

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 17.04.2021 14:02:36

Уникальный программный идентификатор:

528682d78e671e50ab0301fe1ca2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой ТПиППЖ
Молчанов А.В./
«21» 05 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
и.о. декана факультета ВМПиб
Попова О.М./
«21» 05 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина

ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность
(профиль)

Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация
выпускника

Бакалавр

Нормативный срок
обучения

4 года

Форма обучения

Очная


Кафедра-разработчик

Технологии производства и переработки продукции животноводства

Ведущий преподаватель

доцент, к.б.н. Курако У.М.

Разработчик: доцент, к.б.н. Курако У.М.


(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Формирование у обучающихся представлений о характере выбранной профессии по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и использование в профориентационной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения дисциплина «Введение в профессию» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, которые обучающийся проходил при получении среднего образования: «Мировая история», «Экономика», «География».

Дисциплина «Введение в профессию» является базовой для изучения следующих дисциплин, практик: «Технология мяса и мясных продуктов», «Общая технология отрасли». «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), «Производственная практика: научно-исследовательская работа», «Преддипломная практика», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции(ий), представленных в табл. 1

Таблица 1

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы дости- жения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1.	ПК-1	Способен организовать ве- дение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов пи- тания животного происхож- дения	ПК-1.3 Ведет основ- ные технологические процессы производ- ства продуктов пита- ния животного проис- хождения	Обучающийся должен знать ос- новы технологи- ческие процессы производства про- дуктов питания животного проис- хождения	Обучающийся должен уметь про- водить основные технологические процессы произ- водства продуктов питания животного происхождения	Обучающийся должен владеть навыками произ- водства продуктов питания животного происхождения

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 1

	Объем дисциплины							
	Всего	Количество часов						
		в т.ч. по семестрам						
	1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.:	48,1		48,1					
<i>аудиторная работа</i>	48		48					
лекции	24		24					
лабораторные	-		-					
практические	24		24					
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1		0,1					
<i>контроль</i>								
Самостоятельная работа	59,9		59,9					
Форма итогового контроля	Зач.		Зач.					
Курсовой проект (работа)	-		-					

Таблица 2

Структура и содержание дисциплины «Введение в профессию»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 семестр								
1.	Высшее техническое образование в России. История высшего технического образования	1.	Л	Т	2	2	ТК	УО
2.	Профессия, которую я выбрал. Почему я выбрал эту профессию. Анализ положительных сторон профессии и ее перспективы в дальнейшем.	2.	ПЗ	М	2	16	ТК	УО
3.	Современное состояние высшего технического образования и типы программ инженерной подготовки. Нормативная база учебного процесса в техническом вузе	3.	Л	Т	2		ТК	УО
4.	Анализ профессиональной деятельности. Классификация профессий. Профессиональная пригодность, профориентация и профессиональный отбор	4.	ПЗ	Т	2		ТК	УО
5.	Ознакомление с системой образования в ВУЗе и первичная ориентация в будущей профессии. Особенности подготовки обучающихся-бакалавров по данному направлению. Перечень	5.	Л	Т	2		ТК	УО

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	дисциплин. Круг деятельности специалистов данного направления.							
6.	Ознакомление с направлениями деятельности УНПК «Пишевик» на базе Саратовского ГАУ. Ассортимент продукции, технологическое оборудование, схемы производства. Устройство работы цеха.	6.	ПЗ	Т	2		ТК	УО
7.	История профессии и ее характеристика. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока и мяса.	7.	Л	В	2		ТК	УО
8.	Виды инженерной деятельности. Взаимосвязь инженерных функций и квалификационных требований. Содержание видов профессиональной деятельности	8.	ПЗ	Т	2		ТК	УО
9.	Специфика потребления мясных и молочных продуктов в мире. Мировое производство мясной и молочной продукции и социокультурные особенности потребления мясных и молочных продуктах в странах мира.	9.	Л	Т	2		ТК	УО
10.	Мясные и молочные продукты специального назначения. Понятие о продуктах спецназначения, их классификация и свойства.	10.	ПЗ	Т	2		ТК	УО
11.	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.	11.	Л	В	2		ТК	УО
12.	Анализ информации с этикетки продукта для потребителя. Компоненты входящие в состав продуктов, их характеристики	12.	ПЗ	Т	2	16	РК	ПО
13.	Научно-техническая политика в области здорового питания населения РФ. Роль мясных и молочных продуктов в обеспечении полноценного и сбалансированного питания населения.	13.	Л	Т	2		ТК	УО
14.	Основы технологии пищевых производств. Краткая характеристика пищевых производств. Характеристика продовольственного сырья и продуктов	14.	ПЗ	Т	2		ТК	УО
15.	Место и роль мясо- и молокоперерабатывающей промышленности в современной индустрии производства продуктов питания. Объемы производства и переработки мясомолочного сырья, в РФ. Структура современного рынка мясных и молочных продуктов.	15.	Л	В	2		ТК	УО
16.	Общие представления о процессах пищевых производств. Общие представления о технологии пищевых продуктов	16.	ПЗ	Т	2		ТК	УО
17.	Характеристика мясной отрасли. История и основные этапы развития отечественной мясной промышленности, ее современные направления и тенденции.	17.	Л	Т	2		ТК	УО
18.	Запрещенные добавки в пищевой промышленности. Какие пищевые добавки опасны? Вредные Е-добавки.	18.	ПЗ	ПК	2		ТК	УО

1	2	3	4	5	6	7	8	9
19.	Характеристика молочной отрасли. История и основные этапы развития отечественной молочной промышленности, ее современные направления и тенденции	19.	Л	Т	2		ТК	УО
20.	Технологическое оборудование пищевых производств. Классификация и основные требования к технологическому оборудованию	20.	ПЗ	Т	2	16	ТК	УО
21.	Основные качественные характеристики мясных продуктов. Показатели качества, показатели безопасности полуфабрикатов, мясных и колбасных изделий	21.	Л	Т	2		ТК	УО
22.	Мясные и молочные продукты в повседневном питании. Польза или вред от потребления мясных и молочных продуктов - миф или реальность. Мнение науки о правильном питании	22.	ПЗ	Т	2		ТК	УО
23.	Основные качественные характеристики молочных продуктов. Показатели качества и показатели безопасности цельномолочной продукции, масла, сыра и молочных консервов	23.	Л	Т	2		ТК	УО
24.	Основные характеристики молочных комбинатов и мясокомбинатов	24.	ПЗ	Т	2		РК	ПО
25.	Выходной контроль				0,1	11,9	ВыхК	Зач.
	Итого:				48,1	17,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, В – лекция-визуализация, ПК - пресс-конференция.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Зач. – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Введение в профессию» проводится по следующим видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточных помещениях с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Целью практических занятий является выработка практических навыков работы с научно-технической информацией в рассматриваемой отрасли.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, так и интерактивные методы – групповая работа, анализ конкретных ситуаций.

Метод анализа конкретной ситуации в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более, чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы выходного контроля.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/110668	Клычкова, М. В.	— Оренбург : ОГУ, 2017	1-24
2	Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учебное пособие https://new.znanium.com/catalog/product/1046393_0	Чебакова, Г. В.	Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2019.	1-24

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
-------	---	----------	----------------------------------	--

1	2	3	4	5
1	Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий) : учебник. URL: https://e.lanbook.com/book/121457	С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.] ; под редакцией В. А. Панфилова	Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 268 с.	1-24
2	Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник URL: https://e.lanbook.com/book/121492	С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова.	Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 448 с.	7,15,17

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Федеральный центр информационно-образовательный ресурс // Электронный ресурс [Режим доступа: свободный] <http://fcior.edu.ru/>
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам // Электронный ресурс [Режим доступа: свободный] <http://window.edu.ru/>
3. Федеральная университетская компьютерная сеть России // Электронный ресурс [Режим доступа: свободный] <http://www.runnet.ru/>
4. Каталог учебников, оборудования, электронных ресурсов // Электронный ресурс [Режим доступа: свободный] <http://ndce.edu.ru/>
5. Гости и стандарты / Электронный ресурс [Режим доступа: свободный] <https://standartgost.ru/>

г) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>.

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ - с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» - ресурс, включающий в себя, как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с ком-

пьютера университета - доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета - доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

7. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

д) *информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:*

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

программное обеспечение

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty	Вспомогательная

		Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат-ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.	
2	Все темы дисциплины	Microsoft Office Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат - ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы помещения с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности - частичное затемнение дневного света.

Для выполнения практических работ имеется лаборатория 105, оснащенная необходимым комплектом специализированной мебели, меловой доской, экраном, комплектом мультимедийного оборудования. Помещения для самостоятельной работы обучающихся помещения №124, № 109 оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Введение в профессию» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образователь-

ным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают 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.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлено в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Введение в профессию».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Введение в профессию».

Методические указания по изучению дисциплины «Введение в профессию» включают в себя:

1. Краткий курс лекций / Сост. У.М. Курако// Саратов: ФБГОУ ВО «Саратовский ГАУ», 2021, 82 с.
2. Введение в профессию: учебно-методическое пособие для выполнения практических занятий для направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Сост.: Курако У.М.// ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2021. – 48 с.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «21» мая 2021 года (протокол № 20).