

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Г.П. Малявко

«17» июня 2021 г.

Введение в профессию

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой Кормления животных, частной зоотехнии и переработки
продуктов животноводства

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Общая трудоемкость 2 з.е.

Часов по учебному плану 72

Брянская область
2021

Программу составил:

к.с.-х.н., доцент Шепелев С.И.

Рецензент:

д.б.н., профессор Яковлева С.Е.

Рабочая программа дисциплины «Введение в профессию» разработана в соответствии с ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936.

Составлена на основании учебных планов 2020 года набора

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Утвержденного учёным советом вуза от 17.06.2021 г. протокол № 11.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства

Протокол от 17.06.2021г. № 15

Зав. кафедрой д.б.н., профессор Яковлева С.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Целью преподавания дисциплины является знакомство с историей и современным состоянием мясной промышленности, с предметом будущей профессиональной деятельности – мясом как объектом для исследования и получения пищевых продуктов.

1.2. Задачами дисциплины является - изучение истории мясной промышленности, изучение современного состояния мясной промышленности, изучение правил техники безопасности и правил работы в лабораториях, изучение общих правил отбора проб молока и их консервирование, изучение общих правил работы с приборами, органолептической оценки и химического состава мяса.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Блок ОПОП ВО: Б1.В.01.

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для изучения данной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: физика, математика, теплотехника, биохимия, неорганическая химия, органическая химия, метрология и стандартизация.

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Изучение дисциплины необходимо для освоения дисциплин: «История», «Общая технология мясной отрасли».

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

Знать: о возрастании роли морального фактора в жизни общества, закономерности морального отношения человека к действительности и цели человеческих поступков

Уметь: воспринимать информацию, обобщать ее, овладевать культурой речи и мышления, оценить совокупность норм и принципов поведения людей в обществе, в их взаимоотношениях

Владеть: способностью к получению информации, анализу и выбору цели, способностью регулирования поведением человека, его моральными качествами

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

Знать: правила поведения в лабораторных условиях; органолептические и физико-химические показатели сырья и готовой продукции.

Уметь: уметь правильно вести себя в аналитических лабораториях, обращаться с лабораторной посудой, отбирать пробы продуктов, консервировать их; уметь оценивать животное сырье по органолептическим показателям и химическому составу в сопоставимых единицах.

Владеть: методиками определения качества и безопасности сырья и готовой продукции.

ПК-2 способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия

Знать: элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия

Уметь: правильно вести себя при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия

Владеть: знаниями об охране населения при возникновении экстренных ситуаций на тепло-энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1. Знать: правила поведения в лаборатории; органолептические и физико-химические показатели сырья и готовой продукции; о возрастании роли морального фактора в жизни общества; профессиональные требования к должности зооинженера и умеет критически оценить свое им соответствие; закономерности морального отношения человека к действительности и цели человеческих поступков; общественные задачи и цель профессиональной деятельности по сохранению здоровья граждан; элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия

3.2. Уметь: уметь правильно вести себя в аналитических лабораториях, обращаться с лабораторной посудой, отбирать пробы продуктов, консервировать их; уметь оценивать животное сырье по органолептическим показателям и химическому составу в сопоставимых единицах; воспринимать информацию, обобщать ее, овладевать культурой речи и мышления; критически оценивать свои достоинства и недостатки, сохранив свободу выбора и ответственность; правильно вести себя при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия

3.3. Владеть: методиками определения качества и безопасности сырья и готовой продукции; воспринимать информацию, обобщать ее, овладевать культурой речи и мышления; критически оценивать свои достоинства и недостатки, сохранив свободу выбора и ответственность; знаниями об охране населения при возникновении экстренных ситуаций на тепло-энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия

4. Распределение часов дисциплины по курсам

Вид занятий	1		2		3		4		5						Итого		
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	
Лекции			2	2												2	2
Лабораторные			2	2												2	2
Практические																	
КСР																	
Прием зачета			0,15	0,15												0,15	0,15
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)			4,15	4,15												4,15	4,15
Сам. работа			66	66												66	66
Контроль			1,85	1,85												1,85	1,85
Итого			72	72												72	72

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Компетенции
Л	Введение. Значение продуктов питания животного происхождения в жизни человека.	2	0,25	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Пр	Ознакомление с основной профессиональной образовательной программой Продукты питания животного происхождения профиль «технология мяса и мясных продуктов»	2	0,25	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Ср	Особенности питания человека.	2	8	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Л	Пищеварительная система	2	0,25	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Пр	Мясные и молочные продукты специального назначения	2	0,25	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Ср	История и состояние молочной и мясной промышленности	2	8	ОК-6 ОК-7 ПК-2

Л	Белки, липиды, углеводы, минеральные вещества	2	0,25	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Пр	Рацион питания современного человека	2	0,25	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Ср	Химический состав молока, мяса и показатели качества	2	8	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Л	Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности	2	0,25	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Пр	Анализ информации с этикетки продукта для потребителя	2	0,25	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Ср	Определение санитарно-гигиенических и технологических свойств молока, мяса	2	8	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Л	Принципы рационального питания	2	0,25	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Пр	Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе мясных и молочных продуктов	2	0,25	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Ср	Мифы и предрассудки в питании. Другие системы питания	2	8	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Л	Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен	2	0,25	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Пр	Запрещенные добавки в пищевой промышленности	2	0,25	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Ср	Запрещенные добавки в пищевой промышленности	2	8	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Л	Защитные компоненты пищи и пищевые добавки	2	0,25	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Пр	Мясные и молочные продукты в повседневном питании.	2	0,25	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Ср	Мясные и молочные продукты в повседневном питании.	2	8	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Л	Основные характеристики молочных комбинатов и мясокомбинатов	2	0,25	ОК-6 ОК-7 ПК-2
Пр	Характеристика молочных комбинатов и мясокомбинатов	2	0,25	ОК-6 ОК-7 ПК-2

Ср	Ознакомление с направлениями деятельности основных перерабатывающих предприятий области	2	10	ОК-6 ОК-7 ПК-2
	Контроль	2	1,85	ОК-6; ОК-7; ПК-2
	Контактная работа при подготовке к зачёту /К/	2	0,15	ОК-6; ОК-7; ПК-2.

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных и практических занятиях.

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Питание, пища, пищевые вещества
2. История и эволюция питания человека
3. Физиология пищеварения и обмен веществ
4. Пищеварительная система человека
5. Строение пищеварительной системы
6. Строение и функции органов ротовой полости, глотки и пищевода
7. Строение и функции желудка
8. Роль белков в организме
9. Показатели биологической ценности белков
10. Рекомендуемые средние нормы белков в суточном рационе
11. Незаменимые полимеры
12. Роль липидов в организме
13. Биологическая ценность пищевых липидов
14. Рекомендуемые средние нормы жиров в суточном рационе
15. Строение и классификация жиров пищи
16. Строение, классификация и свойства углеводов пищи
17. Углеводы в пищевых продуктах
18. Потребность в углеводах
19. Физиологическая роль витаминов
20. Недостаточность витаминов: авитаминозы и гиповитаминозы
21. Минеральные вещества
22. Энергетические затраты организма и потребность в энергии
23. Расчет суточных энергозатрат человека

24. Пища как источник энергии
25. Факторы, влияющие на объем энерготрат
26. Характеристика защитного действия отдельных компонентов пищи
27. Краткое описание профессии - технолог пищевой промышленности
28. Профессия инженер технолог
29. Виды специализированных пищевых продуктов
30. Производство мясных продуктов для детей
31. Мясные полуфабрикаты для детского питания
32. Мясные консервы для питания дошкольников
33. Вареные колбасные изделия для детского питания
34. Ассортимент молочных продуктов специального назначения
35. Режим питания человека
36. Обязательные сведения для маркировки различной продукции
37. Маркировка, наносимая на пищевые продукты
38. Состав продукта
39. Информация об ингредиентах, которая указывается обязательно
40. Ценность продуктов питания животного происхождения
41. Мясо и мясопродукты
42. Молоко и молочные продукты
43. Предприятия переработки мяса и мясного сырья
44. Предприятия переработки молока

5.2. Темы письменных работ

1. Значение пищи в жизни человека.
2. История молочной и мясной промышленности.
3. Состояние молочной и мясной промышленности в мире.
4. Роль современных ученых в развитии молочной и мяснойотрасли
5. Основоположники молочного дела в России
6. Физические формы основных компонентов пищи
7. Состояние молочной и мясной промышленности в России
8. Состояние молочной и мясной промышленности в Орловской области
10. Сухое вещество пищи
11. Белки молока и мяса
12. Жиры молока и мяса
13. Углеводы молока и мяса

14. Минеральные вещества молока и мяса
15. Витамины молока и мяса
18. Плотность молока и мяса
19. Органолептические показатели молока и мяса
20. Правила работы в лаборатории, техника безопасности, уход за приборами, мойка посуды
21. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые для санитарной обработки лабораторной посуды.
22. Отбор средних проб молока для анализа, консервирование проб.
23. Чистота молока и мяса
24. Бактериальная загрязненность
25. Кислотность молока

5.3. Фонд оценочных средств

Приложение №1

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

Авторы,	Заглавие	Издательство,	Количество
Основная литература			
В.Н. Голубев, Л.В. Чичева- Филатова, Т.В. Шленская	Пищевые и биологически активные добавки: Учеб.для студ. высш. учеб. завед.	-М.: Издательский центр «Академия», 2003	20
А. П. Нечаев	Пищевая химия	- СПб.: ГИОРД, 2007	3
Методические разработки			
Авторы,	Заглавие	Издательство,	Количество
Шепелев С.И.	«Введение в профессию» методические указания для изучения дисциплины и самостоятельной работы студентов.	Брянский ГАУ, 2017	ЭБС

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. <http://e.lanbook.com/> Электронная библиотечная система Лань

2. <http://rucont.ru/> Национальный цифровой ресурс Руконт
3. <http://elibrary.ru/defaultx.asp>- Научная электронная библиотека
4. <http://elibrary.rsl.ru/>Электронная библиотека Российской государственной библиотеки (РГБ)
5. <http://www.wdl.org/ru/>Мировая цифровая библиотека
6. <http://window.edu.ru/window/library>Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Библиотека (Электронная библиотека учебно-методической литературы для общего и профессионального образования)
7. <http://www.skotovodstvo.com/> Сайт журнала «Молочное и мясное скотоводство»
8. www.yandex.ru (Поисковая система Яндекс)
9. www.rambler.ru (Поисковая система Рамблер)
10. www.list.ru (Каталог List.ru)
11. www.yahoo.com (Поисковая система Yahoo)
12. www.aport.ru (Поисковая система Апорт)

6.3. Перечень программного обеспечения

1. Операционная система – Windows 7 professional, Windows 10 professional.
2. Текстовый редактор – Microsoft Word (в составе пакетов программ Microsoft Office 2007, 2010), Writer (в составе пакетов программ Open Office, Libre Office)
3. Табличный редактор – Microsoft Excel (в составе пакетов программ Microsoft Office 2007, 2010), Calc (в составе пакетов программ Open Office, Libre Office)
4. Средство создания презентаций – Microsoft PowerPoint (в составе пакетов программ Microsoft Office 2007, 2010);
5. Приложение для работы с файлами в формате PDF – Foxit Reader, Adobe Acrobat Reader DC.
6. Web-браузер – Internet Explorer, Google Chrome, Яндекс браузер.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – 1-321, имеющая видеопроекторное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; выход в локальную сеть и Интернет;

Аудитории для проведения лабораторных занятий – 1-321 (плакаты, муляжи, схемы, слайды, видеофильмы, фотоальбомы);

Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации - 1-321;

Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций - 1-321 , презентационное оборудование, 9 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде;

Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки) - 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовой системе Консультант, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Введение в профессию

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина: Введение в профессию

Форма промежуточной аттестации: зачет

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина: Введение в профессию

Форма промежуточной аттестации: зачет

2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

2.1 Компетенции, закрепленные за дисциплиной ОПОП ВО

Изучение дисциплины «Введение в профессию» направлено на формировании следующих компетенций:

ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию;

ПК-2 - способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия

2.2 Процесс формирования компетенций по дисциплине «Введение в профессию»

№ раздела	Наименование раздела	З. 1	З. 2	З. 3	У. 1	У. 2	У. 3	Н. 1	Н. 2	Н. 3
1	Введение. Значение питания в жизни человека	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2	Пищеварительная система	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3	Белки, липиды, углеводы, минеральные вещества	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4	Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5	Принципы рационального питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6	Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7	Защитные компоненты пищи и пищевые добавки	+	+	+	+	+	+	+	+	+
8	Основные характеристики мясокомбинатов	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Сокращение: З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

2.3 Структура компетенций по дисциплине «Введение в профессию»

ОК-6: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этические, конфессиональные и культурные различия					
Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
о возрастании роли морального фактора в жизни общества, законо-мерности мораль-ного отношения человека к действительности и цели человеческих поступков	Лек-ции раз-делов № 1	воспринимать ин-формацию, обоб-щать ее, овладе-вать культурой речи и мышления, оценить совокуп-ность норм и принципов пове-дения людей в об-ществе, вихвзаи-моотношениях	Лаборатор-ные работы разделов № 1	способностью к получению ин-формации, анали-зу и выбору цели, способностью ре-гулированияпо-ведением чело-века, его мораль-ными качествами	Лаборатор-ные работы разделов № 1
ОК-7: способностью к самоорганизации и самообразованию					
Знать (З.2)		Уметь (У.2)		Владеть (Н.2)	
органо-лептические и фи-зико-химические показатели сырья и готовойпродук-ции.	Лек-циираз-делов № 1	уметь оценивать животное сырье по органо-лептическимпо-казателям и хими-ческому составу в сопоставимых единицах.	Лабора-торные работы разделов № 1	методиками определения качества и безопасности сырья и готовой продукции.	Лаборатор-ные работы разделов № 1
ПК-2: способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия					
Знать (З.3)		Уметь (У.3)		Владеть (Н.3)	
элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовани и и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	Лек-циираз-делов № 1	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовани и и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Лабора-торные работы разделов № 1	знаниями об охра-не населения при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовани и и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Лабора-торные работы разделов № 1

3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

3.1 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Введение в профессию»

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме
зачёта

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Введение. Значение питания в жизни человека	Профессия, которую я выбрал. Особенности лечебного питания.	ОК-6, ОК-7, ПК-2,	Вопрос на зачёте
2	Пищеварительная система	Мясные и молочные продукты специального назначения. История и состояние молочной и мясной промышленности.	ОК-6, ОК-7, ПК-2,	Вопрос на зачёте
3	Белки, липиды, углеводы, минеральные вещества	Рацион питания современного человека. Химический состав молока, мяса и показатели качества.	ОК-6, ОК-7, ПК-2,	Вопрос на зачёте
4	Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности	Анализ информации с этикетки продукта для потребителя. Определение санитарно-гигиенических и технологических свойств молока, мяса.	ОК-6, ОК-7, ПК-2,	Вопрос на зачёте
5	Принципы рационального питания	Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе мясных и молочных продуктов. Мифы и предрассудки в питании. Другие системы питания.	ОК-6, ОК-7, ПК-2,	Вопрос на зачёте
6	Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен	Запрещенные добавки в пищевой промышленности	ОК-6, ОК-7, ПК-2,	Вопрос на зачёте
7	Защитные компоненты пищи и пищевые добавки	Мясные и молочные продукты в повседневном питании.	ОК-6, ОК-7, ПК-2,	Вопрос на зачёте
8	Основные характеристики мясокомбинатов	Ознакомление с направлениями деятельности основных перерабатывающих предприятий области	ОК-6, ОК-7, ПК-2,	Вопрос на зачёте

Перечень вопросов на зачет по дисциплине «Введение в профессию»

1. Питание, пища, пищевые вещества
2. История и эволюция питания человека
3. Физиология пищеварения и обмен веществ
4. Пищеварительная система человека
5. Строение пищеварительной системы

6. Строение и функции органов ротовой полости, глотки и пищевода
7. Роль белков в организме
8. Показатели биологической ценности белков
9. Рекомендуемые средние нормы белков в суточном рационе
10. Роль липидов в организме
11. Биологическая ценность пищевых липидов
12. Рекомендуемые средние нормы жиров в суточном рационе
13. Строение и классификация жиров пищи
14. Строение, классификация и свойства углеводов пищи
15. Углеводы в пищевых продуктах
16. Потребность в углеводах
17. Физиологическая роль витаминов
18. Недостаточность витаминов: авитаминозы и гиповитаминозы
19. Минеральные вещества
20. Энергетические затраты организма и потребность в энергии
21. Расчет суточных энергозатрат человека
22. Пища как источник энергии
23. Характеристика защитного действия отдельных компонентов пищи
24. Краткое описание профессии - технолог пищевой промышленности
25. Профессия инженер технолог
26. Виды специализированных пищевых продуктов
27. Производство мясных продуктов для детей
28. Мясные полуфабрикаты для детского питания
29. Мясные консервы для питания дошкольников
30. Вареные колбасные изделия для детского питания
31. Ассортимент молочных продуктов специального назначения
32. Обязательные сведения для маркировки различной продукции
33. Маркировка, наносимая на пищевые продукты
34. Информация об ингредиентах, которая указывается обязательно
35. Ценность продуктов питания животного происхождения
36. Мясо и мясопродукты
37. Предприятия переработки мяса и мясного сырья

Темы письменных работ

1. Значение пищи в жизни человека.
2. История молочной и мясной промышленности.
3. Состояние молочной и мясной промышленности в мире.
4. Роль современных ученых в развитии молочной и мясной отрасли
5. Основоположники молочного дела в России
6. Физические формы основных компонентов пищи
7. Состояние молочной и мясной промышленности в России
8. Состояние молочной и мясной промышленности в Орловской области
10. Сухое вещество пищи
11. Белки молока и мяса
12. Жиры молока и мяса
13. Углеводы молока и мяса
14. Минеральные вещества молока и мяса
15. Витамины молока и мяса
18. Плотность молока и мяса
19. Органолептические показатели молока и мяса
20. Правила работы в лаборатории, техника безопасности, уход за приборами, мойка посуды
21. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые для санитарной обработки лабораторной посуды.
22. Отбор средних проб молока для анализа, консервирование проб.
23. Чистота молока и мяса
24. Бактериальная загрязненность
25. Кислотность молока

3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине «Введение в профессию»

Критерии оценки компетенций

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Введение в профессию» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов Промежуточная аттестация по дисциплине «Введение в профессию» проводится в соответствии с рабочим учебным планом в форме зачёта. Студенты допускаются к сдаче зачёта по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Компетенции: ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию; ПК-2 - способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

Критерии оценки.

В качестве основных методов промежуточного и итогового контроля выступают устный опрос, письменная проверка, тестирование. Кроме того оценивается работа на практических занятиях, выполнение рефератов и знания тем дисциплины, предусмотренных для самостоятельного изучения.

Зачет проводится в форме устного собеседования. Оценку «зачтено» студент получает, если:

1) дал развернутый, логически стройный ответ на основные и дополнительные вопросы, показал умения оперировать понятийно-категориальным аппаратом и анализировать проблемные ситуации, показал знание дополнительной литературы;

2) названы и раскрыты все основные понятия по данному вопросу, ответ достаточно полон по содержанию (1-4 уточняющих вопроса позволяют получить основную информацию);

3) допускаются малосущественные фактические ошибки и неточности в ответе, но они исправляются студентом в ходе рассуждений и ответов на уточняющие вопросы;

4) иногда незначительно нарушается логика рассуждений и доказательств, но восстанавливается студентом в ходе рассуждений и ответов на уточняющие вопросы.

Оценка «не зачтено» выставляется, если студент показал отрывочные не систематизированные знания, не смог самостоятельно подготовить и выстроить ответ на основные вопросы и ответить на дополнительные вопросы. Оценка «не зачтено» выставляется также в том случае, если студент отказался отвечать, или содержание его ответа не соответствует предъявляемым вопросам.

Оценивание студента по балльно-рейтинговой системе дисциплины «Введение в профессию»:

Активная работа на практических занятиях оценивается действительным числом в интервале от 0 до 6 по формуле:

$$\text{Оц. активности} = \frac{\text{Пр. активн.} ,}{\text{Пр. общее}} * 6$$

Где *Оц. активности* - оценка за активную работу;

Пр. активн - количество практических занятий по предмету, на которых студент активно работал;

Пр. общее — общее количество практических занятий по изучаемому предмету.

Максимальная оценка, которую может получить студент за активную работу на практических занятиях равна 6.

Общая оценка знаний по курсу строится путем суммирования указанных выше оценок.