

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



**Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего профессионального
образования**

**«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

/Гиро Т.М./

« 30 » августа 2013 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

/Морозов А.А./

« 30 » августа 2013 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина

ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

Направление подготовки

**260200.62 Продукты питания животного
происхождения**

Профиль
подготовки

Технология молока и молочных продуктов

Квалификация (степень)
выпускника

Бакалавр

Нормативный срок
обучения

4 года

Форма обучения

Очная

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	2	3							
Общее количество часов	72	72							
Аудиторная работа – всего, в т.ч.:	36	36							
лекции	18	18							
лабораторные									
практические	18	18							
Самостоятельная работа	36	36							
Количество рубежных контролей	x	2							
Форма итогового контроля	x	зачет							
Курсовой проект (работа)	x								

Разработчик: доцент Ситников В.В.

Саратов 2013

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Введение в профессию» является формирование у студентов представлений о характере выбранной профессии по направлению 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» и использование в профориентационной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» дисциплина «Введение в профессию» относится к базовой части профессионального цикла.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у студентов при получении среднего (полного) общего или среднего профессионального образования.

Для качественного усвоения дисциплины студент должен:

- знать:

основные понятия о технологии как о науке, базирующейся на знаниях законов и понятий по школьным курсам общей химии, физики, биологии математики, обществознания, азов компьютерной грамотности.

- уметь: самостоятельно искать необходимую информацию из различных источников (библиотеки, журналы, интернет) и обобщать ее, делая логические заключения и выводы.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины «Введение в профессию»

Дисциплина «Введение в профессию» направлена на формирование у студентов общекультурной компетенции: «Осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности» (ОК-8).

В результате освоения дисциплины студент должен:

- *Знать*: место и роль выбранной профессии в социуме; область, объекты и виды профессиональной деятельности; методы организации просветительской работы.

- *Уметь*: организовывать профориентационные мероприятия.

- *Владеть*: навыками проведения разъяснительной работы в сфере своей профессиональной деятельности.

4. Структура и содержание дисциплины «Введение в профессию»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа, из них аудиторная работа – 36 ч., самостоятельная работа – 36 ч.

Таблица 1
Структура и содержание дисциплины «Введение в профессию»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Аудиторная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний		
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма	макс балл
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 семестр									
1.	Ознакомление с системой образования в ВУЗе и первичная ориентация в будущей профессии. Особенности подготовки студентов-бакалавров по данному направлению. Перечень дисциплин. Модульно-рейтинговая система оценки знаний. Круг деятельности специалистов данного направления.	1	Л	Т	2	2	ВК	ПО	4
2.	Профессия, которую я выбрал. Почему я выбрал эту профессию. Анализ положительных сторон профессии и ее перспективы в дальнейшем.	1	ПЗ	КС	2	2	ТК	УО	
3.	История профессии и ее характеристика. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока и мяса. Традиции народов мира в данном направлении.	3	Л	В	2	2		КЛ	
4.	Ознакомление с направлениями деятельности «Учебно-научно-производственной цехом-лабораторией» новых видов мясных продуктов. Ассортимент продукции, технологическое оборудование, схемы производства. Устройство работы цеха.	3	ПЗ	В	2	2	ТК	УО	
5.	История выпускающей кафедры и ее деятельность сегодня. Знакомство с историей становления кафедры технологии мясных и молочных продуктов, коллективом, основными научными направлениями и научно-техническими разработками.	5	Л	В	2	2		КЛ	
6.	Ознакомление с направлениями деятельности «Экспериментального сыродельного цеха». Ассортимент продукции, технологическое оборудование, схемы производства. Устройство работы	5	ПЗ	В	2	4	РК	УО	9

	цеха.								
7.	Научно-техническая политика в области здорового питания населения РФ. Роль мясных и молочных продуктов в обеспечении полноценного и сбалансированного питания населения.	7	Л	Т	2	2		КЛ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8.	Мясные и молочные продукты специального назначения. Понятие о продуктах спецназначения, их классификация и свойства.	7	ПЗ	КС	2	2	ТК	УО	
9.	Место и роль мясо- и молокоперерабатывающей промышленности в современной индустрии производства продуктов питания. Объемы производства и переработки мясо-молочного сырья, в РФ. Структура современного рынка мясных и молочных продуктов.	9	Л	В	2	2		КЛ	
10.	Рацион питания современного человека. Ретроспективный анализ рациона питания населения Российской Федерации за последние 50 лет. Тенденции в потреблении мясных и молочных продуктов.	9	ПЗ	П	2	2	ТК	Р	
11.	Характеристика мясной отрасли. История и основные этапы развития отечественной мясной промышленности, ее современные направления и тенденции.	11	Л	В	2	2		КЛ	
12.	Анализ информации с этикетки продукта для потребителя. Компоненты входящие в состав продуктов, их характеристики	11	ПЗ	КС	2	2	ТК	ПО	
13.	Характеристика молочной отрасли. История и основные этапы развития отечественной молочной промышленности, ее современные направления и тенденции.	13	Л	В	2	2	ТК	КЛ	
14.	Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе мясных и молочных продуктов	13	ПЗ	КС	2	2	ТК	Р	
15.	Основные качественные характеристики мясных продуктов. Показатели качества, показатели безопасности полуфабрикатов, мясных и колбасных изделий.	15	Л	Т	2	2	ТК	ПО	
16.	Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе молочных продуктов	15	ПЗ	КС	2	2	ТК	Р	
17.	Основные качественные характеристики молочных продуктов. Показатели качества и показатели безопасности цельномолочной продукции, масла, сыра и молочных консервов.	17	Л	Т	2	2	ТК	ПО	
18.	Итоговое занятие по характеристике профессии (объекты, виды профессиональной деятельности, методам организации просветительской работы.)	17	ПЗ	КС	2	4	РК ТР		9 4
19.	Выходной контроль					12	ВыхК	3	10
	Итого:				36	36			36

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, КС – круглый стол.**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, КЛ – конспект лекции, Р – реферат, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Для успешной реализации образовательного процесса по дисциплине «Введение в профессию» и повышения его эффективности используются как традиционные педагогические технологии, так и методы активного обучения: лекция-визуализация, проблемная лекция, круглые столы.

Удельный вес занятий, проводимых с использованием активных и интерактивных методов обучения, в целом по дисциплине составляет 67 % аудиторных занятий (в ФГОС не менее 20 %).

6. Оценочные средства для проведения входного, рубежного и выходного контролей

Вопросы входного контроля

1. Описать понятие «белки» с точки зрения науки.
2. Описать понятие «углеводы» с точки зрения науки.
3. Описать понятие «липиды» с точки зрения науки.
4. Из каких отделов состоит пищеварительный тракт человека?
5. Значение основных элементов питания (белков, жиров, углеводов) для человека.
6. Что такое «ускорение»?
7. У какой из геометрических фигур при одинаковой площади будет наименьший периметр?
8. Что такое «электрический ток»?
9. Что такое «окисление» с точки зрения науки?
10. Расставьте в порядке числового убывания следующие приставки: милли-, кило-, санти-, мега-, нано-, гига-, деци-, тера-, микро-. Подпишите к каждой ее численное значение.
11. Перечислите гомологический ряд метана.
12. Какова роль ферментов в живом организме?
13. Что измеряется в единицах «Па» (паскаль)? Через какие единицы системы СИ можно выразить ее?
14. Из чего состоит мышечная ткань?
15. Что такое «ион»?
16. В каких единицах выражается вес, а в каких масса?
17. Из чего состоит атом?
18. Раскройте понятия эукариотов и прокариотов.
19. Перечислите органеллы растительной клетки.
20. Из чего состоит ДНК?
21. Почему возникает электрическое сопротивление в металлах?

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Специфика модульно-рейтинговой оценки знаний
2. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока.
3. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке мяса.
4. Характеристика профессии специалиста по производству мясных продуктов
5. Характеристика профессии специалиста по производству молочных продуктов
6. Перечислите основные научно-технические разработки кафедры
7. Назовите направления производства мясных продуктов «Учебно-научно-производственного цеха-лаборатории» (УНПЦ) новых видов мясных продуктов
8. Какие нужны службы для работы мясоперерабатывающего предприятия?
9. Какие нужны службы для работы молокоперерабатывающего предприятия?
10. Дайте анализ объемов переработки мясного сырья за последние 10 лет.
11. Дайте анализ объемов переработки молочного сырья за последние 10 лет.
12. Дайте анализ объемов производства мясопродуктов за последние 10 лет.
13. Дайте анализ объемов производства различных категорий молочных продуктов за последние 10 лет.
14. Дайте анализ объемов производства различных категорий мясных продуктов за последние 10 лет.
15. Расскажите о роли молочных продуктов в питании различных групп населения.
16. Охарактеризуйте значимость мясных продуктов в питании различных групп населения.
17. Дайте краткий исторический очерк истоков и предпосылок возникновения специалистов по переработке молочного и мясного сырья

Вопросы для самостоятельного изучения

18. Традиционные мясо-молочные продукты стран западной Европы
19. Традиционные мясо-молочные продукты стран восточной Европы
20. Какие мясо-молочные продукты изготавливаются в азиатских странах
21. Традиционные мясо-молочные продукты России
22. Традиционные мясо-молочные продукты стран западной Европы
23. Традиционные мясо-молочные продукты стран Кавказа и Закавказья
24. Традиционные мясо-молочные продукты арабских стран
25. Традиционные мясо-молочные продукты стран СНГ

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Опишите основные этапы становления мясной промышленности России
2. Дайте анализ современного состояния мясной промышленности России, ее основные направления (отрасли) и приоритеты развития.
3. Опишите основные этапы становления молочной промышленности России
4. Дайте анализ современного состояния молочной промышленности России, ее основные направления (отрасли) и приоритеты развития.
5. Что такое «продукты специального назначения» и какие мясные и молочные продукты к ним относятся?
6. Дайте анализ рациона питания современного человека.
7. Какое место в рационе человека занимают мясные и молочные продукты в различных странах и социальных группах?
8. Как «правильно читать» информацию для потребителя на этикетках мясной и молочной продукции?
9. Понятие о нормативно-техническом документе на продукцию
10. По каким основным показателям оценивают качество мясных продуктов?
11. По каким основным показателям оценивают качество молочных продуктов?
12. Расскажите о запрещенных и разрешенных ингредиентах часто используемых в мясных продуктах?
13. Дайте характеристику запрещенных и разрешенных ингредиентов часто используемых в молочных продуктах или – «Почему не все йогурты одинаково полезны»?

Вопросы для самостоятельного изучения

14. Опишите краткую характеристику мясо-консервной отрасли.
15. Расскажите кратко о колбасном производстве, о производстве соленых изделий и полуфабрикатов.
16. На какие цели пускают различные продукты убоя животных?
17. Дайте краткую характеристику цельномолочной отрасли.
18. Опишите кратко отрасль по производству мороженого.
19. Расскажите кратко о сыродельной и мслodelьной отраслях.
20. Дайте краткую характеристику молочно-консервной отрасли.
21. Какие виды вторичного сырья образуются в мясной и молочной промышленности.
22. Каково экологическое значение производства мясных и молочных продуктов?

Вопросы выходного контроля (зачета)

1. Специфика модульно-рейтинговой оценки знаний
2. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока.
3. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке мяса.
4. Характеристика профессии специалиста по производству мясных продуктов
5. Характеристика профессии специалиста по производству молочных продуктов
6. Перечислите основные научно-технические разработки кафедры
7. Назовите направления производства мясных продуктов «Учебно-научно-производственного цеха-лаборатории» (УНПЦ) новых видов мясных продуктов
8. Какие нужны службы для работы мясоперерабатывающего предприятия?
9. Какие нужны службы для работы молокоперерабатывающего предприятия?
10. Дайте анализ объемов переработки мясного сырья за последние 10 лет.
11. Дайте анализ объемов переработки молочного сырья за последние 10 лет.
12. Дайте анализ объемов производства мясопродуктов за последние 10 лет.
13. Дайте анализ объемов производства различных категорий молочных продуктов за последние 10 лет.
14. Дайте анализ объемов производства различных категорий мясных продуктов за последние 10 лет.
15. Расскажите о роли молочных продуктов в питании различных групп населения.
16. Охарактеризуйте значимость мясных продуктов в питании различных групп населения.
17. Дайте краткий исторический очерк истоков и предпосылок возникновения специалистов по переработке молочного и мясного сырья
18. Традиционные мясо-молочные продукты стран западной Европы
19. Традиционные мясо-молочные продукты стран восточной Европы
20. Какие мясо-молочные продукты изготавливаются в азиатских странах
21. Традиционные мясо-молочные продукты России
22. Традиционные мясо-молочные продукты стран западной Европы
23. Традиционные мясо-молочные продукты стран Кавказа и Закавказья
24. Традиционные мясо-молочные продукты арабских стран
25. Традиционные мясо-молочные продукты стран СНГ
26. Опишите основные этапы становления мясной промышленности России
27. Дайте анализ современного состояния мясной промышленности России, ее основные направления (отрасли) и приоритеты развития.
28. Опишите основные этапы становления молочной промышленности России
29. Дайте анализ современного состояния молочной промышленности России, ее основные направления (отрасли) и приоритеты развития.
30. Что такое «продукты специального назначения» и какие мясные и молочные продукты к ним относятся?
31. Дайте анализ рациона питания современного человека.

32. Какое место в рационе человека занимают мясные и молочные продукты в различных странах и социальных группах?
33. Как «правильно читать» информацию для потребителя на этикетках мясной и молочной продукции?
34. Понятие о нормативно-техническом документе на продукцию
35. По каким основным показателям оценивают качество мясных продуктов?
36. По каким основным показателям оценивают качество молочных продуктов?
37. Расскажите о запрещенных и разрешенных ингредиентах часто используемых в мясных продуктах?

38. Дайте характеристику запрещенных и разрешенных ингредиентов часто используемых в молочных продуктах или – «Почему не все йогурты одинаково полезны»?
39. Опишите краткую характеристику мясо-консервной отрасли.
40. Расскажите кратко о колбасном производстве, о производстве соленых изделий и полуфабрикатов.
41. На какие цели пускают различные продукты убоя животных?
42. Дайте краткую характеристику цельномолочной отрасли.
43. Опишите кратко отрасль по производству мороженого.
44. Расскажите кратко о сыродельной и маслодельной отраслях.
45. Дайте краткую характеристику молочно-консервной отрасли.
46. Какие виды вторичного сырья образуются в мясной и молочной промышленности.
47. Каково экологическое значение производства мясных и молочных продуктов?

Темы рефератов

1. Понятие и сферы использования продуктов специального назначения.
2. Современные нормативы годового потребления мясных и молочных продуктов на душу населения.
3. Ретроспективный анализ рациона питания населения и современность.
4. Используемые в молочных продуктах пищевые добавки. Их польза и вред.
5. Используемые в мясных продуктах пищевые добавки. Их польза и вред.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Алехина, Л.Т. Технология мяса и мясопродуктов / Алехина, Л.Т., Большаков В.Г., Боресков В.Г. и др. по ред. Рогова И.А. – М.: КолосС, 2009. – 576 с - ISBN: 5-10-000212-3
2. «Выдающиеся вологжане: Биографические очерки», Вологда, «Русь», 2005, ISBN 5-87822-271-X.
3. Крусь, Г.Н. Технология молока и молочных продуктов [Текст] / Крусь Г.Н., Храмцов А.Г., Волокитина З.В., Карпычев С.В.; под ред. Шалыгина А.М. – М.: Колос, 2006. – 455 с. – ISBN 5-9532-0166-4.
4. Шалыгина, А.М. Общая технология молока и молочных продуктов / Шалыгина А.М., Калинина Л.В. Издательство: КолосС Год: 2004 Страниц: 200 ISBN: 5-9532-0123-0

5. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / Рогов И. А., Забашта А. Г., Издательство: Колос Год: 2000 Страниц: 367 ISBN: 5—10—0036210—6.

б) дополнительная литература

1. «Молочная промышленность». Научно-производственный журнал
2. «Мясная индустрия». Производственный научно-технический журнал
3. «Пищевая промышленность». Научно-производственный журнал
4. «Мясо и молоко». Научно-производственный журнал
5. «Переработка молока». Научно-производственный журнал
6. «Сыроделие и маслоделие». Научно-производственный журнал
7. «Мясные технологии». Научно-производственный журнал
8. «Мороженое и замороженные продукты». Научно-производственный журнал

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, системы Rambler, Yandex, Google:

- Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
- <http://www.schulnis.ru/>
- <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
- <http://www.cntd.ru/>
- <http://www.derev-grad.ru/pochvovedenie/pochvovedenie.html>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятия используется следующее материально-техническое обеспечение:

- Учебно-научно-производственный цех-лаборатория новых видов мясных продуктов;
- Экспериментальный сыродельный цех;
- Видеофильмы по молочному и мясному производству;
- лабораторные приборы и оборудование: вытяжные шкафы, сушильные шкафы, технические весы, электронные анализаторы качества мясных и молочных продуктов, водяные бани.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООп ВПО по направлению подготовки 260200.62 Продукты питания животного происхождения.

Автор: Ситников В.В., канд. биол. наук, доцент кафедры «Технология мясных и молочных продуктов»

Программа одобрена на заседании методической комиссии технологического факультета «_____» _____ 2011 года, протокол № _____