

**ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ**  
**Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции**

Пер. № ППЖП.03-13  
 «30» 08 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
 И.о. Директора ИЭПБ  
 Ворожейкина Н.Г.  
 (ФИО)

(подпись)

**ФГОС 2020 г.**  
**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

Институт экологической и пищевой  
биотехнологии

очная

очная, заочная, очно-заочная

**Объем дисциплины (модуля)**

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

Новосибирск 2023

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

Гаггар 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, ПКВ<sup>1</sup>):

1. УК-3. Способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.
2. УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).
3. УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.
4. УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.
5. ОПК 2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

Таблица 1- Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
УК-3. Способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК-3.1. <sup>2</sup> Знает принципы эффективной стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели в команде	<b>знать:</b> основные модели и технологии социального взаимодействия, факторы и риски организационных отношений <b>уметь:</b> использовать в практической деятельности технологии взаимодействия с членами команды и социальными партнерами <b>владеть:</b> навыками организации взаимодействия членов команды
	ИУК-3.2. Демонстрирует умение учитывать особенности поведения групп людей, с которыми работает / взаимодействует, в своей деятельности	<b>знать:</b> алгоритмы работы в команде <b>уметь:</b> применять в профессиональной деятельности подходы взаимодействия с членами команды <b>владеть:</b> навыками взаимодействия с членами команды
	ИУК-3.3. Обладает навыками планирования последовательности шагов для достижения заданного результата	<b>знать:</b> алгоритмы планирования работы <b>уметь:</b> использовать методы планирования в своей работе <b>владеть:</b> навыками достижения поставленных результатов
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых)	ИУК 4.4 Использует коммуникативно приемлемые стили делового общения в устной и письменной формах на государственном языке РФ	<b>знать:</b> основы осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) <b>уметь:</b> применять основы осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и

языке(ах).		иностранном(ых) языке(ах) <b>владеть:</b> навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК-6.1. Формулирует задачи личностного и профессионального развития, определяет и реализует направления совершенствования профессиональной деятельности	<b>знать:</b> основы развития и самообразования <b>уметь:</b> развиваться и самообразовываться <b>владеть:</b> навыками самообразования и развития
	ИУК-6.2. Применяет подходы самооценки и самоконтроля на основе принципов образования в течение всей жизни	<b>знать:</b> место и роль выбранной профессии в социуме; область, объекты и виды профессиональной деятельности; методы организации просветительской работы. <b>уметь:</b> организовывать профориентационные мероприятия. <b>владеть:</b> навыками проведения разъяснительной работы в сфере своей профессиональной деятельности
	ИУК-6.3. Владеет навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни	<b>знать:</b> принципы самообразования <b>уметь:</b> осуществлять самооценку и самоконтроль <b>владеть:</b> навыками самоконтроля, самооценки и принципами самосовершенствования
УК-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	<b>знать:</b> алгоритмы использования базовых дефектологических знаний <b>уметь:</b> осуществлять деятельность с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья <b>владеть:</b> навыками недискриминационного воздействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности
ОПК 2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	ИОПК 2.2 Выбирает соответствующие методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<b>знать:</b> основы методов анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования при решении профессиональных задач на основе информационной и библиографической культуры. <b>уметь:</b> применять соответствующие методы

		анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования при решении профессиональных задач и требований информационной безопасности <b>владеть:</b> навыками методов анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования при решении профессиональных задач
--	--	--

## 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
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	<b>Ознакомление с системой образования в ВУЗе и первичная ориентация в будущей профессии.</b> 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-3,6
2	<b>Почему я выбрал эту профессию.</b> Анализ положительных сторон профессии и ее перспективы в дальнейшем	1	1	1	3	УК-3,6
3	<b>История профессии и ее характеристика.</b> Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока и мяса. Традиции народов мира в данном направлении	2	6	1	9	УК-3,6
4	<b>Ознакомление с направлениями деятельности «Лаборатория технологии мяса».</b> Ассортимент продукции, технологическое оборудование, схемы производства. Устройство работы цеха.	1	8	1	10	УК-3 УК-3,6 УК-4 УК 4,4

5	<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	1	1	1	3	УК-3 УК-3,6
6	<b>Научно-техническая политика в области здорового питания населения РФ.</b> Роль мясных и молочных продуктов в обеспечении полноценного и сбалансированного питания населения.	2	4	1	7	УК-3 УК-3,6
7	<b>Мясные и молочные продукты специального назначения.</b> Понятие о продуктах спецназначения, их классификация и свойства.	2	6	1	9	УК-3,6 УК-3,9
8	<b>Место и роль мясо- и молокоперерабатывающей промышленности в современной индустрии производства продуктов питания.</b> Объемы производства и переработки мясо-молочного сырья, в РФ. Структура современного рынка мясных и молочных продуктов.	2	4	1	7	УК-3 УК-3,6 УК-4 УК 4,4
9	<b>Рацион питания современного человека.</b> Ретроспективный анализ рациона питания населения Тенденции в потреблении мясных и молочных продуктов.	2	4	1	7	УК-3 УК-3,6 УК-3,9
10	<b>Характеристика мясной отрасли.</b> История и основные этапы развития отечественной мясной промышленности, ее современные направления и тенденции.	2	2	1	5	УК-3 УК-3,6
11	<b>Анализ информации с этикетки продукта для потребителя.</b> Компоненты входящие в состав продуктов, их характеристики	1	2	1	4	УК-3 УК-3,6
12	<b>Характеристика молочной отрасли.</b> История и основные этапы развития отечественной молочной промышленности, ее современные направления и тенденции.	2	2	1	5	УК-3,6 УК-3,9
13	<b>Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе молочных продуктов</b>	1	2	1	4	УК-3,6
14	<b>Основные качественные характеристики молочных продуктов.</b> Показатели качества и показатели безопасности цельномолочной продукции, масла, сыра и молочных консервов	1	4	1	6	УК-3 УК-3,6 УК-3,9
	<b>Реферат</b>			9	9	

	<b>Зачет</b>			<b>9</b>	<b>9</b>	
	<b>ИТОГО</b>	<b>22</b>	<b>52</b>	<b>34</b>	<b>108</b>	

Учебная деятельность состоит из лекций, 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. 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, 2018. – 364 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – DOI 10.12737/1070334. – ISBN 978-5-16-015930-4. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1875211>

##### 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, изд. 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/262502>
- ✓ 3. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е.М. Здравова, 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

1	Официальный сайт журнала "Мясная Индустрия"	<a href="http://meatind.ru/about/">http://meatind.ru/about/</a>
2	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность».	<a href="http://www.foodprom.ru">www.foodprom.ru</a>
3	Университетская библиотека online	<a href="http://nsau.edu.ru/">http://nsau.edu.ru/</a>
4	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ»	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
5	Электронно-библиотечная система издательства «eLIBRARY»	<a href="http://elibrary.ru/defaultx.asp">http://elibrary.ru/defaultx.asp</a>
6	Национальная Электронная библиотека (НЭБ)	<a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a>
7	Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)	<a href="https://docs.cntd.ru/document/4990050564">https://docs.cntd.ru/document/4990050564</a>

##### 4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) 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 (пример)

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.	MS Windows 2007	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	Microsoft
3.	Броузер Mozilla FireFox	Mozilla Public License
4.	Почтовый клиент Thunderbird	Mozilla Public License
5.	Файловый менеджер FreeCommande	Бесплатная

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

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

## 5. Описание материально-технической базы

Таблица 6. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317	Учебная аудитория для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Презентационное оборудование: стационарный проектор, настенный экран, ноутбук Звукоусиливающее оборудование: усилитель, колонки, микрофон
ЛСт-002 Учебно-исследовательская лаборатория технологии мяса	Аудитория для занятий семинарского типа, дипломного и курсового проектирования, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций.	Камера термодымовая КТД-50 с холодильным агрегатом, мясорубка МИМ 600, Куттер ЕКСИ, фаршемешалка Kocateg FMM 03, шприц колбасный AIRHOT SV-3, Клипсатор, Ванна моечная ВМЛ-2, камера теплоизолирующая холодильная(2 шт), машина холодильная низкотемпературная моноблочная MB 109 SF, машина холодильная среднетемпературная моноблочная MM 109 SF, упаковщик вакуумный DZ- 400/2Т, тележка технологическая ИПКС-117,пила ленточная МПЛ-250, рефрактометр Master-alpha, клипсатор KocategTabletopclipper,весы лабораторные ВК-1500, аппарат Кьельдаля на шлифах, прибор Сокслета 05 КШ 45/40,стол производственный СПЛ (4 шт).
ЛСт-001 Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания	Аудитория для занятий семинарского типа, дипломного и курсового проектирования, текущего контроля и	Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная (2шт), пароконвектомат, мясорубка Panasonic, плита электрическая CAMERON(2 шт), печь пекарская, расстойный шкаф, пончиковый аппарат,блендер настольный Mystery, блендер PHILIPS (3 шт), машина кухонная

	промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций.	Thermomix, весы кухонные электронные, весы механические торговые, весы ВТ-300, миксер TEFAL, чайник VITEK, слайсер, рефрактометр ИРФ-454Б, микроволновая печь SUPRA, стиральная машина VESTEL, термостат, шкаф сушильный, фотометр КФК-2, морозильный ларь «Свияга», холодильник INDESIT, центрифуга с ротором, шкаф вытяжной лабораторный, весы лабораторные, колориметр, рН-метр, влагомер Элекс-7, лабораторная посуда, люминоскоп «Филин-В», микроскоп (2 шт), 24 рабочих места.
3-219 Компьютерный класс	Аудитория для занятий семинарского типа, дипломного и курсового проектирования, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций.	-ноутбук (для преподавателя); - переносной проектор (получается по заявке в деканате); - стационарные компьютеры для студентов (монитор, системный блок, мышь, клавиатура) в количестве 14 шт.; - маршрутизатор на 16 портов; - программное обеспечение.

## 6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине «Пищевые добавки» используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

**Оценка «зачтено»:** дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине; в ответе прослеживается четкая структура и логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий. Ответ изложен литературным языком с использованием современной терминологии. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.


**Оценка «не зачтено»:** дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть значение обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

## 7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО  
Новосибирского ГАУ,  
протокол от «15» 05 20 23 г. № 5

Рабочая программа обсуждена и утверждена  
на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции  
протокол от « 28 » августа 2023 г. № 12

Заведующий кафедрой (должность)		С.Л. Гаптар ФИО
------------------------------------	---	--------------------

Председатель учебно-методического совета		О.В. Лисиченок
(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

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) Б1.О.13 Введение в профессию**  
**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**  
Код и наименование направления подготовки

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):

УК-3. Способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.

УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.

ОПК 2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

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

Промежуточная форма контроля - зачет.