

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

« ____ » _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.13 Введение в профессиональную деятельность

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технология производства и переработки продукции животноводства

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

1. Формирование профессиональной ориентации:
 - Ознакомить студентов с основными направлениями и задачами профессиональной деятельности в области технологии переработки продукции животноводства.
 - Развить у студентов понимание значимости выбранной профессии в контексте обеспечения населения качественной продукцией животного происхождения.
2. Развитие базовых знаний и компетенций:
 - Сформировать у студентов базовые знания о технологических процессах переработки основных видов продукции животноводства.
 - Ознакомить с основными методами контроля качества, безопасности и хранения продукции животноводства.
3. Знакомство с современными тенденциями и инновациями:
 - Рассмотреть современные тенденции и инновации в области переработки продукции животноводства, включая биотехнологии, новые методы упаковки и хранения.
 - Выработать у студентов навыки анализа и оценки перспективных технологий переработки продукции животноводства.
4. Обеспечение готовности к профессиональной деятельности:
 - Подготовить студентов к практическому применению знаний в сфере переработки продукции животноводства, включая понимание экономических аспектов и требований безопасности.
 - Развить способности к самостоятельной работе и критическому мышлению при решении профессиональных задач.
5. Поддержка интереса к дальнейшему профессиональному развитию:
 - Способствовать формированию интереса у студентов к углубленному изучению дисциплин, связанных с технологией переработки продукции животноводства.
 - Поддержать стремление к профессиональному росту и самообразованию в выбранной сфере.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен использовать нормативные акты и специальную документацию профессиональной деятельности;	ОПК-2.2 Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности	знает Нормативно-правовую документацию для осуществления профессиональной деятельности умеет Пользоваться нормативно-правовой документацией для осуществления профессиональной деятельности владеет навыками Нормативно-правовой документацией для осуществления профессиональной деятельности
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение профессиональной деятельности;	ОПК-4.2 Решает задачи, связанные с использованием инновационных технологий профессиональной деятельности	знает Основы современных инновационных технологий связанные с профессиональной деятельностью умеет Применять современные инновационные

		технологии связанные с профессиональной деятельностью владеет навыками Современными инновационными технологиями связанные с профессиональной деятельностью
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 1, 2 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Освоение дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Технологическая практика

Технологическая практика

Преддипломная практика

Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов

Зоогигиена

Пищевые добавки

Оборудование перерабатывающих производств

Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции

Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
1	72/2	18	18		36		За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4				
2	72/2	18	18		36		За

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
1	72/2			0.12			
2	72/2			0.12			

16.1.	Хранение и упаковка продукции животноводства.	2	4	2	2		4	КТ 2	Коллоквиум	ОПК-2.2, ОПК-4.2
17.	17 раздел. Раздел 16									
17.1.	Технологии утилизации отходов производства животноводческой продукции.	2	4	2	2		4		Устный опрос	ОПК-2.2, ОПК-4.2
18.	18 раздел. Раздел 17									
18.1.	Влияние современных технологий на эффективность переработки.	2	4	2	2		4		Устный опрос	ОПК-2.2, ОПК-4.2
20.	20 раздел. Зачет									
20.1.	Зачет	2								ОПК-2.2, ОПК-4.2
	Промежуточная аттестация	За								
	Итого		144	18	18		36			
	Итого		144	36	36		72			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Введение в профессиональную деятельность в области переработки продукции животноводства.	Введение в профессиональную деятельность в области переработки продукции животноводства.	2/-
Основные направления и задачи профессиональной деятельности.	Основные направления и задачи профессиональной деятельности.	2/-
Роль и место специалиста по переработке продукции животноводства в агропромышленном комплексе.	Роль и место специалиста по переработке продукции животноводства в агропромышленном комплексе.	2/-
Классификация продукции животноводства: мясо, молоко, яйца и их переработка.	Классификация продукции животноводства: мясо, молоко, яйца и их переработка.	2/-
Основные этапы технологических процессов переработки животноводческой продукции.	Основные этапы технологических процессов переработки животноводческой продукции.	2/-

Хранение и упаковка продукции животноводства.	Хранение и упаковка продукции животноводства.	2/-
Технологии утилизации отходов производства животноводческой продукции.	Технологии утилизации отходов производства животноводческой продукции.	2/-
Влияние современных технологий на эффективность переработки.	Влияние современных технологий на эффективность переработки.	2/-
Вопросы безопасности производства на всех этапах переработки продукции.	Вопросы безопасности производства на всех этапах переработки продукции.	2/-
Введение в переработку молочной продукции.	Введение в переработку молочной продукции.	2/-
Основные процессы переработки молока и молочных продуктов.	Основные процессы переработки молока и молочных продуктов.	2/-
Технология переработки яиц и других продуктов птицеводства.	Технология переработки яиц и других продуктов птицеводства.	2/-
Новые подходы в технологии переработки продукции животноводства.	Новые подходы в технологии переработки продукции животноводства.	2/-
Управление качеством и анализ продукции на всех этапах производства.	Управление качеством и анализ продукции на всех этапах производства.	2/-
Хранение и упаковка продукции животноводства.	Хранение и упаковка продукции животноводства.	2/-
Технологии утилизации отходов производства животноводческой продукции.	Технологии утилизации отходов производства животноводческой продукции.	2/-
Влияние современных технологий на эффективность переработки.	Влияние современных технологий на эффективность переработки.	2/-
Вопросы безопасности производства на всех этапах переработки продукции.	Вопросы безопасности производства на всех этапах переработки продукции.	2/-
Итого		36

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Введение в	Ознакомление с базовыми понятиями	Пр	2/-/-

профессиональную деятельность в области переработки продукции животноводства.	профессиональной деятельности.		
Основные направления и задачи профессиональной деятельности.	Анализ роли технологий переработки продукции животноводства.	Пр	2/-/-
Роль и место специалиста по переработке продукции животноводства в агропромышленном комплексе.	Разбор нормативной базы, связанной с производством и переработкой продукции.	Пр	2/-/-
Классификация продукции животноводства: мясо, молоко, яйца и их переработка.	Классификация оборудования для переработки мясных продуктов.	Пр	2/-/-
Основные этапы технологических процессов переработки животноводческой продукции.	Определение показателей качества мясной продукции.	Пр	2/-/-
Хранение и упаковка продукции животноводства.	Оценка технологий утилизации отходов на предприятиях.	Пр	2/-/-
Технологии утилизации отходов производства животноводческой продукции.	Составление схемы техпроцесса переработки молочной продукции.	Пр	2/-/-
Влияние современных технологий на эффективность переработки.	Практическое задание по расчету экономической эффективности предприятия.	Пр	2/-/-
Вопросы безопасности производства на всех этапах переработки продукции.	Контроль качества и сертификация продукции.	Пр	2/-/-
Введение в переработку молочной продукции.	Практическая оценка качества молочной продукции.	Пр	2/-/-
Основные процессы	Анализ оборудования для переработки молока.	Пр	2/-/-

переработки молока и молочных продуктов.			
Технология переработки яиц и других продуктов птицеводства.	Технологический процесс переработки молока на примере конкретного предприятия.	Пр	2/-/-
Новые подходы в технологии переработки продукции животноводства.	Оценка качества яичной продукции.	Пр	2/-/-
Управление качеством и анализ продукции на всех этапах производства.	Практика по упаковке и хранению продукции.	Пр	2/-/-
Хранение и упаковка продукции животноводства.	Оценка технологий утилизации отходов на предприятиях.	Пр	2/-/-
Технологии утилизации отходов производства животноводческой продукции.	Составление схемы техпроцесса переработки молочной продукции.	Пр	2/-/-
Влияние современных технологий на эффективность переработки.	Практическое задание по расчету экономической эффективности предприятия.	Пр	2/-/-
Вопросы безопасности производства на всех этапах переработки продукции.	Контроль качества и сертификация продукции.	Пр	2/-/-
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Знакомство с ключевыми законами и нормативными актами в области переработки продукции животноводства (например, ГОСТы, СанПиН).	4

Изучение этапов развития мясоперерабатывающей отрасли, ключевых событий и технологических инноваций.	4
Изучение новейших технологий обработки и переработки мяса (например, ферментация, вакуумная упаковка).	4
Исследование видов и назначения оборудования для мясопереработки, его принципов работы.	4
Ознакомление с основными методами контроля качества мяса (органолептические, физико-химические, микробиологические показатели).	4
Изучение влияния мясоперерабатывающих предприятий на окружающую среду и меры по снижению экологического воздействия.	4
Изучение процессов сертификации продукции животноводства в России и за рубежом.	4
Ознакомление с требованиями по безопасности труда на предприятиях переработки мясной продукции.	4
Систематизация и углубление знаний, полученных в первом семестре.	4
Изучение процессов пастеризации, стерилизации, сушки и ферментации молока.	4
Изучение видов оборудования для молокоперерабатывающих заводов: сепараторы, пастеризаторы, фильтры.	4

Методы оценки качества молочных продуктов (определение жирности, кислотности, свежести).	4
Изучение технологий переработки яиц, производство яичных продуктов (порошок, пасты).	4
Ознакомление с международными и российскими стандартами качества молочной продукции.	4
Изучение современных методов упаковки и хранения мяса, молока и яичной продукции для продления их срока годности.	4
Изучение процессов сертификации продукции животноводства в России и за рубежом.	4
Изучение способов утилизации отходов и вторичной переработки в животноводческой промышленности.	4
Обобщение и подготовка материалов по переработке молочной продукции.	4

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Введение в профессиональную деятельность».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Введение в профессиональную деятельность в области переработки продукции животноводства.. Знакомство с ключевыми законами и нормативными актами в области переработки продукции животноводства (например, ГОСТы, СанПиН).	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.6, Л1.7, Л1.10, Л1.12, Л1.14, Л1.15	Л2.1, Л2.4, Л2.5, Л2.8, Л2.9, Л2.10, Л2.11, Л2.12, Л2.13, Л2.14, Л2.17, Л2.18	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4, Л3.5
2	Основные направления и задачи профессиональной деятельности.. Изучение этапов развития мясоперерабатывающей отрасли, ключевых событий и технологических инноваций.	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.6, Л1.7, Л1.10, Л1.12, Л1.14, Л1.15	Л2.1, Л2.4, Л2.5, Л2.8, Л2.9, Л2.10, Л2.11, Л2.12, Л2.13, Л2.14, Л2.16, Л2.17, Л2.18	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4, Л3.5
3	Роль и место специалиста по переработке продукции животноводства в агропромышленном комплексе.. Изучение новейших технологий обработки и переработки мяса (например, ферментация, вакуумная упаковка).	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.6, Л1.7, Л1.8, Л1.10, Л1.12, Л1.14, Л1.15	Л2.1, Л2.4, Л2.5, Л2.8, Л2.9, Л2.10, Л2.11, Л2.12, Л2.13, Л2.14, Л2.17, Л2.18	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4, Л3.5
4	Классификация продукции животноводства: мясо, молоко, яйца и их переработка.. Исследование видов и назначения оборудования для мясопереработки, его принципов работы.	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.6, Л1.7, Л1.10, Л1.12, Л1.14, Л1.15	Л2.1, Л2.4, Л2.5, Л2.8, Л2.9, Л2.10, Л2.11, Л2.12, Л2.13, Л2.14, Л2.17, Л2.18	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4, Л3.5
5	Основные этапы технологических процессов переработки животноводческой продукции.. Ознакомление с основными методами контроля качества мяса (органолептические, физико-	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.5, Л1.6, Л1.7, Л1.10, Л1.12, Л1.14, Л1.15	Л2.1, Л2.4, Л2.5, Л2.6, Л2.8, Л2.9, Л2.10, Л2.11, Л2.12, Л2.13, Л2.14, Л2.17, Л2.18	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4, Л3.5

	химические, микробиологические показатели).			
6	Хранение и упаковка продукции животноводства.. Изучение влияния мясоперерабатывающих предприятий на окружающую среду и меры по снижению экологического воздействия.	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.7, Л1.10, Л1.12, Л1.14, Л1.15	Л2.1, Л2.4, Л2.5, Л2.8, Л2.9, Л2.10, Л2.11, Л2.12, Л2.13, Л2.14, Л2.16, Л2.17, Л2.18	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4, Л3.5
7	Технологии утилизации отходов производства животноводческой продукции.. Изучение процессов сертификации продукции животноводства в России и за рубежом.	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.6, Л1.7, Л1.8, Л1.10, Л1.11, Л1.12, Л1.14, Л1.15	Л2.1, Л2.4, Л2.5, Л2.8, Л2.9, Л2.10, Л2.11, Л2.12, Л2.13, Л2.14, Л2.15, Л2.17, Л2.18	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4, Л3.5
8	Влияние современных технологий на эффективность переработки.. Ознакомление с требованиями по безопасности труда на предприятиях переработки мясной продукции.	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.6, Л1.7, Л1.10, Л1.12, Л1.14, Л1.15, Л1.16	Л2.1, Л2.4, Л2.5, Л2.8, Л2.9, Л2.10, Л2.11, Л2.12, Л2.13, Л2.14, Л2.16, Л2.17, Л2.18	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4, Л3.5
9	Вопросы безопасности производства на всех этапах переработки продукции.. Систематизация и углубление знаний, полученных в первом семестре.	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.5, Л1.6, Л1.7, Л1.10, Л1.12, Л1.14, Л1.15, Л1.16	Л2.1, Л2.4, Л2.5, Л2.8, Л2.9, Л2.10, Л2.11, Л2.12, Л2.13, Л2.14, Л2.15, Л2.17, Л2.18	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4, Л3.5
10	Введение в переработку молочной продукции.. Изучение процессов пастеризации, стерилизации, сушки и ферментации молока.	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.6, Л1.7, Л1.10, Л1.12, Л1.14, Л1.15, Л1.16	Л2.1, Л2.4, Л2.5, Л2.6, Л2.8, Л2.9, Л2.10, Л2.11, Л2.12, Л2.13, Л2.14, Л2.17, Л2.18	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4, Л3.5
11	Основные процессы переработки молока и молочных продуктов.. Изучение видов оборудования для молокоперерабатывающих заводов: сепараторы, пастеризаторы, фильтры.	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.6, Л1.7, Л1.10, Л1.12, Л1.14, Л1.15, Л1.16	Л2.1, Л2.4, Л2.5, Л2.8, Л2.9, Л2.10, Л2.11, Л2.12, Л2.13, Л2.14, Л2.16, Л2.17, Л2.18	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4, Л3.5
12	Технология переработки яиц и других продуктов птицеводства.. Методы оценки качества молочных продуктов (определение жирности, кислотности, свежести).	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.5, Л1.6, Л1.7, Л1.10, Л1.12, Л1.14, Л1.15	Л2.1, Л2.4, Л2.5, Л2.8, Л2.9, Л2.10, Л2.11, Л2.12, Л2.13, Л2.14, Л2.17, Л2.18	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4, Л3.5
13	Новые подходы в технологии переработки продукции животноводства.. Изучение технологий переработки яиц, производство яичных продуктов (порошок, пасты).	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.6, Л1.7, Л1.10, Л1.12, Л1.14, Л1.15	Л2.1, Л2.4, Л2.5, Л2.6, Л2.8, Л2.9, Л2.10, Л2.11, Л2.12, Л2.13, Л2.14, Л2.17, Л2.18	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4, Л3.5
14	Управление качеством и анализ продукции на всех этапах производства.. Ознакомление с международными и российскими стандартами качества молочной	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.5, Л1.6, Л1.7, Л1.10, Л1.12, Л1.14, Л1.15	Л2.1, Л2.4, Л2.5, Л2.8, Л2.9, Л2.10, Л2.11, Л2.12, Л2.13, Л2.14, Л2.17,	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4, Л3.5

	продукции.		Л2.18	
15	Хранение и упаковка продукции животноводства.. Изучение современных методов упаковки и хранения мяса, молока и яичной продукции для продления их срока годности.	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.6, Л1.7, Л1.10, Л1.12, Л1.14, Л1.15, Л1.16	Л2.1, Л2.4, Л2.5, Л2.8, Л2.9, Л2.10, Л2.11, Л2.12, Л2.13, Л2.14, Л2.17, Л2.18	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4, Л3.5
16	Технологии утилизации отходов производства животноводческой продукции.. Изучение процессов сертификации продукции животноводства в России и за рубежом.	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.5, Л1.6, Л1.7, Л1.10, Л1.12, Л1.14, Л1.15	Л2.1, Л2.4, Л2.5, Л2.8, Л2.9, Л2.10, Л2.11, Л2.12, Л2.13, Л2.14, Л2.17, Л2.18	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4, Л3.5
17	Влияние современных технологий на эффективность переработки.. Изучение способов утилизации отходов и вторичной переработки в животноводческой промышленности.	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.5, Л1.6, Л1.7, Л1.10, Л1.12, Л1.14, Л1.15	Л2.1, Л2.4, Л2.5, Л2.8, Л2.9, Л2.10, Л2.11, Л2.12, Л2.13, Л2.14, Л2.16, Л2.17, Л2.18	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4, Л3.5
18	Вопросы безопасности производства на всех этапах переработки продукции.. Обобщение и подготовка материалов по переработке молочной продукции.	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.5, Л1.6, Л1.7, Л1.10, Л1.12, Л1.14, Л1.15	Л2.1, Л2.4, Л2.5, Л2.6, Л2.8, Л2.9, Л2.10, Л2.11, Л2.12, Л2.13, Л2.14, Л2.17, Л2.18	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4, Л3.5

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
ОПК-2.2:Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности	Технологическая практика						x	x	
	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий						x		
ОПК-4.2:Решает задачи, связанные с использованием инновационных технологий в профессиональной деятельности	Зоогиена						x		
	Зоология		x						
	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов					x			
	Преддипломная практика								x

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций		Максимальное количество баллов
1 семестр			
КТ 1	Коллоквиум		10
КТ 2	Коллоквиум		10
КТ 3	Коллоквиум		10
Сумма баллов по итогам текущего контроля			30
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
2 семестр			
КТ 1	Коллоквиум		10
КТ 2	Коллоквиум		10
КТ 3	Коллоквиум		10
Сумма баллов по итогам текущего контроля			60
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			130
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
1 семестр			
КТ 1	Коллоквиум	10	<p>10 баллов (отлично): Критерии: Полное и глубокое усвоение теоретического материала. Применение знаний на практике безошибочно и эффективно. Высокий уровень самостоятельности и уверенности в выполнении задач. Отсутствие ошибок.</p> <p>9 баллов (очень хорошо): Критерии: Практически полное усвоение материала. Применение</p>

			<p>знаний на практике с минимальными некритическими ошибками. Высокий уровень самостоятельности. Небольшие недочеты, не влияющие на конечный результат.</p> <p>8 баллов (хорошо):</p> <p>Критерии: Хорошее усвоение материала. Успешное применение знаний на практике, но с незначительными ошибками, которые легко исправляются. Умеренная самостоятельность, иногда требуется небольшая помощь или уточнение.</p> <p>7 баллов (выше среднего):</p> <p>Критерии: Достаточное усвоение теории, но ошибки при применении знаний на практике. Задания выполняются с некритическими ошибками. Требуется некоторая помощь преподавателя или наставника.</p> <p>6 баллов (средне):</p> <p>Критерии: Частичное усвоение материала, недостаточное для уверенного выполнения практических задач. Ошибки встречаются часто, но могут быть исправлены с помощью преподавателя. Самостоятельность ограничена.</p> <p>5 баллов (удовлетворительно):</p> <p>Критерии: Минимальный уровень усвоения материала. Теоретические знания фрагментарные, ошибки значительные и часто повторяются. Выполнение заданий требует постоянной помощи. Самостоятельное выполнение практически отсутствует.</p> <p>4 балла (неудовлетворительно):</p> <p>Критерии: Низкий уровень понимания материала, серьезные трудности в выполнении практических заданий. Большое количество критических ошибок. Самостоятельность практически отсутствует.</p> <p>3 балла (очень плохо):</p> <p>Критерии: Очень слабое усвоение теоретических знаний и неспособность применить их на практике. Практически полное отсутствие правильных решений. Полная зависимость от помощи</p>
--	--	--	--

			<p>преподавателя.</p> <p>2 балла (крайне плохо): Критерии: Почти полное отсутствие понимания теоретических и практических аспектов. Невыполнение задания даже при наличии помощи. Ошибки критичны и носят системный характер.</p> <p>1 балл (не освоено): Критерии: Полное непонимание материала, неспособность выполнять даже простейшие задания. Невозможность справиться с задачей даже при постоянной помощи. Полный провал в освоении материала.</p>
--	--	--	---

КТ 2	Коллоквиум	10	<p>10 баллов (отлично): Критерии: Полное и глубокое усвоение теоретического материала. Применение знаний на практике безошибочно и эффективно. Высокий уровень самостоятельности и уверенности в выполнении задач. Отсутствие ошибок.</p> <p>9 баллов (очень хорошо): Критерии: Практически полное усвоение материала. Применение знаний на практике с минимальными не критическими ошибками. Высокий уровень самостоятельности. Небольшие недочеты, не влияющие на конечный результат.</p> <p>8 баллов (хорошо): Критерии: Хорошее усвоение материала. Успешное применение знаний на практике, но с незначительными ошибками, которые легко исправляются. Умеренная самостоятельность, иногда требуется небольшая помощь или уточнение.</p> <p>7 баллов (выше среднего): Критерии: Достаточное усвоение теории, но ошибки при применении знаний на практике. Задания выполняются с не критическими ошибками. Требуется некоторая помощь преподавателя или наставника.</p> <p>6 баллов (средне): Критерии: Частичное усвоение материала, недостаточное для уверенного выполнения практических задач. Ошибки встречаются часто, но могут быть исправлены с помощью преподавателя. Самостоятельность ограничена.</p> <p>5 баллов (удовлетворительно): Критерии: Минимальный уровень усвоения материала. Теоретические знания фрагментарные, ошибки значительные и часто повторяются. Выполнение заданий требует постоянной помощи. Самостоятельное выполнение практически отсутствует.</p> <p>4 балла (неудовлетворительно): Критерии: Низкий уровень понимания материала, серьезные</p>
------	------------	----	--

			<p>трудности в выполнении практических заданий. Большое количество критических ошибок. Самостоятельность практически отсутствует.</p> <p>3 балла (очень плохо): Критерии: Очень слабое усвоение теоретических знаний и неспособность применить их на практике. Практически полное отсутствие правильных решений. Полная зависимость от помощи преподавателя.</p> <p>2 балла (крайне плохо): Критерии: Почти полное отсутствие понимания теоретических и практических аспектов. Невыполнение задания даже при наличии помощи. Ошибки критичны и носят системный характер.</p> <p>1 балл (не освоено): Критерии: Полное непонимание материала, неспособность выполнять даже простейшие задания. Невозможность справиться с задачей даже при постоянной помощи. Полный провал в освоении материала.</p>
--	--	--	--

КТ 3	Коллоквиум	10	<p>10 баллов (отлично): Критерии: Полное и глубокое усвоение теоретического материала. Применение знаний на практике безошибочно и эффективно. Высокий уровень самостоятельности и уверенности в выполнении задач. Отсутствие ошибок.</p> <p>9 баллов (очень хорошо): Критерии: Практически полное усвоение материала. Применение знаний на практике с минимальными не критическими ошибками. Высокий уровень самостоятельности. Небольшие недочеты, не влияющие на конечный результат.</p> <p>8 баллов (хорошо): Критерии: Хорошее усвоение материала. Успешное применение знаний на практике, но с незначительными ошибками, которые легко исправляются. Умеренная самостоятельность, иногда требуется небольшая помощь или уточнение.</p> <p>7 баллов (выше среднего): Критерии: Достаточное усвоение теории, но ошибки при применении знаний на практике. Задания выполняются с не критическими ошибками. Требуется некоторая помощь преподавателя или наставника.</p> <p>6 баллов (средне): Критерии: Частичное усвоение материала, недостаточное для уверенного выполнения практических задач. Ошибки встречаются часто, но могут быть исправлены с помощью преподавателя. Самостоятельность ограничена.</p> <p>5 баллов (удовлетворительно): Критерии: Минимальный уровень усвоения материала. Теоретические знания фрагментарные, ошибки значительные и часто повторяются. Выполнение заданий требует постоянной помощи. Самостоятельное выполнение практически отсутствует.</p> <p>4 балла (неудовлетворительно): Критерии: Низкий уровень понимания материала, серьезные</p>
------	------------	----	--

			<p>трудности в выполнении практических заданий. Большое количество критических ошибок. Самостоятельность практически отсутствует.</p> <p>3 балла (очень плохо): Критерии: Очень слабое усвоение теоретических знаний и неспособность применить их на практике. Практически полное отсутствие правильных решений. Полная зависимость от помощи преподавателя.</p> <p>2 балла (крайне плохо): Критерии: Почти полное отсутствие понимания теоретических и практических аспектов. Невыполнение задания даже при наличии помощи. Ошибки критичны и носят системный характер.</p> <p>1 балл (не освоено): Критерии: Полное непонимание материала, неспособность выполнять даже простейшие задания. Невозможность справиться с задачей даже при постоянной помощи. Полный провал в освоении материала.</p>
2 семестр			

КТ 1	Коллоквиум	10	<p>10 баллов (отлично): Критерии: Полное и глубокое усвоение теоретического материала. Применение знаний на практике безошибочно и эффективно. Высокий уровень самостоятельности и уверенности в выполнении задач. Отсутствие ошибок.</p> <p>9 баллов (очень хорошо): Критерии: Практически полное усвоение материала. Применение знаний на практике с минимальными некритическими ошибками. Высокий уровень самостоятельности. Небольшие недочеты, не влияющие на конечный результат.</p> <p>8 баллов (хорошо): Критерии: Хорошее усвоение материала. Успешное применение знаний на практике, но с незначительными ошибками, которые легко исправляются. Умеренная самостоятельность, иногда требуется небольшая помощь или уточнение.</p> <p>7 баллов (выше среднего): Критерии: Достаточное усвоение теории, но ошибки при применении знаний на практике. Задания выполняются с некритическими ошибками. Требуется некоторая помощь преподавателя или наставника.</p> <p>6 баллов (средне): Критерии: Частичное усвоение материала, недостаточное для уверенного выполнения практических задач. Ошибки встречаются часто, но могут быть исправлены с помощью преподавателя. Самостоятельность ограничена.</p> <p>5 баллов (удовлетворительно): Критерии: Минимальный уровень усвоения материала. Теоретические знания фрагментарные, ошибки значительные и часто повторяются. Выполнение заданий требует постоянной помощи. Самостоятельное выполнение практически отсутствует.</p> <p>4 балла (неудовлетворительно): Критерии: Низкий уровень понимания материала, серьезные</p>
------	------------	----	--

			<p>трудности в выполнении практических заданий. Большое количество критических ошибок. Самостоятельность практически отсутствует.</p> <p>3 балла (очень плохо): Критерии: Очень слабое усвоение теоретических знаний и неспособность применить их на практике. Практически полное отсутствие правильных решений. Полная зависимость от помощи преподавателя.</p> <p>2 балла (крайне плохо): Критерии: Почти полное отсутствие понимания теоретических и практических аспектов. Невыполнение задания даже при наличии помощи. Ошибки критичны и носят системный характер.</p> <p>1 балл (не освоено): Критерии: Полное непонимание материала, неспособность выполнять даже простейшие задания. Невозможность справиться с задачей даже при постоянной помощи. Полный провал в освоении материала.</p>
--	--	--	--

КТ 2	Коллоквиум	10	<p>10 баллов (отлично): Критерии: Полное и глубокое усвоение теоретического материала. Применение знаний на практике безошибочно и эффективно. Высокий уровень самостоятельности и уверенности в выполнении задач. Отсутствие ошибок.</p> <p>9 баллов (очень хорошо): Критерии: Практически полное усвоение материала. Применение знаний на практике с минимальными некритическими ошибками. Высокий уровень самостоятельности. Небольшие недочеты, не влияющие на конечный результат.</p> <p>8 баллов (хорошо): Критерии: Хорошее усвоение материала. Успешное применение знаний на практике, но с незначительными ошибками, которые легко исправляются. Умеренная самостоятельность, иногда требуется небольшая помощь или уточнение.</p> <p>7 баллов (выше среднего): Критерии: Достаточное усвоение теории, но ошибки при применении знаний на практике. Задания выполняются с некритическими ошибками. Требуется некоторая помощь преподавателя или наставника.</p> <p>6 баллов (средне): Критерии: Частичное усвоение материала, недостаточное для уверенного выполнения практических задач. Ошибки встречаются часто, но могут быть исправлены с помощью преподавателя. Самостоятельность ограничена.</p> <p>5 баллов (удовлетворительно): Критерии: Минимальный уровень усвоения материала. Теоретические знания фрагментарные, ошибки значительные и часто повторяются. Выполнение заданий требует постоянной помощи. Самостоятельное выполнение практически отсутствует.</p> <p>4 балла (неудовлетворительно): Критерии: Низкий уровень понимания материала, серьезные</p>
------	------------	----	--

			<p>трудности в выполнении практических заданий. Большое количество критических ошибок. Самостоятельность практически отсутствует.</p> <p>3 балла (очень плохо): Критерии: Очень слабое усвоение теоретических знаний и неспособность применить их на практике. Практически полное отсутствие правильных решений. Полная зависимость от помощи преподавателя.</p> <p>2 балла (крайне плохо): Критерии: Почти полное отсутствие понимания теоретических и практических аспектов. Невыполнение задания даже при наличии помощи. Ошибки критичны и носят системный характер.</p> <p>1 балл (не освоено): Критерии: Полное непонимание материала, неспособность выполнять даже простейшие задания. Невозможность справиться с задачей даже при постоянной помощи. Полный провал в освоении материала.</p>
--	--	--	--

КТ 3	Коллоквиум	10	<p>10 баллов (отлично): Критерии: Полное и глубокое усвоение теоретического материала. Применение знаний на практике безошибочно и эффективно. Высокий уровень самостоятельности и уверенности в выполнении задач. Отсутствие ошибок.</p> <p>9 баллов (очень хорошо): Критерии: Практически полное усвоение материала. Применение знаний на практике с минимальными не критическими ошибками. Высокий уровень самостоятельности. Небольшие недочеты, не влияющие на конечный результат.</p> <p>8 баллов (хорошо): Критерии: Хорошее усвоение материала. Успешное применение знаний на практике, но с незначительными ошибками, которые легко исправляются. Умеренная самостоятельность, иногда требуется небольшая помощь или уточнение.</p> <p>7 баллов (выше среднего): Критерии: Достаточное усвоение теории, но ошибки при применении знаний на практике. Задания выполняются с не критическими ошибками. Требуется некоторая помощь преподавателя или наставника.</p> <p>6 баллов (средне): Критерии: Частичное усвоение материала, недостаточное для уверенного выполнения практических задач. Ошибки встречаются часто, но могут быть исправлены с помощью преподавателя. Самостоятельность ограничена.</p> <p>5 баллов (удовлетворительно): Критерии: Минимальный уровень усвоения материала. Теоретические знания фрагментарные, ошибки значительные и часто повторяются. Выполнение заданий требует постоянной помощи. Самостоятельное выполнение практически отсутствует.</p> <p>4 балла (неудовлетворительно): Критерии: Низкий уровень понимания материала, серьезные</p>
------	------------	----	--

			<p>трудности в выполнении практических заданий. Большое количество критических ошибок. Самостоятельность практически отсутствует.</p> <p>3 балла (очень плохо): Критерии: Очень слабое усвоение теоретических знаний и неспособность применить их на практике. Практически полное отсутствие правильных решений. Полная зависимость от помощи преподавателя.</p> <p>2 балла (крайне плохо): Критерии: Почти полное отсутствие понимания теоретических и практических аспектов. Невыполнение задания даже при наличии помощи. Ошибки критичны и носят системный характер.</p> <p>1 балл (не освоено): Критерии: Полное непонимание материала, неспособность выполнять даже простейшие задания. Невозможность справиться с задачей даже при постоянной помощи. Полный провал в освоении материала.</p>
--	--	--	--

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в

соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»

Введение в профессиональную деятельность в области переработки продукции животноводства

Что изучает дисциплина "Технология переработки продукции животноводства"?

Какие основные направления профессиональной деятельности в области переработки продукции животноводства?

Какие задачи стоят перед специалистом по переработке продукции животноводства?

Какое место занимает переработка продукции животноводства в агропромышленном комплексе?

Основные направления и задачи профессиональной деятельности

Какие основные задачи специалиста по переработке продукции животноводства?

В чем заключается важность переработки продуктов животноводства для экономики страны?

Каковы перспективы развития отрасли переработки продукции животноводства?

Какие факторы влияют на выбор методов переработки?

Роль и место специалиста по переработке продукции животноводства в агропромышленном комплексе

Какова роль специалиста по переработке продукции животноводства в агропромышленном комплексе?

Какие компетенции должен обладать специалист в этой области?

Как специалист может способствовать повышению качества продукции животноводства?

Классификация продукции животноводства: мясо, молоко, яйца и их переработка

Как классифицируются продукты животноводства?

Какие основные типы мяса используются в переработке?

Какие этапы включает переработка молока?

В чем особенности переработки яиц?

Основные этапы технологических процессов переработки животноводческой продукции

Какие стадии включает технологический процесс переработки мяса?

Что такое пастеризация молока и зачем она необходима?

Какие методы переработки используются для производства мясных продуктов?

Какие технологии применяются для увеличения срока хранения молочной продукции?

Каковы ключевые этапы переработки яиц?

Современные технологии переработки мясной продукции

Какие современные технологии переработки мяса наиболее эффективны?

Что такое вакуумная упаковка и как она влияет на сохранность продуктов?

Какие методы консервирования мяса применяются на практике?

Какие технологии используются для производства мясных деликатесов?

Как происходит производство полуфабрикатов из мяса?

Стандартизация и сертификация продукции животноводства

Какие стандарты качества применяются к продукции животноводства?

Что такое сертификация продукции и зачем она нужна?

Какие органы отвечают за контроль качества продуктов животноводства?

Как стандартизация помогает поддерживать уровень безопасности продуктов?

В чем разница между государственными и международными стандартами на продукцию животноводства?

Экологические аспекты переработки животноводческой продукции

Какие экологические проблемы возникают в процессе переработки продукции животноводства?

Как можно минимизировать отходы при переработке животноводческой продукции?

Какие методы утилизации отходов используются в животноводческой промышленности?

Как экологические стандарты влияют на технологические процессы переработки?

Какие меры принимаются для снижения воздействия перерабатывающей промышленности на окружающую среду?

1. Что изучает дисциплина "Технология переработки продукции животноводства"?

2. Какие основные направления профессиональной деятельности в области переработки продукции животноводства?

3. Какие задачи стоят перед специалистом по переработке продукции животноводства?

4. Какое место занимает переработка продукции животноводства в агропромышленном комплексе?

Основные направления и задачи профессиональной деятельности

5. Какие основные задачи специалиста по переработке продукции животноводства?

6. В чем заключается важность переработки продуктов животноводства для экономики страны?

7. Каковы перспективы развития отрасли переработки продукции животноводства?

8. Какие факторы влияют на выбор методов переработки?

Роль и место специалиста по переработке продукции животноводства в агропромышленном

комплексе

9. Какова роль специалиста по переработке продукции животноводства в агропромышленном комплексе?

10. Какие компетенции должен обладать специалист в этой области?

11. Как специалист может способствовать повышению качества продукции животноводства?

Классификация продукции животноводства: мясо, молоко, яйца и их переработка

12. Как классифицируются продукты животноводства?

13. Какие основные типы мяса используются в переработке?

14. Какие этапы включает переработка молока?

15. В чем особенности переработки яиц?

Основные этапы технологических процессов переработки животноводческой продукции

16. Какие стадии включает технологический процесс переработки мяса?

17. Что такое пастеризация молока и зачем она необходима?

18. Какие методы переработки используются для производства мясных продуктов?

19. Какие технологии применяются для увеличения срока хранения молочной продукции?

20. Каковы ключевые этапы переработки яиц?

Современные технологии переработки мясной продукции

21. Какие современные технологии переработки мяса наиболее эффективны?

22. Что такое вакуумная упаковка и как она влияет на сохранность продуктов?

23. Какие методы консервирования мяса применяются на практике?

24. Какие технологии используются для производства мясных деликатесов?

25. Как происходит производство полуфабрикатов из мяса?

Стандартизация и сертификация продукции животноводства

26. Какие стандарты качества применяются к продукции животноводства?

27. Что такое сертификация продукции и зачем она нужна?

28. Какие органы отвечают за контроль качества продуктов животноводства?

29. Как стандартизация помогает поддерживать уровень безопасности продуктов?

30. В чем разница между государственными и международными стандартами на продукцию животноводства?

Экологические аспекты переработки животноводческой продукции

31. Какие экологические проблемы возникают в процессе переработки продукции животноводства?

32. Как можно минимизировать отходы при переработке животноводческой продукции?

33. Какие методы утилизации отходов используются в животноводческой промышленности?

34. Как экологические стандарты влияют на технологические процессы переработки?

35. Какие меры принимаются для снижения воздействия перерабатывающей промышленности на окружающую среду?

Вопросы безопасности и качества продукции

36. Какие основные требования безопасности предъявляются к продуктам животноводства?

37. Какие санитарные нормы действуют при переработке мяса?

38. Как осуществляется контроль качества продукции на предприятиях?

39. Какие риски связаны с нарушением технологий переработки?

40. В чем заключается важность соблюдения гигиенических норм в перерабатывающих предприятиях?

Дополнительные вопросы

41. Какие задачи решает технология глубокой заморозки продукции?

42. Как новые разработки в области упаковки влияют на сроки хранения продуктов?

43. В чем заключаются различия между традиционными и современными методами переработки молока?

44. Как правильно организовать производство для обеспечения качества продукции?

45. Какие методы используются для обеззараживания оборудования на предприятиях переработки?

46. Как можно обеспечить прослеживаемость происхождения продукции?
47. Каковы основные требования к переработке органических продуктов животноводства?
48. В чем заключается особенность производства фермерских продуктов?
49. Как влияет система управления качеством на переработку продукции?
50. Как изменяются технологии переработки продукции с развитием науки и техники?
- Общие вопросы
51. Какие методы управления качеством используются на перерабатывающих предприятиях?
52. Как происходит внедрение новых технологий на предприятиях переработки?
53. Какие виды термической обработки используются для повышения срока хранения продукции?
54. Какова роль биотехнологий в переработке продукции животноводства?
55. Какие факторы влияют на выбор упаковки для продуктов животноводства?
56. В чем заключается важность правильной транспортировки переработанной продукции?
57. Как производство продукции животноводства влияет на устойчивое развитие сельского хозяйства?
58. Какие меры принимаются для улучшения санитарных условий на перерабатывающих предприятиях?
59. Как новые материалы для упаковки влияют на переработку и хранение продуктов?
60. Какие перспективы развития отрасли переработки продукции животноводства в России и в мире?

Вопросы для зачета второго семестра по дисциплине "Введение в профессиональную деятельность" для профиля "Технология переработки продукции животноводства":

1. Введение в переработку молочной продукции:
 1. Что включает в себя понятие переработки молочной продукции?
 2. Каковы основные виды молочной продукции?
 3. В чем заключается химический состав молока?
 4. Какие факторы влияют на качество молока?
 5. Что такое пастеризация молока и как она влияет на продукцию?
2. Основные процессы переработки молока и молочных продуктов:
 6. Каковы основные этапы переработки молока?
 7. Чем отличается сепарация молока от нормализации?
 8. Какие методы консервирования молока применяются в производстве?
 9. Какие виды ферментированных молочных продуктов существуют?
 10. Как производится творог и чем отличается его производство от сыра?
3. Технология переработки яиц и других продуктов птицеводства:
 11. Какие существуют методы переработки яиц?
 12. В чем отличие процесса пастеризации и сушки яичных продуктов?
 13. Каковы основные продукты переработки яиц?
 14. Какие методы применяются для увеличения срока хранения яиц?
 15. Какие есть способы переработки мяса птицы?
4. Новые подходы в технологии переработки продукции животноводства:
 16. Какие инновационные технологии переработки молочной продукции существуют?
 17. Как биотехнологии применяются в переработке продукции животноводства?
 18. Каков вклад нанотехнологий в переработку пищевой продукции?
 19. В чем заключается метод микрофльтрации молока?
 20. Какие новые технологии применяются для переработки яиц?
5. Управление качеством и анализ продукции на всех этапах производства:
 21. Какие методы контроля качества применяются при переработке молока?
 22. Что включает в себя анализ молочной продукции на различных стадиях производства?
 23. Как измеряют безопасность пищевой продукции?
 24. В чем заключается роль НАССР в управлении качеством продукции животноводства?
 25. Каковы ключевые аспекты системы управления качеством на производстве?

6. Хранение и упаковка продукции животноводства:

26. Какие методы хранения молочной продукции наиболее эффективны?
27. Как влияет упаковка на срок хранения продукции?
28. Какие технологии вакуумной упаковки применяются в переработке продукции?
29. Какие требования предъявляются к хранению яичных продуктов?
30. Каковы особенности упаковки замороженной продукции животноводства?

7. Технологии утилизации отходов производства животноводческой продукции:

31. Каковы современные методы утилизации отходов в молочной промышленности?
32. Какие виды отходов образуются при переработке яиц?
33. Как утилизируют отходы мясного производства?

34. Какие экологические требования предъявляются к утилизации отходов животноводческой продукции?

35. Как биотехнологии помогают в переработке отходов?

8. Влияние современных технологий на эффективность переработки:

36. Какие современные технологии повышают эффективность переработки молочной продукции?

37. Какова роль автоматизации в переработке животноводческой продукции?

38. Какие преимущества дают новые технологии переработки яиц?

39. Как влияет цифровизация на производство животноводческой продукции?

40. Каково будущее технологий в области переработки животноводческой продукции?

9. Вопросы безопасности производства на всех этапах переработки продукции:

41. Какие опасности присутствуют при переработке молока?

42. Каковы требования к санитарным нормам на производстве?

43. Как обеспечивается биологическая безопасность на этапах переработки продукции птицеводства?

44. Какие меры по предотвращению контаминации применяются на производстве?

45. В чем заключается роль стандартизации в обеспечении безопасности производства?

Дополнительные вопросы:

46. Какие есть виды ферментированных молочных продуктов и их производство?

47. Что такое ультрафильтрация и как она применяется в переработке молока?

48. Какова технология производства кисломолочных продуктов?

49. Как влияет температура на переработку и хранение яиц?

50. Какие методы применяются для увеличения выхода готовой продукции при переработке мяса птицы?

51. В чем отличие традиционных и современных технологий переработки животноводческой продукции?

52. Какие нормативные документы регулируют безопасность переработки животноводческой продукции?

53. Какие микробиологические исследования проводят на всех этапах переработки молока?

54. Как современные технологии помогают снизить потери на производстве?

55. Как влияет логистика на качество переработки продукции животноводства?

56. Каковы ключевые особенности органической переработки молочной продукции?

57. В чем заключается метод шоковой заморозки и как он применяется?

58. Каковы экологические последствия переработки продукции животноводства?

59. Каковы риски внедрения новых технологий в переработку продукции животноводства?

60. Какие тенденции в переработке молочной продукции будут актуальны в ближайшие годы?

Темы рефератов 1 семестр

1. Введение в профессиональную деятельность в области переработки продукции животноводства:

1. История развития переработки продукции животноводства в России.

2. Основные принципы организации предприятий по переработке продукции животноводства.

3. Перспективы развития отрасли переработки продукции животноводства в условиях глобализации.
4. Влияние научных исследований на развитие технологий переработки продукции животноводства.
2. Основные направления и задачи профессиональной деятельности:
5. Основные задачи специалиста в области переработки молока и молочных продуктов.
6. Профессиональные навыки и компетенции специалиста по переработке мясной продукции.
7. Задачи и функции специалистов в области контроля качества продукции животноводства.
8. Роль автоматизации и цифровизации в профессиональной деятельности специалистов по переработке продукции животноводства.
3. Роль и место специалиста по переработке продукции животноводства в агропромышленном комплексе:
9. Взаимодействие специалистов по переработке продукции животноводства с другими участниками агропромышленного комплекса.
10. Роль специалиста по переработке продукции животноводства в обеспечении продовольственной безопасности страны.
11. Влияние деятельности перерабатывающих предприятий на развитие сельских территорий.
12. Специалист по переработке продукции животноводства как связующее звено между производством и потребителем.
4. Классификация продукции животноводства: мясо, молоко, яйца и их переработка:
13. Классификация и характеристика видов мяса для переработки.
14. Технологические процессы переработки молока: от сырья до готовой продукции.
15. Технологические особенности переработки яиц и яичных продуктов.
16. Влияние методов переработки на питательные и вкусовые качества продукции животноводства.
5. Основные этапы технологических процессов переработки животноводческой продукции:
17. Основные этапы переработки мяса: от убоя до готового продукта.
18. Технологические процессы переработки молока: пастеризация, сепарация, нормализация.
19. Особенности переработки субпродуктов мясного производства.
20. Технологические процессы переработки яиц: от мойки до получения сухих яичных продуктов.
6. Современные технологии переработки мясной продукции:
21. Использование биотехнологий в переработке мясной продукции.
22. Применение инновационных технологий для увеличения сроков хранения мясной продукции.
23. Влияние новых технологий на экологичность производства мясной продукции.
24. Использование ультразвука и инфракрасного излучения в процессе переработки мяса.
7. Стандартизация и сертификация продукции животноводства:
25. Основные принципы стандартизации и сертификации молочной продукции.
26. Роль международных стандартов (ISO) в сертификации продукции животноводства.
27. Сертификация экологически чистой продукции животноводства: требования и процедуры.
28. Сравнительный анализ российских и международных стандартов в области переработки животноводческой продукции.
8. Экологические аспекты переработки животноводческой продукции:
29. Влияние перерабатывающих предприятий на окружающую среду: основные проблемы и пути решения.
30. Утилизация отходов переработки животноводческой продукции: современные технологии и перспективы.

1. Введение в профессиональную деятельность в области переработки продукции животноводства:

1. Что включает в себя понятие переработки продукции животноводства?
2. Какие ключевые этапы переработки животноводческой продукции существуют?
3. Какие продукты получают в процессе переработки мяса, молока и яиц?
4. Каковы основные тенденции в переработке продукции животноводства в России и в мире?

5. Какие современные технологии применяются в переработке животноводческой продукции?

2. Основные направления и задачи профессиональной деятельности:

6. В чем заключаются основные задачи специалиста по переработке продукции животноводства?

7. Какие существуют направления профессиональной деятельности в области переработки животноводческой продукции?

8. Каковы требования к специалисту в области переработки продукции животноводства?

9. Какие задачи решает специалист по переработке молока и молочных продуктов?

10. Каковы задачи специалистов, занимающихся переработкой мяса и мясной продукции?

3. Роль и место специалиста по переработке продукции животноводства в агропромышленном комплексе:

11. Как специалист по переработке продукции животноводства влияет на развитие агропромышленного комплекса (АПК)?

12. Каково взаимодействие специалистов по переработке продукции животноводства с другими участниками АПК (производители, дистрибьюторы, поставщики)?

13. В чем заключается значимость специалистов по переработке продукции животноводства для обеспечения продовольственной безопасности?

14. Какие перспективы развития профессии специалиста по переработке продукции животноводства существуют в современных условиях?

15. Каковы профессиональные и личные качества, важные для специалиста по переработке продукции животноводства?

Контрольная точка 2

4. Классификация продукции животноводства: мясо, молоко, яйца и их переработка:

1. Каковы основные категории продукции животноводства?

2. Какие виды мяса классифицируются в зависимости от происхождения и характеристик?

3. Как классифицируются молочные продукты по способу обработки и содержанию жира?

4. Какие продукты переработки яиц существуют?

5. В чем особенности переработки различных видов мяса (говядина, свинина, баранина)?

6. Какие этапы переработки молока включают производство кисломолочных продуктов?

7. Какое оборудование используется для переработки яиц в разные формы (жидкие, сухие, замороженные)?

5. Основные этапы технологических процессов переработки животноводческой продукции:

8. Какие основные этапы переработки молока на молокозаводах?

9. Что включает в себя процесс переработки мяса от убоя до получения конечного продукта?

10. Какие технологии переработки яиц используются в промышленном производстве?

11. Как проводится пастеризация молока и какое значение она имеет для сохранения его качества?

12. Каковы этапы разделки и обработки мяса на мясоперерабатывающем предприятии?

13. Какие технологические процессы необходимы для переработки молока в сыр?

14. Как производится консервация мясной продукции для увеличения срока хранения?
6. Современные технологии переработки мясной продукции:
15. Какие современные методы используются для увеличения сроков хранения мясной продукции?
16. Каковы основные преимущества использования ультразвука и инфракрасного излучения в переработке мяса?
17. Как автоматизация и роботизация изменяют мясоперерабатывающую отрасль?
18. В чем заключается суть технологии холодного и горячего копчения мяса?
19. Какие инновационные технологии применяются для повышения безопасности мясной продукции?
20. В чем заключается использование биотехнологий в переработке мясной продукции?
21. Как технологии шоковой заморозки влияют на качество и срок хранения мясных продуктов?

Контрольная точка 3

7. Стандартизация и сертификация продукции животноводства:
 1. Что включает в себя стандартизация продукции животноводства?
 2. Какие основные стандарты применяются в переработке молока и молочных продуктов?
 3. Как сертификация влияет на качество и безопасность продукции животноводства?
 4. В чем разница между обязательной и добровольной сертификацией продукции?
 5. Какие международные стандарты (ISO) регулируют производство продукции животноводства?
 6. Какова роль системы ГОСТ в стандартизации продукции животноводства в России?
 7. Какие этапы включает процесс сертификации продукции животноводства?
 8. В чем заключается важность сертификации органической продукции?
8. Экологические аспекты переработки животноводческой продукции:
 9. Какие основные экологические проблемы связаны с переработкой продукции животноводства?
 10. Какие методы утилизации отходов применяются на мясоперерабатывающих предприятиях?
 11. Как современные технологии помогают минимизировать экологическое воздействие переработки продукции животноводства?
 12. Как утилизация отходов переработки молока и мяса может снизить нагрузку на окружающую среду?
 13. Какие меры принимаются для сокращения выбросов и отходов при переработке животноводческой продукции?
 14. Каковы экологические преимущества переработки и повторного использования отходов?
 15. Как концепция «нулевого отхода» может быть применена на перерабатывающих предприятиях?
 16. Как биотехнологии влияют на экологическую безопасность переработки продукции?
9. Вопросы безопасности и качества продукции:
 17. Что включает в себя понятие "безопасность продукции животноводства"?
 18. Какие методы контроля качества применяются при переработке молока и мяса?
 19. Как система HACCP помогает обеспечить безопасность продукции на всех этапах производства?
 20. Как санитарные и гигиенические нормы влияют на безопасность и качество продукции животноводства?
 21. Какие методы контроля используются для выявления патогенов в продукции животноводства?
 22. Как современные технологии позволяют улучшить безопасность пищевых продуктов?
 23. Какие меры принимаются для предотвращения контаминации продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях?

24. Как обеспечивается качество и безопасность при транспортировке и хранении продукции животноводства?

Второй семестр

Контрольная точка 1

1. Введение в переработку молочной продукции:

1. Что такое переработка молочной продукции и какова ее роль в пищевой промышленности?

2. Какие виды молочной продукции существуют и как они классифицируются?

3. Какие этапы включает процесс переработки молока?

4. Как современные технологии влияют на производство молочной продукции?

5. Какие факторы влияют на качество молока при его переработке?

2. Основные процессы переработки молока и молочных продуктов:

6. Что такое пастеризация и чем она отличается от ультрапастеризации?

7. Какие процессы нормализации и стандартизации молока применяются на молочных заводах?

8. Как осуществляется процесс сепарации молока, и для чего он необходим?

9. Какие кисломолочные продукты существуют, и в чем особенности их производства?

10. Как влияют процессы ферментации на качество молочных продуктов?

3. Технология переработки яиц и других продуктов птицеводства:

11. Какие этапы включают в себя процессы переработки яиц на промышленных предприятиях?

12. В чем особенности получения жидких и сухих яичных продуктов?

13. Как технологии переработки влияют на пищевую ценность яиц?

14. Какие виды продуктов птицеводства, кроме яиц, используются для переработки, и как они обрабатываются?

15. Как современные технологии помогают увеличить срок хранения яичных продуктов?

Контрольная точка 2

4. Новые подходы в технологии переработки продукции животноводства:

1. Какие инновационные технологии в настоящее время применяются в переработке молочной продукции?

2. Как биотехнологии изменяют процессы переработки мяса и мясной продукции?

3. Какие преимущества и недостатки у применения нанотехнологий в переработке продукции животноводства?

4. Как технологии автоматизации и роботизации влияют на эффективность переработки продукции животноводства?

5. Какие новые методы используются для улучшения качества и безопасности продукции животноводства?

5. Управление качеством и анализ продукции на всех этапах производства:

6. Что такое система HACCP и как она применяется для обеспечения качества продукции?

7. Какие методы лабораторного анализа применяются для контроля качества молока?

8. Каковы основные показатели качества мяса, которые контролируются на всех этапах производства?

9. Какие существуют методы контроля и анализа яичных продуктов на различных стадиях их переработки?

10. Как система управления качеством помогает в предотвращении дефектов и несоответствий в продукции животноводства?

6. Хранение и упаковка продукции животноводства:

11. Какие методы хранения молочной продукции применяются для продления её срока годности?

12. Как упаковка влияет на сохранение качества и безопасности мясной продукции?

13. Какие технологии вакуумной упаковки используются в переработке мясной и молочной продукции?

14. Каковы особенности хранения и упаковки яичных продуктов для предотвращения их порчи?

15. Как инновационные упаковочные материалы помогают улучшить условия хранения

продукции животноводства?

Контрольная точка 3

7. Технологии утилизации отходов производства животноводческой продукции:

1. Какие типы отходов образуются в процессе переработки продукции животноводства?

2. Какие современные технологии используются для утилизации отходов мясоперерабатывающей промышленности?

3. Каковы основные методы утилизации молочных отходов, и как они влияют на окружающую среду?

4. В чем заключаются преимущества и недостатки переработки яичных отходов в корма или удобрения?

5. Какие подходы к утилизации отходов помогают минимизировать негативное воздействие на экологию?

8. Влияние современных технологий на эффективность переработки:

6. Как автоматизация процессов переработки молока влияет на общую производительность и качество продукции?

7. Какие современные технологии применяются для повышения эффективности переработки мясной продукции?

8. Как цифровизация и применение IoT-технологий (интернет вещей) способствуют улучшению процессов переработки?

9. Какие нововведения в области аналитического оборудования способствуют повышению эффективности переработки продукции?

10. Как использование энергоэффективных технологий влияет на сокращение затрат и улучшение производственных процессов?

9. Вопросы безопасности производства на всех этапах переработки продукции:

11. Какие меры принимаются для обеспечения санитарной безопасности на стадии поступления сырья на перерабатывающее предприятие?

12. Как система НАССР помогает в предотвращении рисков безопасности на всех этапах переработки продукции?

13. Какие методы контроля и инспекции используются для предотвращения загрязнений на этапе упаковки и хранения продукции?

14. Каковы основные требования к личной гигиене работников для обеспечения безопасности пищевой продукции?

15. Какие современные технологии применяются для мониторинга и обеспечения безопасности в процессе переработки продукции?

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.9 Келль Л. С. Экологическая биотехнология [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 232 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/221165>

Л1.16 Мамаев А. В., Соловьева А. О., Яркина М. В. Тара и упаковка молочных продуктов [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 304 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/330515>

Л1.1 Минаков И. А. Экономика и управление предприятиями, отраслями и комплексами АПК [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 404 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/136186>

Л1.15 Щербакова Е. В., Ольховатов Е. А., Степовой А. В. Инновационные технологии в хранении [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 168 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/333203>

- Л1.2 Ковалева О. А., Здравова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 444 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/160134>
- Л1.14 Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 316 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/156629>
- Л1.3 Бабайлова Г. П., Симбирских Е. С., Овсянников Ю. С. Технология производства продукции животноводства с основами биотехнологии [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 240 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/200267>
- Л1.11 Данилова Н. С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов:учеб. пособие для студентов вузов по специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов", направлению 260100 "Технология продуктов питания". - М.: КолосС, 2008. - 280 с.
- Л1.10 Федорова Е. Г. Технология сыра [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 112 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/302513>
- Л1.4 Долганова Н. В., Мижужева С. А., Газиева С. О., Першина Е. В. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 236 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206135>
- Л1.12 Бессарабов Б. Ф., Бондарев Э. И., Столляр Т. А. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птиц:учебник для студентов вузов по специальности 310700 "Зоотехния". - СПб.: Лань, 2005. - 352 с.
- Л1.5 Балджи Ю. А., Адильбеков Ж. Ш. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]:моногр.. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 216 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206453>
- Л1.6 Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 720 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/175152>
- Л1.7 Чикалев А. И., Юлдашбаев Ю. А. Производство и переработка продукции животноводства [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "КУРС", 2021. - 188 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=363515>
- Л1.8 Ковалева О. А., Здравова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 444 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/160134>
- Л1.13 Омаров Р. С., Шлыков С. Н. Общая технология мясной отрасли:учеб. пособие для студентов вузов по направлению 35.03.07 "Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции", 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения". - Ставрополь: АГРУС, 2020. - 966 КБ

дополнительная

- Л2.14 Трубина И. А. Особенности технологии производства продуктов питания функциональной направленности:учеб. пособие. - Ставрополь, 2021. - 894 КБ
- Л2.15 Мамаев А. В., Соловьева А. О., Яркина М. В., Лещуков К. А., Симоненкова А. П. Тара и упаковка мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 292 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/319340>
- Л2.16 Ковалева О. А., Здравова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 444 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/326147>
- Л2.13 Г. М. Мелькина, О. М. Антошина, Л. А. Сапронова и др. Введение в технологии продуктов питания:лабораторный практикум ; учеб. пособие для студентов вузов. - М.: КолосС, 2007. - 248 с.
- Л2.12 Шидловская В. П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов:справ.. - М.: КолосС, 2004. - 360 с.

Л2.1 Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2012. - 448 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=4978

Л2.10 Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. - Ростов н/Д.: МарТ, 2001. - 704 с.

Л2.9 под ред. В. С. Шевелухи Сельскохозяйственная биотехнология:учебник для студентов вузов по с.-х., естественнонауч. и пед. специальностям, и магистерским программам. - М.: Высш. шк., 1998. - 416 с.

Л2.17 Мамаев А. В., Соловьева А. О., Яркина М. В., Лещуков К. А., Симоненкова А. П. Тара и упаковка мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 292 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/319340>

Л2.8 Цыбикова Г. Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 92 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/213056>

Л2.7 Кахикало В. Г., Назарченко О. В., Баландин А. А. Практическое руководство по звероводству и кролиководству [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 328 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206399>

Л2.6 Бобренева И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 56 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206126>

Л2.5 Раманаускас И. И., Майоров А. А., Мусина О. Н., Шингарева Т. И., Полищук Г. Е. Технология и оборудование для производства натурального сыра [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 508 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/201614>

Л2.4 Скопинцев И. В. Производство тары и упаковки из полимерных материалов [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 112 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/171873>

Л2.3 Минаков И. А. Экономика отраслей АПК [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 356 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/152606>

Л2.2 Дунченко Н. И., Магомедов М. Д., Рыбин А. В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Москва: Дашков и К, 2016. - 212 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93376>

Л2.11 Сычева О. В. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов:учеб. пособие для вузов по специальности 310700 - Зоотехния, 311200 - Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции. - Ставрополь: АГРУС, 2004. - 68 с.

Л2.18 Щербакова Е. В., Ольховатов Е. А., Степовой А. В. Инновационные технологии в хранении [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 168 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/333203>

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Гогаев О. К., Кадиева Т. А., Караева З. А., Демурова А. Р., Кокоева А. Т., Моргоева Д. Г. Технология кисломолочных продуктов [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 148 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/238718>

Л3.2 Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. Общая технология мяса и мясопродуктов:учеб. пособие. - М.: Колос, 2000. - 367 с.

Л3.3 Бредихин С. А., Космодемьянский Ю. В., Юрин В. Н. Технология и техника переработки молока. - М.: Колос, 2001. - 400 с.: ил.

Л3.4 Дмитриченко М. И., Пилипенко Т. В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов:учеб. пособие для студентов вузов по специальности 351100 - "Товароведение и экспертиза товаров". - СПб.: ПИТЕ□, 2004. - 352 с.

ЛЗ.5 Твердохлеб Г. В., Сажинов Г. Ю., Раманаускас Р. И. Технология молока и молочных продуктов: учеб. пособие для студентов вузов по специальности 271100 "Технология молока и молоч. продуктов" и направлению 552400 "Технология продуктов питания". - М.: ДеЛи принт, 2006. - 616 с.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Платформа предлагает курсы по пищевой науке и технологии от ведущих университетов мира, таких как Гарвард, МИТ, и другие. Некоторые курсы включают основы пищевой науки, безопасность пищевых продуктов, и инновации в пищевой промышленности.	www.edx.org
2	Предлагает широкий выбор курсов, включая специализированные программы по пищевой промышленности, агробизнесу, безопасности пищевых продуктов и управлению качеством.	www.coursera.org
3	Профессиональная организация, которая предлагает множество образовательных ресурсов, включая вебинары, исследования и статьи по самым современным темам в пищевой науке и технологии.	www.ift.org
4	Ресурс, посвященный безопасности пищевых продуктов. Включает статьи, исследования, новости и вебинары на тему пищевой безопасности и гигиены на предприятиях.	www.foodsafetymagazine.com
5	Организация, предоставляющая научные отчеты, исследования и образовательные материалы по вопросам безопасности пищевых продуктов в Европе.	www.efsa.europa.eu
6	Публикует отчеты, исследования и образовательные ресурсы по глобальным вопросам, связанным с производством продуктов питания, безопасностью, устойчивым развитием и изменением климата.	www.fao.org
7	Бесплатные онлайн-курсы от Открытого университета (Великобритания) по различным темам, включая питание, пищевая наука и агропромышленность.	www.open.edu/openlearn
8	Бесплатные курсы по пищевой безопасности, управлению качеством пищевых продуктов, гигиене пищевых продуктов и другим аспектам пищевой промышленности.	www.alison.com
9	Доступ к научным статьям и исследованиям по пищевой технологии, химии пищевых продуктов, микробиологии и другим связанным областям.	www.sciencedirect.com

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания по освоению дисциплины

Дисциплина: "Введение в профессиональную деятельность"

Профиль: "Технология переработки продукции животноводства"

Бакалавриат, 1 курс

1. Цели и задачи дисциплины

Цели:

Ознакомить студентов с основами профессиональной деятельности в области переработки продукции животноводства.

Развить понимание процессов переработки, управления качеством, безопасностью и новыми технологиями в данной области.

Подготовить студентов к практическому применению полученных знаний в профессиональной деятельности.

Задачи:

Изучить основные технологии переработки молока, мяса, яиц и других продуктов животноводства.

Понять принципы и методы управления качеством и безопасностью продукции.

Ознакомиться с современными тенденциями и инновациями в переработке продукции животноводства.

Научиться анализировать и решать профессиональные задачи, связанные с переработкой и управлением продукцией.

2. Основные темы дисциплины

Введение в переработку молочной продукции.

Основные процессы переработки молока и молочных продуктов.

Технология переработки яиц и других продуктов птицеводства.

Новые подходы в технологии переработки продукции животноводства.

Управление качеством и анализ продукции на всех этапах производства.

Хранение и упаковка продукции животноводства.

Технологии утилизации отходов производства животноводческой продукции.

Влияние современных технологий на эффективность переработки.

Вопросы безопасности производства на всех этапах переработки продукции.

3. Методические рекомендации

1. Изучение теоретического материала:

Изучите основные учебники и пособия по дисциплине, рекомендованные преподавателем.

Ознакомьтесь с актуальными статьями и публикациями по теме.

2. Выполнение практических заданий:

Применяйте полученные знания при решении практических задач и кейсов.

Проводите анализ технологий и методов переработки на основе доступных данных.

3. Самостоятельное изучение и исследование:

Выбирайте темы для самостоятельной работы, соответствующие вашим интересам и профессиональным планам.

Разрабатывайте проекты и исследования по актуальным вопросам в области переработки продукции животноводства.

4. Подготовка к экзаменам и контрольным работам:

Регулярно повторяйте пройденный материал и готовьтесь к экзаменам с использованием конспектов, лекций и дополнительной литературы.

Решайте примеры и тесты для проверки уровня усвоения материала.

4. Рекомендуемая литература

[Название учебника 1] – Автор, Год издания

[Название учебника 2] – Автор, Год издания

[Название научной статьи/журнала] – Автор, Год публикации

Дополнительные материалы и статьи по современным технологиям и управлению качеством.

5. Оценка и контроль

Оценка знаний:

Ваша успеваемость будет оцениваться на основе текущих заданий, контрольных работ, экзаменов и участия в дискуссиях.

Обратите внимание на регулярное выполнение домашних заданий и активное участие в занятиях.

Контрольные мероприятия:

Проведение тестов и экзаменов для проверки теоретических знаний.

Оценка выполнения практических заданий и проектов.

Регулярные консультации и обсуждения с преподавателем по вопросам, возникшим в ходе изучения дисциплины.

6. Сроки и организационные вопросы

Расписание занятий: [Указать дни и время]

Сроки сдачи работ: [Указать сроки]

Контактные данные преподавателя: [Указать контактные данные для консультаций]

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	201/БТ Ф 106/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		

	113/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель. Камера холодильная сборно разборная с агрегатом, вакуумный упаковщик сыра, лира, пресс для сыра ручной, сепаратор – сливкоотделитель, маслоизготовитель, ванна длительной пастеризации. 100л, ванна моечная, ареометр для молока, ванна, объем 200литров, насос центробежный, тележка – чан, мясорубка Moulinex ME 401, водонагреватель Аристон, фризер для мягкого мороженого caripigiani 191/G BAR, миксер «Fimar», центрифуга для анализа молочной продукции Nova Safety, вискозиметрический анализатор соматических клеток в молоке СОМАТОС ММ
	201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

Автор (ы)

_____ зав. каф. , дбн Шлыков Сергей Николаевич

Рецензенты

_____ доц. , ксхн Закотин Владислав Евгеньевич

_____ доц. , квн Ходусов Александр Анатольевич

Рабочая программа дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 14 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Заведующий кафедрой _____ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт ветеринарии и биотехнологий протокол № 8 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Руководитель ОП _____