

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
 Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
 Дата подписания: 17.04.2023 20:20:53
 Уникальный программный ключ:
 528682d78e671e566ab07f01fa1ba2172f735a12



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

СОГЛАСОВАНО
 Заведующий кафедрой ТП и ППЖ

УТВЕРЖДАЮ
 И.о. директора ИЗО и ДО


 /Молчанов А.В./
 2019г.


 /Никишанов А.Н./
 2019г.

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

Заочная

Разработчики: доцент Курако У.М.


 (подпись)

Саратов 2019

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 ВПО

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. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины

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 академических часов.

Таблица 1

Объем дисциплины

	Количество часов				
	Всего	в т.ч. по курсам			
		1	2	3	4
Контактная работа – всего, в т. ч.:	6,1	6,1			
<i>аудиторная работа</i>	6	6			
лекции	2	2			
лабораторные	x	x			

практические	4	4				
промежуточная аттестация	0,1	0,1				
контроль						
Самостоятельная работа	101,9	101,9				
Форма итогового контроля	3	3				
Курсовой проект (работа)	x	x				

Таблица 2

Структура и содержание дисциплины «Введение в профессию»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс								
1.	История профессии и ее характеристика. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока и мяса.	1.	Л	В	2	34	ВК	ПО
2.	Профессия, которую я выбрал. Почему я выбрал эту профессию. Анализ положительных сторон профессии и ее перспективы в дальнейшем.	2.	ПЗ	П	2	34	ТК	УО
3.	Рацион питания современного человека. Ретроспективный анализ рациона питания населения Российской Федерации за последние 50 лет. Тенденции в потреблении мясных и молочных продуктов.	3.	ПЗ	Т	2	33,9	ТК	УО
4.	Выходной контроль	4.				0,1	ВыхК	З
	Итого:				6	101,9		

Примечание:

Условные обозначения:

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

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

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий 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 компетентностного 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 https://e.lanbook.com/book/110668	Клычкова, М. В.	— Оренбург : ОГУ, 2017	1-4
2	Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учебное пособие https://new.znanium.com/catalog/product/10463930	Чебакова, Г. В.	Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2019.	1-4

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: http://znanium.com/bookread2.php?book=544763	Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М.	ИНФРА-М, 2016	1-4
2	Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие.: Части III и IV [Электронный ресурс]. http://znanium.com/catalog/author/8351cdc0-57d0-11e6-a53f-90b11c31de4c	Ли Геннадий Тихонович	М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016	1-4
3	Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II[Электронный ресурс] http://znanium.com/catalog/author/8351cdc0-57d0-11e6-a53f-90b11c31de4c	Ли Геннадий Тихонович	М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016	1-4

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 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	Вспомогательная

		№ 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	
--	--	---	--

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
<p>ESETNOD 32</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESETNOD32 AntivirusBusinessEditionsrenewalfor 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.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>KasperskyEndpointSecurity</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1yearEducationLicence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. 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>Переход на новое лицензионное программное обеспечение</p>

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 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 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) Реквизиты подтверждающего документа: Правонаиспользование 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> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов 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: 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.	1

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>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. 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 контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заклучен новый договор сроком на 1 год (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>Реквизиты подтверждающего документа: 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 контракта истекает 23.12.2019 г.</p>
<p>Microsoft Office</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: 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 сроком на 1 год (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 https://new.znanium.com/catalog/product/10463930	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: 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

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