

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Кафедра Технологии и товароведения продуктов питания

УТВЕРЖДАЮ:

Рег. № ТМ и МПи.03-13

Декан биолого-технологического

«07» 10 2022г.

факультета

К.В. Жукаев

Биолого-технологический факультет
 переименован в Институт экологической
 и пищевой биотехнологии в соответствии
 с приказом ректора ФГБОУ ВО
 Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.13 Введение в профессию

Шифр и наименование дисциплины

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Код и наименование направления подготовки

Технология мясных и молочных продуктов

Направленность (профиль)

Курс: 1

Семестр: 1

Факультет БТФ

очная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	108			1
В том числе,				
Контактная работа	74			
Занятия лекционного типа	22			
Занятия семинарского типа	52			
Самостоятельная работа, всего	34			
В том числе:				
Курсовой проект / курсовая работа	-			
Контрольная работа / реферат / РГР	Р			
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	3			

Новосибирск 2022

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 № 936

Программу разработал(и):

Доцент кафедры ТТПП

(должность)



подпись

Сороколетов О.Н.

ФИО

Зав. кафедрой ТТПП

(должность)



подпись

Гаптар С.Л.

ФИО

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина «Введение в профессию» в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на формирование следующих компетенций (УК, ОПК, ПК, ПСК, ПКО, ПКР, ПКВ¹):

1. УК-3. Способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.
2. УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.
3. УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.
4. ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

¹ **УК** – универсальные компетенции, **ОПК** – общепрофессиональные компетенции, **ПК** – профессиональные компетенции, **ПСК** – профессионально-специализированные компетенции, **ПКО** – профессиональные компетенции, установленные ПООП как обязательные, **ПКР** – профессиональные компетенции, установленные ПООП как рекомендуемые, **ПКВ** – профессиональные компетенции, установленные ОО.

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
--------------------------------	--	-------------------------------------

<p><i>УК-3. Способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</i></p>	<p><i>ИУК-3.1.² Знает принципы эффективной стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели в команде</i></p>	<p>знать: основные модели и технологии социального взаимодействия, факторы и риски организационных отношений</p> <p>уметь: использовать в практической деятельности технологии взаимодействия с членами команды и социальными партнерами</p> <p>владеть: навыками организации взаимодействия членов команды</p>
	<p><i>ИУК-3.2. Демонстрирует умение учитывать особенности поведения групп людей, с которыми работает / взаимодействует, в своей деятельности</i></p>	<p>знать: алгоритмы работы в команде</p> <p>уметь: применять в профессиональной деятельности подходы взаимодействия с членами команды</p> <p>владеть: навыками взаимодействия с членами команды</p>
	<p><i>ИУК-3.3. Обладает навыками планирования последовательности шагов для достижения заданного результата</i></p>	<p>знать: алгоритмы планирования работы</p> <p>уметь: использовать методы планирования в своей работе</p> <p>владеть: навыками достижения поставленных результатов</p>
<p><i>ИУК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</i></p>	<p><i>ИУК-6.1. Формулирует задачи личностного и профессионального развития, определяет и реализует направления совершенствования профессиональной деятельности</i></p>	<p>знать: основы развития и самообразования</p> <p>уметь: развиваться и самообразовываться</p> <p>владеть: навыками самообразования и развития</p>
	<p><i>ИУК-6.2. Применяет подходы самооценки и самоконтроля на основе принципов образования в течение всей жизни</i></p>	<p>знать: место и роль выбранной профессии в социуме; область, объекты и виды профессиональной деятельности; методы организации просветительской работы.</p> <p>уметь: организовывать профориентационные мероприятия.</p> <p>владеть: навыками проведения разъяснительной работы в сфере своей профессиональной деятельности</p>

² ИУК-3.1 – 1-й индикатор компетенции УК-3, ИПКО-1.5 – 5-й индикатор компетенции ПКО-1.

	<i>ИУК-6.3. Владеет навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни</i>	<p>знать: принципы самообразования</p> <p>уметь: осуществлять самооценку и самоконтроль</p> <p>владеть: навыками самоконтроля, самооценки и принципами самосовершенствования</p>
<i>ИУК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</i>	<i>ИУК-9.1. Обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья</i>	<p>знать: алгоритмы использования базовых дефектологических знаний</p> <p>уметь: осуществлять деятельность с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>владеть: навыками недискриминационного воздействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности</p>
<i>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</i>	<i>ОПК-2.2 Выбирает соответствующие методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</i>	<p>знать: законы и методы исследований</p> <p>уметь: выбирать соответствующие методы исследований</p> <p>владеть: навыками проведения научных исследований</p>

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Введение в профессию» относится к обязательной части (обязательной части, части, формируемой участниками образовательных отношений, факультативам).

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: физиология питания, экология, морфология животных и является основой для последующего изучения дисциплин: «Общая технология мясной отрасли», «Общая технология молочной отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология и качество продукции животноводства», «Проектирование предприятий мясной и молочной промышленности».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2 по каждой форме обучения (очная, заочная, очно-заочная) :

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируе- мые компе- тенции
		Лекци и (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Ознакомление с системой образования в ВУЗе и первичная ориентация в будущей профессии. Особенности подготовки студентов-бакалавров по данному направлению. Перечень дисциплин. Модульно-рейтинговая система оценки знаний. Круг деятельности специалистов данного направления.	2	6	-	8	УК-3, УК-6, ОПК-2
2	Почему я выбрал эту профессию. Анализ положительных сторон профессии и ее перспективы в дальнейшем	1	1	2	4	УК-6.
3	История профессии и ее характеристика. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока и мяса. Традиции народов мира в данном направлении	2	6	4	12	УК-6.
4	Ознакомление с направлениями деятельности «Лаборатория технологии мяса». Ассортимент продукции, технологическое оборудование, схемы производства. Устройство работы цеха.	1	8	2	11	УК-3, УК-6, ОПК-2
5	История выпускающей кафедры и ее деятельность сегодня. Знакомство с историей становления кафедры технологии мясных и молочных продуктов, коллективом, основными научными направлениями и научно-техническими разработками	1	1	2	4	УК-3, УК-6.
6	Научно-техническая политика в области здорового питания населения РФ. Роль мясных и молочных продуктов в обеспечении полноценного и сбалансированного питания населения.	2	4	2	8	УК-3, УК-6.
7	Мясные и молочные продукты специального назначения. Понятие о продуктах спецназначения, их классификация и свойства.	2	6	4	12	УК-6, УК-9.
8	Место и роль мясо- и молокоперерабатывающей промышленности в современной индустрии производства продуктов питания. Объемы производства и	2	4	2	8	УК-3, УК-6, ОПК-2

	переработки мясо-молочного сырья, в РФ. Структура современного рынка мясных и молочных продуктов.					
9	Рацион питания современного человека. Ретроспективный анализ рациона питания населения Тенденции в потреблении мясных и молочных продуктов.	2	4	4	10	УК-3, УК-6, УК-9.
10	Характеристика мясной отрасли. История и основные этапы развития отечественной мясной промышленности, ее современные направления и тенденции.	2	2	2	6	УК-3, УК-6.
11	Анализ информации с этикетки продукта для потребителя. Компоненты входящие в состав продуктов, их характеристики	1	2	2	5	УК-3, УК-6.
12	Характеристика молочной отрасли. История и основные этапы развития отечественной молочной промышленности, ее современные направления и тенденции.	2	2	2	6	УК-6, УК-9.
13	Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе молочных продуктов	1	2	2	5	УК-6.
14	Основные качественные характеристики молочных продуктов. Показатели качества и показатели безопасности цельномолочной продукции, масла, сыра и молочных консервов	1	4	2	7	УК-3, УК-6, ОПК-2
	ИТОГО	22	52	34	108	

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных, практических, самостоятельной работы, реферата.

3.1. Содержание отдельных разделов и тем

Раздел 1. Ознакомление с системой образования в ВУЗе и первичная ориентация в будущей профессии.

Тема. Особенности подготовки студентов-бакалавров по данному направлению. Перечень дисциплин.

Тема. Модульно-рейтинговая система оценки знаний.

Тема. Круг деятельности специалистов данного направления.

Раздел 2. Почему я выбрал эту профессию.

Тема. Анализ положительных сторон профессии и ее перспективы в дальнейшем.

Раздел 3. История профессии и ее характеристика.

Тема. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока и мяса.

Тема. Традиции народов мира в данном направлении.

Раздел 4. Ознакомление с направлениями деятельности «Лаборатории технологии мяса».

Тема. Ассортимент продукции, технологическое оборудование, схемы производства.

Раздел 5. История выпускающей кафедры и ее деятельность сегодня.

Тема. Знакомство с историей становления кафедры технологии мясных и молочных продуктов, коллективом, основными научными направлениями и научно-техническими разработками

Тема. Ассортимент продукции, технологическое оборудование, схемы производства.

Раздел 6. Научно-техническая политика в области здорового питания населения РФ.

Тема. Роль мясных и молочных продуктов в обеспечении полноценного и сбалансированного питания населения.

Раздел 7. Мясные и молочные продукты специального назначения.

Тема. Понятие о продуктах спецназначения, их классификация и свойства.

Раздел 8. Место и роль мясо- и молокоперерабатывающей промышленности в современной индустрии производства продуктов питания.

Тема. Объемы производства и переработки мясо-молочного сырья, в РФ.

Тема. Структура современного рынка мясных и молочных продуктов.

Раздел 9. Рацион питания современного человека.

Тема. Ретроспективный анализ рациона питания населения Российской Федерации за последние 50 лет.

Тема. Тенденции в потреблении мясных и молочных продуктов.

Раздел 10. Характеристика мясной отрасли.

Тема. История и основные этапы развития отечественной мясной промышленности, ее современные направления и тенденции.

Раздел 11. Анализ информации с этикетки продукта для потребителя.

Тема. Компоненты входящие в состав продуктов, их характеристики

Раздел 12. Характеристика молочной отрасли.

Тема. История и основные этапы развития отечественной молочной промышленности, ее современные направления и тенденции.

Раздел 13. Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе молочных продуктов.

Раздел 14. Основные качественные характеристики молочных продуктов.

Тема. Показатели качества и показатели безопасности цельномолочной продукции, масла, сыра и молочных консервов

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы:

1. Сычева, О.В. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания: учебное пособие для вузов /О.В.Сычева. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 68 с. – ISBN 978-5-8114-7090-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://lanbook.com/dook/169764>

✓ 2. Чебакова, Г.В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения: учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. – 2 – е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА-М, 2021. – 336 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – DOI 10.12737/1070334. – ISBN 978-5-16-015930-0. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium/cjm/catalog/product/1070334>

4.2. Список дополнительной литературы:

✓ 1. Рябцева С.А. Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие для вузов / С.А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. – 5 - е, стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 192 с. – ISBN 978-5-507-45229-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/226502>

✓ 2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие для вузов / О. А Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева [и др.] Под общей редакцией О.А. Ковалевой. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 444 с. - ISBN 978-5-8114-7454-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/160134>

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 3. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минсельхоза России	http://www.mcx.ru/

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

Методические указания для написания рефератов студентами Биолого-технологического института очной формы обучения по специальности
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

1. Применение мультимедийного оборудования для показа видеофильмов и демонстрации презентаций.

Таблица 4. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	<i>MS Windows 2007</i>	<i>Microsoft</i>
2.	<i>MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)</i>	<i>Microsoft</i>
3.	<i>Броузер Mozilla FireFox</i>	<i>Mozilla Public License</i>
4.	<i>Почтовый клиент Thunderbird</i>	<i>Mozilla Public License</i>
5.	<i>Файловый менеджер FreeCommander</i>	<i>Бесплатная</i>

Таблица 5. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	<i>Презентация</i>	<i>Введение в профессию</i>	<i>55 слайдов</i>

5. Описание материально-технической базы

Таблица 6. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317, лекционная	Аудитория для занятий лекционного типа	Презентационное оборудование: стационарный проектор, настенный экран, ноутбук Звукоусиливающее оборудование: усилитель, колонки, микрофон
ЛОП-2	Аудитория для ЛПЗ	Лабораторное оборудование: вытяжка, лабораторная посуда, плитка электрическая, магниты, кастрюли, весы, реактивы, нормативная документация, шприц, куттер, шкаф холодильный, шкаф морозильный, копильная печь.
3-313,	3-313 «Учебно-исследовательская лаборатория оценки качества пищевых продуктов»: Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	Стационарный мультимедийный проектор, экран настенный, ноутбук Asus, центрифуга лабораторная «ОКА», центрифуга лабораторная медицинская, микро-волновая печь, анализатор качества молока «Лактан 1-4», анализатор качества молока «Со-матос», сепаратор, весы лабораторные ВК-300.1, плита электрическая «Мечта», весы настольные электрические, сепаратор, маслобойка

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если: он знает основные определения, последователен в изложении материала, демонстрирует базовые знания дисциплины, владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если: он не знает основных определений, непоследователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определенной системой знаний по дисциплине, не в полной мере владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от « 27 » мая 20 21 г. № 5

Рабочая программа обсуждена и утверждена

на заседании кафедры технологии и переработки пищевых продуктов
протокол от « 5 » октября 20 22 г. № 3

Заведующий кафедрой

(должность)



подпись

Гантар С

ФИО

Председатель учебно-методического
совета

(должность)



подпись

М.Л. Кочнева

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от
« ____ » ____ 20 ____ г. № ____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «
_» ____ 20 ____ г. № ____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) «Введение в профессию»
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов).

Дисциплина относится к *обязательной части*.

Дисциплина «Введение в профессию» в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на формирование следующих компетенций (УК, ОПК, ПК, ПСК, ПКО, ПКР, ПКВ):

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
--------------------------------	--	-------------------------------------

<p>УК-3. Способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>ИУК-3.1 Знает принципы эффективной стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели в команде</p>	<p>знать: основные модели и технологии социального взаимодействия, факторы и риски организационных отношений</p> <p>уметь: использовать в практической деятельности технологии взаимодействия с членами команды и социальными партнерами</p> <p>владеть: навыками организации взаимодействия членов команды</p>
	<p>ИУК-3.2. Демонстрирует умение учитывать особенности поведения групп людей, с которыми работает / взаимодействует, в своей деятельности</p>	<p>знать: алгоритмы работы в команде</p> <p>уметь: применять в профессиональной деятельности подходы взаимодействия с членами команды</p> <p>владеть: навыками взаимодействия с членами команды</p>
	<p>ИУК-3.3. Обладает навыками планирования последовательности шагов для достижения заданного результата</p>	<p>знать: алгоритмы планирования работы</p> <p>уметь: использовать методы планирования в своей работе</p> <p>владеть: навыками достижения поставленных результатов</p>
<p>ИУК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ИУК-6.1. Формулирует задачи личностного и профессионального развития, определяет и реализует направления совершенствования профессиональной деятельности</p>	<p>знать: основы развития и самообразования</p> <p>уметь: развиваться и самообразовываться</p> <p>владеть: навыками самообразования и развития</p>
	<p>ИУК-6.2. Применяет подходы самооценки и самоконтроля на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>знать: место и роль выбранной профессии в социуме; область, объекты и виды профессиональной деятельности; методы организации просветительской работы.</p> <p>уметь: организовывать профориентационные мероприятия.</p> <p>владеть: навыками проведения разъяснительной работы в сфере своей профессиональной деятельности</p>

	ИУК-6.3. Владеет навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни	<p>знать: принципы самообразования</p> <p>уметь: осуществлять самооценку и самоконтроль</p> <p>владеть: навыками самоконтроля, самооценки и принципами самосовершенствования</p>
ИУК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИУК-9.1. Обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья	<p>знать: алгоритмы использования базовых дефектологических знаний</p> <p>уметь: осуществлять деятельность с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>владеть: навыками недискриминационного воздействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности</p>
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2 Выбирает соответствующие методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p>знать: законы и методы исследований</p> <p>уметь: выбирать соответствующие методы исследований</p> <p>владеть: навыками проведения научных исследований</p>

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы, реферата.

Промежуточная форма контроля - зачет.