассматриваемые вопросы:* Образовательные и профессиональные стандарты. Компетентностный подход к формированию выпускника университета. Уроки подготовки выпускников университета. Современные образовательные технологии для развития профессиональных компетенций. Организация работы студентов в университете.

**Тема 2.** Профессиональная деятельность студента. Оценка качества подготовки выпускника университета.

*Рассматриваемые вопросы:* Производственно-технологическая деятельность. Организационно-управленческая деятельность. Научно-исследовательская и педагогическая деятельность. Проектно-конструкторская деятельность. Оценка качества подготовки выпускника университета.

### 4.3 Лекции, практические занятия

Таблица 4

#### Содержание лекций, занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируе мые компетен ции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Раздел 1 Профессиональная подготовка выпускника.</b>		УК-3.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК- 10.1; ОПК- 10.2		<b>12</b>
	<b>Тема 1. Виды и объекты профессиональной деятельности выпускника, профессиональная компетентность.</b>	Лекция №1 Виды и объекты профессиональной деятельности выпускника, профессиональная компетентность.	УК-3.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;	-	4
		Практическое занятие №1. Виды и объекты профессиональной деятельности выпускника, профессиональная компетентность.	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК- 10.1; ОПК- 10.2	устный опрос	2
		Лекция №2 Образовательные и профессиональные стандарты. Диагностика технического мышления будущего выпускника. Уровни подготовки выпускников университета. Тест Беннета.	УК-3.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2;	-	2
		Практическое занятие № 2. Образовательные и профессиональные стандарты.	ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-6.1;	устный опрос	2
		Практическое занятие № 3. Диагностика технического мышления будущего выпускника. Тест Беннета.	ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК- 10.1; ОПК- 10.2	устный опрос	2
2.	<b>Раздел 2 Пищевая индустрия страны. Современная техника пищевых предприятий.</b>		УК-3.2; УК-6.3;		<b>12</b>

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируе мые компетен ции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК- 10.1; ОПК- 10.2		
	<b>Тема 1.</b> Этапы формирования промышленного производства. Пищевая индустрия страны.	Лекция № 3. Этапы формирования промышленного производства. Пищевая индустрия страны.	УК-3.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2;	-	2
		Практическое занятие № 4. Этапы формирования промышленного производства. Пищевая индустрия страны.	ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК- 10.1; ОПК- 10.2	Устный опрос	2
	<b>Тема 2.</b> Современная техника пищевых предприятий.	Лекция № 4. Оборудование для мелькомбинатов и крупозаводов.	УК-3.2; УК-6.3;	-	2
		Практическое занятие № 5. Оборудование для мелькомбинатов и крупозаводов.	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК- 10.1; ОПК- 10.2	Устный опрос	2
		Лекция № 5. Оборудование пищевых предприятий. Оборудование мясокомбинатов, молокозаводов и рыбоперерабатывающих предприятий.	УК-3.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2;	-	2
		Практическое занятие № 6. Оборудование пищевых	ОПК-2.3; ОПК-3.1;	Устный опрос	2

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируе мые компетен ции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		предприятий. Оборудование мясокомбинатов, молокозаводов и рыбоперерабатывающих предприятий.	ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК- 10.1; ОПК- 10.2		
3.	<b>Раздел 3. Организация образовательного процесса в ВУЗе.</b>		УК-3.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК- 10.1; ОПК- 10.2		<b>8</b>
	<b>Тема 1. Особенности учебных занятий в вузе.</b>	Лекция № 9. Образовательные и профессиональные стандарты. Компетентностный подход к формированию выпускника университета.	УК-3.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК- 10.1; ОПК- 10.2	-	2
		Практическое занятие № 10. Уроне подготовки выпускников университета. Современные образовательные технологии для развития профессиональных компетенций.	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК- 10.1; ОПК- 10.2	устный опрос	2
	<b>Тема 2. Профессиональная деятельность студента. Оценка качества подготовки выпускника университета.</b>	Лекция № 10. Профессиональная деятельность студента. Оценка качества подготовки выпускника университета.	УК-3.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК- 10.1; ОПК- 10.2	-	2
		Практическое занятие № 11. Производственно-технологическая деятельность. Организационно-управленческая деятельность. Научно-исследовательская и педагогическая деятельность.	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК- 10.1; ОПК- 10.2	устный опрос	2

Таблица 5

**Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины**

<b>№ п/п</b>	<b>№ раздела и темы</b>	<b>Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения</b>	<b>Формируемые компетенции</b>
<b>Раздел 1 Профессиональная подготовка выпускника</b>			УК-3.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-10.1; ОПК-10.2
1	Тема 1.	История и перспективы профессиональной подготовки выпускника	УК-3.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-10.1; ОПК-10.2
<b>Раздел 2. Пищевая индустрия страны. Современная техника пищевых предприятий.</b>			УК-3.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-10.1; ОПК-10.2
1.	Тема 1.	Уровень механизации и автоматизации производственных процессов различных отраслей производства в России.	УК-3.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-10.1; ОПК-10.2
2.	Тема 2.	Эволюция оборудования для механических и гидродинамических процессов. Эволюция оборудования для тепловых процессов. Эволюция оборудования для массообменных процессов.	УК-3.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-10.1; ОПК-10.2
<b>Раздел 3. Организация образовательного процесса в ВУЗе.</b>			УК-3.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-10.1; ОПК-10.2
4.	Тема 1.	История высшего технического образования.	УК-3.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-10.1; ОПК-10.2
5.	Тема 3.	Виды информационных источников и поиск информации по исследуемой теме. Анализ информации и её систематизация (конспектирование, резюмирование, аннотирование и реферирование).	УК-3.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-10.1; ОПК-10.2

**5. Образовательные технологии**

Таблица 6

**Применение активных и интерактивных образовательных технологий**



№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Оборудование для мелькомбинатов и крупозаводов (виртуальное практическое занятие).	ПЗ	компьютерные симуляции
2.	Оборудование пищевых предприятий(виртуальное практическое занятие).	ПЗ	компьютерные симуляции
3.	Оборудование мясокомбинатов и молокозаводов(виртуальное практическое занятие).	ПЗ	компьютерные симуляции
4.	Оборудование рыбоперерабатывающих предприятий (виртуальное практическое занятие).	ПЗ	компьютерные симуляции
5.	Оборудование предприятий общественного питания (виртуальное практическое занятие)..	ПЗ	компьютерные симуляции
6.	Образовательные и профессиональные стандарты. Компетентностный подход к формированию выпускника университета.	ПЗ	круглый стол
7.	Уроки подготовки выпускников университета. Современные образовательные технологии для развития профессиональных компетенций.	ПЗ	круглый стол
8.	Организация работы студентов в университете.	ПЗ	круглый стол
9.	Производственно-технологическая деятельность	ПЗ	круглый стол
10.	Организационно-управленческая деятельность.	ПЗ	круглый стол
11.	Научно-исследовательская и педагогическая деятельность.	ПЗ	круглый стол
12.	Проектно-конструкторская деятельность.	ПЗ	круглый стол
13.	Оценка качества подготовки выпускника университета. Востребованность и трудоустройство выпускников.	ПЗ	круглый стол

## **6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины**

### **6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности**

1. Перспективные виды деятельности инженера-механика в условиях развития робототехники.
2. Проблемы развития образовательного процесса в вузе.
3. Проблема организации процесса опережающего образования в вузе.
4. Уровень механизации и автоматизации производственных процессов различных отраслей производства в России.
5. Эволюция оборудования для механических и гидродинамических процессов.
6. Эволюция оборудования для тепловых процессов.
7. Эволюция оборудования для массообменных процессов.

8. Основные направления научно-технического прогресса в пищевой промышленности.
9. Нанотехнологии в пищевой промышленности.
10. Организация вертикальных машинных технологий на мелькомбинатах.
11. Мехатроника на современных пищевых предприятиях. Устройство и принцип действия ведущего оборудования мелькомбинатов.
12. Устройство и принцип действия ведущего оборудования кондитерских цехов.
13. Устройство и принцип действия ведущего оборудования хлебобулочных предприятий.
14. Устройство и принципом действия ведущего оборудования предприятий по производству макаронных изделий.
15. Устройство и принцип действия ведущего оборудования мясокомбинатов.
16. Устройство и принцип действия ведущего оборудования молокозаводов.
17. Устройство и принцип действия ведущего оборудования рыбоперерабатывающих предприятий.
18. Устройство и принцип действия ведущего оборудования предприятий общественного питания.

## **6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания**

### **Критерии оценивания результатов обучения**

Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания за 1 семестр.

Полученные текущие знания и умения студентов проводятся в форме аттестации во время индивидуального собеседования со студентами, а также зачета. Примерные критерии оценивания результатов обучения в ходе экзамена приведены в таблице 7.

### **Критерии оценивания результатов обучения (зачет)**

Таблица 7

<b>Оценка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Зачет	«зачет» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов, частично с пробелами; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом, практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Незачет	«незачет» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **7.1 Основная литература**

1. Развитие инженерии техники пищевых технологий: учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов; под редакцией В. А. Панфилова. — СПб: Лань, 2019. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст:электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121492>.

2. Системное развитие техники пищевых технологий: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260600 "Пищевая инженерия" и магистров техники и технологии по направлению 260100 "Технология продуктов питания" / [С. Т. Антипов и др.] ; под ред. В. А. Панфилова. - Москва : КолосС, 2010. - 759 с.

### **7.2 Дополнительная литература**

1. Ковалевский В.И. Проектирование технологического оборудования и линий: Учеб. пособие. -СПб.: ГИОРД, 2007. -320 с.

2. Введение в специальность "Машины и аппараты пищевых производств": учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Машины и аппараты пищевых производств" направления подготовки дипломированных специалистов "Пищевая инженерия" / [С.Т. Антипов, д.т.н., проф., акад. Междунар. акад. холода, Засл. изобретатель РФ, В.Е. Добромиров, к.т.н., проф., акад. Междунар. акад. холода, Засл. работник высш. шк., И.Т. Кретов, д.т.н., проф., Засл. деят. науки и техники РФ и др.]; под ред. акад. Рос. акад. с.-х. наук В.А. Панфилова. - Москва: КолосС, 2008. – 182с.

3. Оборудование для ведения тепломассообменных процессов пищевых технологий: учебник для вузов / С. Т. Антипов, Г. В. Калашников, А. Н. Остриков, В. А. Панфилов; под редакцией В. А. Панфилова. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 460с. - ISBN 978-5-8114-5174-6. -Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/147310>

## **8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Бесплатная электронная библиотека «Единое окно доступа Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/> (открытый доступ).

2. Википедия — свободная энциклопедия <http://ru.wikipedia.org/> (открытый доступ).

3. Научная электронная библиотека e-library (открытый доступ).

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

Таблица 8

**Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями,  
кабинетами, лабораториями**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
1 корпус аудитория № 102 Учебная междисциплинарная лаборатория	Стенды с рабочими органами технологического оборудования 3шт., плакаты технологического оборудования 3шт., проекционный экран с электроприводом, телевизор модели 49PFT4100\60, ноутбук инв. № 210138000003695, доска маркерная с алюминиевой рамой 180x120 см, TSA-1218 инв. № 210138000003695
1 корпус аудитория № 326 Учебная лаборатория по проектированию	Комплект учебного оборудования для совместной работы с изображением при системном проектировании инв. № 410124000603100. Комплект учебного оборудования для создания графических объектов при системном проектировании(тип 1). инв.№410124000603097. Комплект учебного оборудования для создания графических объектов при системном проектировании(тип 2) инв. № 410124000603098. В указанном помещении № 326 в настоящее время идёт капитальный ремонт, а оборудование находится на хранении в помещениях кафедры.
ЦНБ имени Железнова	Читальный зал

**10. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины**

Для успешного овладения материалом дисциплины "Основы профессиональной деятельности" необходима систематическая самостоятельная работа с учебной литературой, конспектами лекций, Интернет - ресурсами, консультации преподавателя.

Занятия, пропущенные студентом по уважительной причине, компенсируются в форме собеседования с преподавателем с последующим выполнением реферата, по заданной преподавателем теме, в полном объеме с оцениванием в баллах.

Занятия, пропущенные студентом без уважительной причины, - не отрабатываются.

Студент, не посещавший лекции, должен предоставить рукописный конспект лекций или написать реферат по пропущенным темам.

## **11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине**

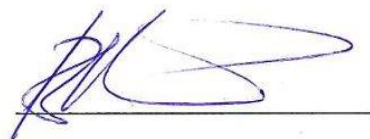
Лекции должны носить проблемный характер, а их изложение - в русле опережающего образования.

Реализация компетентного подхода должна обеспечиваться широким использованием интерактивных форм проведения занятий.

Самостоятельная работа студентов должна быть направлена на углубленное изучение актуальных проблем развития перерабатывающих и пищевых технологий АПК России, последних достижений науки и возможностей их использования для интенсификации производственных процессов повышения качества продуктов питания, созданию безлюдных технологий и охраны окружающей среды.

**Программу разработал:**

Панфилов В.А., д.т.н., профессор



## РЕЦЕНЗИЯ

### на рабочую программу дисциплины

### Б1.О.26 «Основы профессиональной деятельности»

ОПОП ВО по направлению 15.03.02 Технологические машины и оборудование, направленность "Машины и аппараты пищевых производств" (квалификация выпускника – бакалавр)

Масловским Сергеем Александровичем, и.о. зав. кафедры хранения и переработки плодов и овощей ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева», к.с-х.н. (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» ОПОП ВО по направлению 15.03.02 Технологические машины и оборудование, направленность "Машины и аппараты пищевых производств" (бакалавриат) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре процессов и аппаратов перерабатывающих производств (разработчик – Панфилов В.А., профессор, д.т.н.).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Основы профессиональной деятельности» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по 15.03.02 Технологические машины и оборудование. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к вариативной части учебного цикла – Б1.О.26

3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления 15.03.02 Технологические машины и оборудование.

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Основы профессиональной деятельности» закреплено 14 компетенций. Дисциплина «Основы профессиональной деятельности» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость дисциплины «Основы профессиональной деятельности» составляет 2 зачётных единицы (72 часа).

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Основы профессиональной деятельности» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 15.03.02 Технологические машины и оборудование и возможность дублирования в содержании отсутствует. Поскольку дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, хотя может являться предшествующей для специальных, в том числе профессиональных дисциплин, использующих знания в области агроинженерии в профессиональной деятельности бакалавра по данному направлению подготовки.

8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 15.03.02 Технологические машины и оборудование.

10. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины основной части учебного цикла – Б1.О.26 . ФГОС направления 15.03.02 Технологические машины и оборудование.

11. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

12. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 2 источник (базовые учебники), дополнительной литературой – 3 наименования, Интернет-ресурсы – 3 источника и соответствует требованиям ФГОС направления 15.03.02 Технологические машины и оборудование.

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Б1.О.26» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

14. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Основы профессиональной деятельности».

#### **ОБЩИЕ ВЫВОДЫ**

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Основы профессиональной деятельности» ОПОП ВО по направлению по направлению 15.03.02 Технологические машины и оборудование, направленность «Машины и аппараты пищевых производств» (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная Панфиловым В.А., профессором, д.т.н. соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Масловский С. А., и.о. зав. кафедры хранения и переработки плодов и овощей ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева», к.с.-х.н.



« 25 » 09 2022 г.

