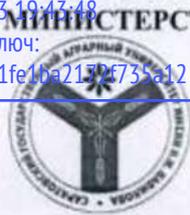


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 17.04.2023 19:47:48  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566a07f01fe1ba2172f735a12



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

**СОГЛАСОВАНО**  
Заведующий кафедрой  
*[Подпись]*  
/Молчанов А.В./  
«28» августа 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
И.о. декана факультета  
*[Подпись]*  
/Лукияненко А.В./  
«28» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Дисциплина                | <b>ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ</b>                              |
| Направление подготовки    | <b>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</b> |
| Направленность (профиль)  | <b>Технология мяса и мясных продуктов</b>                |
| Квалификация выпускника   | <b>Бакалавр</b>  |
| Нормативный срок Обучения | <b>4 года</b>  |
| Форма обучения            | <b>очная</b>   |

**Разработчик: доцент, Курако У.М**

*[Подпись]*  
(подпись)

## 1. Цели 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 базовой части Блока 1.

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 компетенций, представленных в табл. 1

Таблица 1

| Компетенция  | Обучающийся должен                       |   |  |
|--|--|---|--|
|  | знать                                    | уметь   | владеть  |
| 1  | 2  | 3   | 4  |
| ОК-6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этические, конфессиональные и культурные различия | проблемы особенности работы в коллективе | использовать знания в области работы в коллективе | навыками применения знаний в области работы в коллективе |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию   | принципы самоорганизации и самообразования   | организовывать планировать и организовывать свою работу   | навыками организации своей работы и самообразования   |
| ОПК-1 способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности | основы решения стандартных задач профессиональной деятельности   | использовать знания на основе информационной и библиографической культуры   | навыками работы с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности                              |
| ПК-12 готовность выполнять работы по рабочим профессиям  | основное содержание требований к работам по рабочим профессиям   | выполнять работы по рабочим профессиям  | навыками выполнения работы по рабочим профессиям  |
| ПК-20 способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения  | основные пути развития техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения | осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения | основами осуществления поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения |

#### 4. Объем, структура и содержание дисциплины «Введение в профессию»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа.

**Таблица 1**

**Объем дисциплины**

|                                    | Количество часов |                     |   |   |   |   |   |   |   |
|------------------------------------|------------------|---------------------|---|---|---|---|---|---|---|
|                                    | Всего            | в т.ч. по семестрам |   |   |   |   |   |   |   |
|                                    |                  | 1                   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Контактная работа – всего, в т.ч.: | 60,1             | 60,1                |   |   |   |   |   |   |   |
| <i>аудиторная работа</i>           | 60               | 60                  |   |   |   |   |   |   |   |
| лекции                             | 20               | 20                  |   |   |   |   |   |   |   |
| лабораторные                       | х                | х                   |   |   |   |   |   |   |   |
| практические                       | 40               | 40                  |   |   |   |   |   |   |   |
| <i>промежуточная аттестация</i>    | 0,1              | 0,1                 |   |   |   |   |   |   |   |

|                          |      |      |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------------------|------|------|--|--|--|--|--|--|--|
| <i>контроль</i>          |      |      |  |  |  |  |  |  |  |
| Самостоятельная работа   | 47,9 | 47,9 |  |  |  |  |  |  |  |
| Форма итогового контроля | 3    | 3    |  |  |  |  |  |  |  |
| Курсовой проект (работа) | х    | х    |  |  |  |  |  |  |  |

Таблица 2

**Структура и содержание дисциплины «Введение в профессию»**

| № п/п     | Тема занятия.<br>Содержание   | Неделя семестра | Контактная работа |                  |                  | Самостоятельная работа<br>Количество часов | Контроль знаний |          |
|-----------|---|-----------------|-------------------|------------------|------------------|--|-----------------|----------|
|           |   |                 | Вид занятия       | Форма проведения | Количество часов |  | Вид             | Форма    |
| 1         | 2   | 3               | 4                 | 5                | 6                | 7  | 8               | 9        |
| 1 семестр |   |                 |                   |                  |                  |  |                 |          |
| 1.        | <b>Ознакомление с системой образования в ВУЗе и первичная ориентация в будущей профессии.</b> Особенности подготовки обучающихся-бакалавров по данному направлению. Перечень дисциплин. Модульно-рейтинговая система оценки знаний. Круг деятельности специалистов данного направления. | 1.              | Л                 | Т                | 2                | 1  | ВК              | УО<br>ПО |
| 2.        | <b>Профессия, которую я выбрал.</b> Почему я выбрал эту профессию. Анализ положительных сторон профессии и ее перспективы в дальнейшем.   | 2.              | ПЗ                | ПК               | 2                | 2  | ТК              | УО       |
| 3.        | <b>Анализ профессиональной деятельности.</b> Классификация профессий. Профессиональная пригодность, профориентация и профессиональный отбор   | 3.              | ПЗ                | Т                | 2                | 2  | ТК              | УО       |
| 4.        | <b>История профессии и ее характеристика.</b> Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока и мяса.   | 4.              | Л                 | В                | 2                | 1  | ТК              | УО       |
| 5.        | <b>Ознакомление с направлениями деятельности УНПК «Пищевик» на базе Саратовского ГАУ.</b> Ассортимент продукции, технологическое оборудование, схемы производства. Устройство работы цеха.  | 5.              | ПЗ                | Т                | 2                | 2  | ТК              | УО       |
| 6.        | <b>Ознакомление с направлениями деятельности «Экспериментального сыродельного цеха».</b> Ассортимент продукции, технологическое оборудование, схемы производства. Устройство работы цеха.   | 6.              | ПЗ                | Т                | 2                | 2  | ТК              | УО       |
| 7.        | <b>Специфика потребления мясных и молочных продуктов в мире.</b> Мировое производство мясной и молочной продукции и социокультурные особенности потребления мясных и молочных продуктах в странах мира.   | 7.              | Л                 | В                | 2                | 1  | ТК              | УО       |
| 8.        | <b>Понятие техносферы. Профессия инженер.</b> Место инженерной деятельности в техносфере. Профессия инженера в исторической перспекти-  | 8.              | ПЗ                | Т                | 2                | 2  | ТК              | УО       |

| 1   | 2  | 3   | 4  | 5  | 6 | 7 | 8  | 9        |
|-----|--|-----|----|----|---|---|----|----------|
|     | ве. Этапы профессионального становления личности.  |     |    |    |   |   |    |          |
| 9.  | <b>Виды инженерной деятельности.</b> Взаимосвязь инженерных функций и квалификационных требований. Содержание видов профессиональной деятельности  | 9.  | ПЗ | Т  | 2 | 2 | ТК | УО       |
| 10. | <b>История выпускающей кафедры и ее деятельность сегодня.</b> Знакомство с историей становления кафедры технологии мясных и молочных продуктов, коллективом, основными научными направлениями и научно-техническими разработками.                | 10. | Л  | Т  | 2 | 1 | ТК | УО       |
| 11. | <b>Мясные и молочные продукты специального назначения.</b> Понятие о продуктах спецназначения, их классификация и свойства.  | 11. | ПЗ | Т  | 2 | 2 | ТК | УО       |
| 12. | <b>Высшее техническое образование в России.</b> История высшего технического образования   | 12. | ПЗ | Т  | 2 | 2 | ТК | УО       |
| 13. | <b>Научно-техническая политика в области здорового питания населения РФ.</b> Роль мясных и молочных продуктов в обеспечении полноценного и сбалансированного питания населения.  | 13. | Л  | Т  | 2 | 1 | ТК | УО       |
| 14. | <b>Современное состояние высшего технического образования и типы программ инженерной подготовки.</b> Нормативная база учебного процесса в техническом вузе   | 14. | ПЗ | Т  | 2 | 2 | ТК | УО       |
| 15. | <b>Рацион питания современного человека.</b> Ретроспективный анализ рациона питания населения Российской Федерации за последние 50 лет. Тенденции в потреблении мясных и молочных продуктов.   | 15. | ПЗ | Т  | 2 | 2 | РК | УО<br>ПО |
| 16. | <b>Место и роль мясо- и молокоперерабатывающей промышленности в современной индустрии производства продуктов питания.</b> Объемы производства и переработки мясомолочного сырья, в РФ. Структура современного рынка мясных и молочных продуктов. | 16. | Л  | В  | 1 | 1 | ТК | УО       |
| 17. | <b>Анализ информации с этикетки продукта для потребителя.</b> Компоненты входящие в состав продуктов, их характеристики  | 17. | ПЗ | В  | 2 | 2 | ТК | УО       |
| 18. | <b>Основы технологии пищевых производств.</b> Краткая характеристика пищевых производств. Характеристика продовольственного сырья и продуктов  | 18. | ПЗ | Т  | 2 | 2 | ТК | УО       |
| 19. | <b>Характеристика мясной отрасли.</b> История и основные этапы развития отечественной мясной промышленности, ее современные направления и тенденции.   | 19. | Л  | Т  | 2 | 1 | ТК | УО       |
| 20. | <b>Общие представления о процессах пищевых производств.</b> Общие представления о технологии пищевых продуктов   | 20. | ПЗ | Т  | 2 | 2 | ТК | УО       |
| 21. | <b>Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе мясных и молочных продуктов</b>   | 21. | ПЗ | ПК | 2 | 2 | ТК | УО       |
| 22. | <b>Характеристика молочной отрасли.</b> История и основные этапы развития отечественной молочной промышленности, ее современные направле-  | 22. | Л  | Т  | 2 | 1 | ТК | УО       |

| 1   | 2   | 3   | 4  | 5 | 6  | 7    | 8    | 9        |
|-----|---|-----|----|---|----|------|------|----------|
|     | ния и тенденции.  |     |    |   |    |      |      |          |
| 23. | <b>Запрещенные добавки в пищевой промышленности.</b> Какие пищевые добавки опасны? Вредные Е-добавки.   | 23. | ПЗ | Т | 2  | 2    | ТК   | УО       |
| 24. | <b>Технологическое оборудование пищевых производств.</b> Классификация и основные требования к технологическому оборудованию  | 24. | ПЗ | Т | 2  | 2    | ТК   | УО       |
| 25. | <b>Основные качественные характеристики мясных продуктов.</b> Показатели качества, показатели безопасности полуфабрикатов, мясных и колбасных изделий.  | 25. | Л  | В | 2  | 1    | ТК   | УО       |
| 26. | <b>Мясные и молочные продукты в повседневном питании.</b> Польза или вред от потребления мясных и молочных продуктов - миф или реальность. Мнение науки о правильном питании  | 26. | ПЗ | Т | 2  | 2    | ТК   | УО       |
| 27. | <b>Работа с различными источниками информации.</b> Виды информационных источников и поиск информации по исследуемой теме. Техника чтения. Анализ информации и её систематизация. Конспектирование, резюмирование, аннотирование и реферирование.        | 27. | ПЗ | Т | 2  | 2    | ТК   | УО       |
| 28. | <b>Основные качественные характеристики молочных продуктов.</b> Показатели качества и показатели безопасности цельномолочной продукции, масла, сыра и молочных консервов.   | 28. | Л  | В | 2  | 1    | ТК   | УО       |
| 29. | <b>Основные характеристики молочных комбинатов и мясокомбинатов</b>   | 29. | ПЗ | Т | 2  | 2    | ТК   | УО       |
| 30. | <b>Подготовка к различным видам занятий, текущему, промежуточному и итоговому контролю.</b> Выработка навыков устной и письменной речи. Развитие внимания и памяти. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям. Подготовка к зачётам и экзаменам | 30. | ПЗ | Т | 2  | 1,9  | РК   | ПО<br>УО |
| 31. | Выходной контроль   | 31. |    |   |    | 0,1  | ВыхК | З        |
|     | <b>Итого:</b>   |     |    |   | 60 | 47,9 |      |          |

#### **Примечание:**

Условные обозначения:

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

**Формы проведения занятий:** , Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие.

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

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, З – 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.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации, у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Лабораторные занятия проводятся в специальных помещениях, оборудованных необходимыми техническими средствами автоматизации.

Лабораторные занятия проводятся в специальных помещениях, оборудованных необходимым оборудованием

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 экзаменационные вопросы.

## **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<br><a href="https://e.lanbook.com/book/110668">https://e.lanbook.com/book/110668</a>                       | Клычкова, М. В. | — Оренбург : ОГУ, 2017      | 1-31    |
| 2 | Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учебное пособие<br><a href="https://new.znaniium.com/catalog/product/10463930">https://new.znaniium.com/catalog/product/10463930</a> | Чебакова, Г. В. | Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2019. | 1-31    |

### 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     | Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник:<br><a href="http://znaniium.com/bookread2.php?book=544763">http://znaniium.com/bookread2.php?book=544763</a>  | Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М. | ИНФРА-М, 2016                    | 1-31   |
| 2     | Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособи.: Части III и IV [Электронный ресурс].<br><a href="http://znaniium.com/catalog/author/8351cdc0-57d0-11e6-a53f-90b11c31de4c">http://znaniium.com/catalog/author/8351cdc0-57d0-11e6-a53f-90b11c31de4c</a>         | Ли Геннадий Тихонович                          | М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016    | 1-31   |
| 3     | Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II[Электронный ресурс]<br><a href="http://znaniium.com/catalog/author/8351cdc0-57d0-11e6-a53f-90b11c31de4c">http://znaniium.com/catalog/author/8351cdc0-57d0-11e6-a53f-90b11c31de4c</a> | Ли Геннадий Тихонович                          | М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016    | 1-31   |

### 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) периодические издания**

1. Журнал «Биотехнология» - Режим доступа: <http://www.biotechnology-journal.ru/>;

2. Журнал «Аграрный научный журнал»- Режим доступа: <http://agrojr.ru/>;

3. Журнал «Молочная промышленность» - Режим доступа: <http://moloprom.ru/>;

4. Журнал «Мясная индустрия» - Режим доступа: <http://meatind.ru/>;

5. Журнал «Мясные технологии» - Режим доступа: <https://www.meatbranch.com/>;

6. Журнал «Пищевая промышленность» - Режим доступа: <http://foodprom.ru/>;

7. Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» - Режим доступа: <http://ojs.mgupp.ru/>;

8. Журнал «Все о мясе» - Режим доступа: <http://www.vniimp.ru/>.

**д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

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

2. Научная библиотека университета - Режим доступа: <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>.

4. Поисковая система Рамблер. Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

5. Поисковая система Яндекс. Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

6. Поисковая система Google. Режим доступа: <https://www.google.ru/>

7. Поисковая система Mail.ru. Режим доступа: <https://mail.ru/>

8. Электронная библиотечная система «Лань» - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.

**е) 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     | Работа с различными источниками информации. Виды информационных источников и поиск информации по исследуемой теме. Техника чтения. Анализ информации и её систематизация. Конспектирование, резюмирование, аннотирование и реферирование. | Microsoft Office (Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Microsoft Word)  | Обучающая  |
| 2     | Все темы дисциплины   | 1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов<br>Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.  | Вспомогательная                                      |
| 3     | Все темы дисциплины   | ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г. | Вспомогательная                                      |

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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 образовательным 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
2. Методические указания для практических занятий.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «28» августа 2019 года (протокол № 2).*

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Введение в профессию»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Введение в профессию» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

| Наименование программы   | Примечание  |
|--|---|
| ESETNOD 32<br><br><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br>Право на использование программного продукта ESETNOD32 AntivirusBusinessEditionsrenewalfor 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов.<br>Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.   | Срок действия контракта истек                         |
| KasperskyEndpointSecurity<br><br><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br>Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1yearEducationLicence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов.<br>Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г. | Переход на новое лицензионное программное обеспечение |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Введение в профессию» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2019 года (протокол № 7).

Заведующий кафедрой ТПиПЖ

  
(подпись)

А.В.Молчанов

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины «Введение в профессию»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Введение в профессию» на 2019/2020 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

| № п/п | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Наименование программы   | Тип программы   | Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения   |
|-------|--|--|-----------------|---|
| 1     | Все темы дисциплины                              | Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)<br><br><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br>Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г | Вспомогательная | <i>Вспомогательное программное обеспечение:</i><br><br><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b><br>DsktrEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent<br><br><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b><br>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL lMth Acdmc Stdnt w/Faculty<br><br>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов<br><br>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г. |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Введение в профессию» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии производства и переработки продукции животноводства» «23» декабря 2019 года (протокол № 8).

Заведующий кафедрой ТПиППЖ

  
(подпись)

А.В.Молчанов

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины «Введение в профессию»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Введение в профессию» на 2020/2021 учебный год:

**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 |
|-------|---|--|--|------------------------------------|
| 1     | 2   | 3  | 4                                      | 5                                  |
| 1     | Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/121492">https://e.lanbook.com/book/121492</a> | С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов; под редакцией В. А. Панфилова. | Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 448 с. | 4,8,19                             |

Актуализированная программа дисциплины «Введение в профессию», рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «25» августа 2020 года (протокол № 1)

Заведующий кафедрой ТПиППЖ

  
(подпись)

А.В. Молчанов



**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Введение в профессию»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Введение в профессию» на 2020/2021 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

| Наименование программы   | Примечание  |
|--|---|
| <p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br/>Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов.<br/>Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p> | <p>Срок действия<br/>контракта истек</p>  |
| <p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br/>Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов.<br/>Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>  | <p>Заклучен новый договор<br/>сроком на 1 год<br/>(11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p> |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Введение в профессию» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2020 года (протокол № 10).

Заведующий кафедрой ТПиППЖ

  
(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Введение в профессию»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Введение в профессию» на 2020/2021 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

| Наименование программы   | Примечание   |
|--|--|
| <p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br/>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов.</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p> | <p style="text-align: center;">Срок действия<br/>контракта истекает<br/>23.12.2019 г.</p>            |
| <p>Microsoft Office</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br/>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов.</p> <p>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.</p>                      | <p style="text-align: center;">Заключен новый договор<br/>сроком на 1 год<br/>(по 31.12.2021 г.)</p> |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Введение в профессию» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «18» декабря 2020 года (протокол № 11).

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Введение в профессию»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Введение в профессию» на 2021/2022 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения  
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     | Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учебное пособие <a href="https://new.znanium.com/catalog/product/10463930">https://new.znanium.com/catalog/product/10463930</a> | Чебакова, Г. В. | Москва : НИЦ ИН-ФРА-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: <a href="https://e.lanbook.com/book/121457">https://e.lanbook.com/book/121457</a> | 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/121492">https://e.lanbook.com/book/121492</a>                                    | 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  |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Введение в профессию» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «30» августа 2021 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой ТПиППЖ

  
(подпись)

А.В. Молчанов