

**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 2021 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.1.01.

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)**

Достижение планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины.

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

ПКС-6 Способен руководить организационно-управленческой деятельностью, организовать рациональное использование основных видов ресурсов

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Универсальные компетенции		
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.2 - Анализирует исторические события России и всемирной истории	Знать: исторические события развития отрасли производства продуктов питания животного происхождения, технологии мяса и мясных продуктов Уметь: анализировать исторические события развития отрасли производства продуктов питания животного происхождения, технологии мяса и мясных продуктов Владеть: навыками анализа исторических событий развития отрасли производства продуктов питания животного происхождения, технологии мяса и мясных продуктов
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1.Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.	Знать: здоровьесберегающие технологии технологии мяса и мясных продуктов для поддержания здорового образа жизни Уметь: выбирать здоровьесберегающие технологии мяса и мясных продуктов для поддержания здорового образа жизни Владеть: навыками выбора технологии мяса и мясных продуктов для поддержания здорового образа жизни
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический		
ПКС-6 Способен руководить организационно-управленческой деятельностью, организовать рациональное использование основных видов ресурсов	ПКС-6.1. Организует технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения.	Знать: технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения. Уметь: составлять технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения. Владеть: навыками составления технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения.

#### 4. Распределение часов дисциплины по семестрам

(очная форма)

Вид занятий	1		2		3		4		5		6		7		8		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	16	16															16	16
Лабораторные																		
Практические	32	32															32	32
КСР	4	4															4	4
Прием зачета	0,15	0,15															0,15	0,15
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)	52,15	52,15															52,15	52,15
Сам. работа	19,85	19,85															19,85	19,85
Итого	72	72															72	72

(заочная форма)

Вид занятий	1		2		3		4		5		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	2	2									2	2
Лабораторные	4	4									4	4
Практические												
Консультация												
Прием зачета	0,15	0,15									0,15	0,15
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)												
Самостоятельная работа	64	64									64	64
Контроль	1,85	1,85									1,85	1,85
Итого	72	72									72	72

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

(очная форма)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Индикатор достижения компетенции
	Раздел 1. Введение в профессию подготовки. Требования предъявляемые к уровню подготовки бакалавров по направлению полготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения			
1Л	Введение. Значение продуктов питания животного происхождения в жизни человека. Стратегия развития АПК России. Современное состояние, уровень производства и перспективы производства продуктов питания животного происхождения в России и в мире.	1	2	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
2Л	Ознакомление с ФГОС ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат). Требования предъявляемые к уровню подготовки бакалавров. Учебный план направления полготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат)	1	2	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
3Л	Об организации учебного процесса в Брянском ГАУ при подготовке бакалавров направления полготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат). Нормативные документы, используемые при организации учебного процесса	1	2	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
1.П	Структура и требования ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации. Ознакомление с учебным планом подготовки по программе бакалавриата направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат) ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.	1	4	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
2.П	Знакомство со структурой и историей развития ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Образовательные среда и ресурсы доступные при подготовке бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.	1	4	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1

1.С	История становления, состояние и перспективы развития мясной и молочной промышленности	1	6	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
	Раздел 2. История развития и характеристика отраслей и предприятий перерабатывающей промышленности по производству продуктов питания животного происхождения			УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
1.Л	История развития мясной и молочной отраслей для производства продуктов питания животного происхождения. Современное состояние и перспективы развития	1	2	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
2.Л	Характеристика отрасли скотоводства как сырьевой базы для производства продуктов питания животного происхождения. Современное состояние и перспективы развития.	1	2	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
3.Л	Характеристика отрасли свиноводства как сырьевой базы для производства продуктов питания животного происхождения. Современное состояние и перспективы развития.	1	2	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
4.Л	Характеристика отрасли птицеводства как сырьевой базы для производства продуктов питания животного происхождения. Современное состояние и перспективы развития.	1	2	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
5.Л	Характеристика предприятий перерабатывающей промышленности по производству продуктов питания животного происхождения. Современное состояние и перспективы развития	1	2	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
1.П	Значение отрасли скотоводства как сырьевой базы для производства продуктов питания животного происхождения. Оценка мясной продуктивности животных. Требования к качеству сырья.	1	4	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
2.П	Значение отрасли скотоводства как сырьевой базы для производства продуктов питания животного происхождения. Оценка молочной продуктивности животных. Требования к качеству сырья.	1	4	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
3.П	Значение отрасли свиноводства как сырьевой базы для производства продуктов питания животного происхождения. Оценка мясной продуктивности животных. Требования к качеству сырья.	1	4	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
4.П	Значение отрасли птицеводства как сырьевой базы для производства продуктов питания животного происхождения. Оценка мясной и яичной продуктивности птицы. Требования к качеству сырья.	1	4	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1

5.П	Виды предприятий по переработке мяса. Технология переработки мяса при производстве продуктов питания животного происхождения. Ассортимент выпускаемой продукции. Требования к качеству выпускаемой продукции.	1	4	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
6.П	Виды предприятий по переработке молока. Технология переработки молока при производстве продуктов питания животного происхождения. Ассортимент выпускаемой продукции. Требования к качеству выпускаемой продукции.	1	4	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
1.С	Характеристика основных мясных и молочных продуктов питания животного происхождения Санитарно-гигиенические и технологические свойства мяса и молока как продуктов питания животного происхождения Требования к качеству продукции	1	6	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
2.С	Ознакомление с направлениями деятельности перерабатывающих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения в Брянской области	1	7,85	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
К	Прием зачета (К)	1	0,15	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

(заочная форма)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	курс	Часов	Индикатор достижения компетенц
	Раздел 1. Введение в профессию подготовки. Требования предъявляемые к уровню подготовки бакалавров по направлению полготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения			
1Л	Введение. Значение продуктов питания животного происхождения в жизни человека. Стратегия развития АПК России. Современное состояние, уровень производства и перспективы производства продуктов питания животного происхождения в России и в мире.	1	0,25	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1



2Л	Ознакомление с ФГОС ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат). Требования предъявляемые к уровню подготовки бакалавров. Учебный план направления полготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат)	1	0,25	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
3Л	Об организации учебного процесса в Брянском ГАУ при подготовке бакалавров направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат). Нормативные документы, используемые при организации учебного процесса	1	0,25	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
1.П	Структура и требования ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации. Ознакомление с учебным планом подготовки по программе бакалавриата направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат) ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.	1	0,5	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
2.П	Знакомство со структурой и историей развития ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Образовательные среда и ресурсы доступные при подготовке бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.	1	0,5	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
1.С	История становления, состояние и перспективы развития мясной и молочной промышленности	1	24	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
	Раздел 2. История развития и характеристика отраслей и предприятий перерабатывающей промышленности по производству продуктов питания животного происхождения			УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
1.Л	История развития мясной и молочной отраслей для производства продуктов питания животного происхождения. Современное состояние и перспективы развития	1	0,25	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
2.Л	Характеристика отрасли скотоводства как сырьевой базы для производства продуктов питания животного происхождения. Современное состояние и перспективы развития.	1	0,25	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1

3.Л	Характеристика отрасли свиноводства как сырьевой базы для производства продуктов питания животного происхождения. Современное состояние и перспективы развития.	1	0,25	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
4.Л	Характеристика отрасли птицеводства как сырьевой базы для производства продуктов питания животного происхождения. Современное состояние и перспективы развития.	1	0,25	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
5.Л	Характеристика предприятий перерабатывающей промышленности по производству продуктов питания животного происхождения. Современное состояние и перспективы развития	1	0,25	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
1.П	Значение отрасли скотоводства как сырьевой базы для производства продуктов питания животного происхождения. Оценка мясной продуктивности животных. Требования к качеству сырья.	1	0,5	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
2.П	Значение отрасли скотоводства как сырьевой базы для производства продуктов питания животного происхождения Оценка молочной продуктивности животных. Требования к качеству сырья.	1	0,5	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
3.П	Значение отрасли свиноводства как сырьевой базы для производства продуктов питания животного происхождения. Оценка мясной продуктивности животных. Требования к качеству сырья.	1	0,5	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
4.П	Значение отрасли птицеводства как сырьевой базы для производства продуктов питания животного происхождения. Оценка мясной и яичной продуктивности птицы. Требования к качеству сырья.	1	0,5	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
5.П	Виды предприятий по переработке мяса. Технология переработки мяса при производстве продуктов питания животного происхождения. Ассортимент выпускаемой продукции. Требования к качеству выпускаемой продукции.	1	0,5	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
6.П	Виды предприятий по переработке молока. Технология переработки молока при производстве продуктов питания животного происхождения. Ассортимент выпускаемой продукции. Требования к качеству выпускаемой продукции.	1	0,5	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
1.С	Характеристика основных мясных и молочных продуктов питания животного происхождения Санитарно-гигиенические и технологические свойства мяса и молока как продуктов питания животного происхождения Требования к качеству продукции	1	20	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1

2.С	Ознакомление с направлениями деятельности перерабатывающих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения в Брянской области	1	20	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
К	Контроль (К)	1	1,85	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1
К	Прием зачета (К)	1	0,15	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1

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

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств находится в Приложении 1.

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### 6.1. Рекомендуемая литература

Авторы,	Заглавие	Год издания	Количество
<b>Основная литература</b>			
П. С. Кобыляцкий, П. В. Скрипин.	Основы технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие / составители П. С. Кобыляцкий, П. В. Скрипин. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/108185">https://e.lanbook.com/book/108185</a>	2018	ЭБС
Гуринович Г.В., Мышалова О.М., Лисин К.В.	Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота. Кемеровский государственный университет, 2015 Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL <a href="https://e.lanbook.com/book/72027#book_name">https://e.lanbook.com/book/72027#book_name</a>	2015	ЭБС

<b>Дополнительная литература</b>			
О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130575">https://e.lanbook.com/book/130575</a>	2020	ЭБС
<b>Методические разработки</b>			
Авторы,	Заглавие	Издательство,	Количество
Шепелев С.И.	«Введение в профессию» методические указания для изучения дисциплины и самостоятельной работы студентов. Брянск. Текст : электронный Издательство Брянский ГАУ, <a href="http://www.bgsha.com/ru/book/35940/">http://www.bgsha.com/ru/book/35940/</a>	2017	ЭБС

## **6.2. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

1. Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»
2. Профессиональная справочная система «Техэксперт»
3. Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>
4. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>
5. Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>
6. Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>
7. Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>
8. Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/>
9. Электронно-библиотечная система издательства «Лань». -Режим доступа <http://www.lanbook.com/>
10. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс Руконт». - Режим доступа: <http://rucont.ru>
11. Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <http://eLIBRARY.RU>
12. Бесплатная электронная Интернет-библиотека по всем областям знаний. - Режим доступа: <http://www.zipsites.ru/>
13. Интернет-библиотека IQlib. - Режим доступа: <http://www.iqlib.ru>
14. Сайт Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки. – [Электрон. ресурс]. – <http://www.cnsnb.ru>

### 6.3. Перечень программного обеспечения

1. Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian
2. Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian
3. Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian
4. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart
5. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart
6. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart
7. Офисное программное обеспечение OpenOffice
8. Офисное программное обеспечение LibreOffice
9. Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11
10. Программа для просмотра PDF Foxit Reader

## 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная аудитория для проведения лабораторных и практических занятий: 1-323 учебно-научная лаборатория мяса и мясopодуKтoв.

Основное оборудование:

Мясорубка, образцы мяса убойных животных, образцы жира разных видов с.-х. животных, доска деревянная, водяная баня, электрическая плитка, бумажный фильтр, конические колбы, штатив, пробирки, весы лабораторные – торзионные, полиэтиленовые пробирки, лабораторный рН-метр, вода дистиллированная, стеклянные палочки, стеклянные пластинки, термометр, перекись водорода, водный раствор медного купороса.

Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки)

Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.

15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.

ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Тр000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.

Помещение для самостоятельной работы 1-311

Основное оборудование и технические средства обучения:

Специализированная мебель на 28 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. 12 рабочих мест с выходом в локальную сеть и Интернет, к электронным учебно-методическим материалам и электронной информационно-образовательной среде, короткофокусное мультимедийное оборудование.

Лицензионное программное обеспечение:

ОС Windows XP. Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2010 (100) (Договор Договор 14-0512 от 25.05.2012 Сити-Комп Групп ООО) Срок действия лицензии – бессрочно.

Наш сад Кристалл (10), Битрикс (продл) Гос. контракт №ССГ\_БР-542 от 04.10.2017

Лицензионное программное обеспечение отечественного производства:

Stamina - клавиатурный тренажёр

Свободно распространяемое программное обеспечение:

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc), Open Office.

## 8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

- для слепых и слабовидящих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
  - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
  - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
  - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
  - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
  - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.
- для глухих и слабослышащих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
  - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
  - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
  - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
  - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:
  - в печатной форме увеличенным шрифтом;
  - в форме электронного документа;
  - в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа;

- в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:
    - электронно-оптическое устройство доступа к информации для лиц с ОВЗ предназначено для чтения и просмотра изображений людьми с ослабленным зрением.
    - специализированный программно-технический комплекс для слабовидящих. (аудитория 1-203)
  - для глухих и слабослышащих:
    - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
    - акустический усилитель и колонки;
    - индивидуальные системы усиления звука
      - «ELEGANT-R» приемник 1-сторонней связи в диапазоне 863-865 МГц
      - «ELEGANT-T» передатчик
      - «Easy speak» - индукционная петля в пластиковой оплетке для беспроводного подключения устройства к слуховому аппарату слабослышащего
      - Микрофон петличный (863-865 МГц), Hengda
      - Микрофон с оголовьем (863-865 МГц)
    - групповые системы усиления звука
    - Портативная установка беспроводной передачи информации .
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
  - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

## **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

#### Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования
  - 2.1 Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО
  - 2.2 Процесс формирования компетенции в дисциплине Введение в профессию
  - 2.3 Структура компетенций по дисциплине Введение в профессию
3. Показатели, критерии оценки компетенций и типовые контрольные задания
  - 3.1 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины
  - 3.2 Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине



## 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:

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-5.2 - Анализирует исторические события России и всемирной истории

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.

ПКС-6 Способен руководить организационно-управленческой деятельностью, организовать рациональное использование основных видов ресурсов

ПКС-6.1. Организует технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения.

### 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	Раздел 1. Введение в профессию подготовки. Требования предъявляемые к уровню подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2	Раздел 2. История развития и характеристика отраслей и предприятий перерабатывающей промышленности по производству продуктов питания животного происхождения	+	+	+	+	+	+	+	+	+

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

## 2.3 Структура компетенций по дисциплине «Введение в профессию»

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах					
УК-5.2 - Анализирует исторические события России и всемирной истории					
Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
исторические события развития отрасли производства продуктов питания животного происхождения, технологии мяса и мясных продуктов	Лекции разделов № 1-2	Уметь: анализировать исторические события развития отрасли производства продуктов питания животного происхождения, технологии мяса и мясных продуктов	Лабораторные работы разделов № 1-2	Владеть: навыками анализа исторических событий развития отрасли производства продуктов питания животного происхождения, технологии мяса и мясных продуктов	Лабораторные работы разделов № 1-2
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.1.Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.					
Знать (З.2)		Уметь (У.2)		Владеть (Н.2)	
Знать: здоровьесберегающие технологии технологии мяса и мясных продуктов для поддержания здорового образа жизни	Лекции разделов № 1-2	Уметь: выбирать здоровьесберегающие технологии мяса и мясных продуктов для поддержания здорового образа жизни	Лабораторные работы разделов № 1-2	Владеть: навыками выбора технологии мяса и мясных продуктов для поддержания здорового образа жизни	Лабораторные работы разделов № 1-2
ПКС-6 Способен руководить организационно-управленческой деятельностью, организовать рациональное использование основных видов ресурсов					
ПКС-6.1. Организует технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения.					
Знать (З.3)		Уметь (У.3)		Владеть (Н.3)	
Знать: технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения.	Лекции разделов № 1-2	Уметь: составлять технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения.	Лабораторные работы разделов № 1-2	Владеть: навыками составления технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения.	Лабораторные работы разделов № 1-2

### 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
1	Раздел 1. Введение в профессию подготовки. Требования предъявляемые к уровню подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения	Введение. Значение продуктов питания животного происхождения в жизни человека. Стратегия развития АПК России. Современное состояние, уровень производства и перспективы производства продуктов питания животного происхождения в России и в мире. Ознакомление с ФГОС ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат). Требования предъявляемые к уровню подготовки бакалавров. Учебный план направления полготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат) Об организации учебного процесса в Брянском ГАУ при подготовке бакалавров направления полготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат). Нормативные документы, используемые при организации учебного процесса	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1	Вопрос на зачёте 1-12
2	Раздел 2. История развития и характеристика отраслей и предприятий перерабатывающей промышленности по производству продуктов питания животного происхождения	История развития мясной и молочной отраслей для производства продуктов питания животного происхождения. Характеристика различных отраслей как сырьевой базы для производства продуктов питания животного происхождения. Характеристика предприятий перерабатывающей промышленности по производству продуктов питания животного происхождения. Современное состояние и перспективы развития	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1	Вопрос на зачёте 13-30

## Перечень вопросов по дисциплине «Введение в профессию»

1. Уровни и основные образовательные программы высшего образования.
2. Федеральные государственные стандарты (ФГОС) высшего образования по направлению подготовки 19.03.03. Продукты питания животного происхождения.
3. Виды профессиональной деятельности бакалавра. Производственно-технологическая деятельность.
4. Виды профессиональной деятельности бакалавра. Организационно-управленческая деятельность.
5. Виды профессиональной деятельности бакалавра. Научно-исследовательская деятельность.
6. Виды профессиональной деятельности бакалавра, Проектная деятельность.
7. Учебный план и график учебного процесса по направлению подготовки 19.03.03. Продукты питания животного происхождения..
8. Условия и аттестация результатов освоения ООП в университете
9. Виды учебной работы студента.
10. Нормативные документы регламентирующих подготовку бакалавров по направлению подготовки 19.03.03. Продукты питания животного происхождения.
11. Значение научной информации. Справочный аппарат библиотеки, Электронный каталог.
12. Библиографический поиск в учебной и научной работе студента, в профессиональной деятельности технолога.
13. Основные отрасли АПК по производству сырья для предприятий перерабатывающей промышленности.
14. Мясное сырье как объект профессиональной деятельности технолога.
15. Молочное сырье как объект профессиональной деятельности технолога.
16. Требования предъявляемые к качеству мясного сырья
17. Требования предъявляемые к качеству молочного сырья
18. Технологические приемы, операции, процессы в технологии продуктов питания из животного сырья.
19. Ценность продуктов питания животного происхождения
20. Ассортимент мясных продуктов
21. Мясо и мясопродукты
22. Мясные полуфабрикаты
23. Мясные консервы

24. Колбасные изделия
25. Ассортимент молочных продуктов
26. Молоко и молочные продукты
27. Обязательные сведения для маркировки различной продукции
28. Маркировка, наносимая на пищевые продукты
29. Предприятия по переработке мяса и мясного сырья
30. Предприятия по переработке молока

### **Темы письменных работ**

1. Основные нормативные документы университета, регулирующие образовательную деятельность.
2. Учебный план и график учебного процесса. Структура, порядок разработки, согласования и утверждения.
3. История развития высшего образования в России.
4. Виды учебной работы студента.
5. Основные направления научно-исследовательской работы студента в области пищевых технологий.
6. Библиографический поиск в учебной и научной работе студента.
7. Великие ученые и их вклад в технологическую науку.
8. Молочное сырье как объект профессиональной деятельности технолога.
9. сырье как объект профессиональной деятельности технолога,
10. Технологические приемы, операции, процессы в технологии продуктов питания из животного сырья.
11. История молочной и мясной промышленности.
12. Состояние молочной и мясной промышленности в мире.
13. Роль современных ученых в развитии молочной и мясной отрасли
14. Состояние молочной и мясной промышленности в России
15. Состояние молочной и мясной промышленности в Брянской области

### *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 по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине «Введение в профессию» проводится в соответствии с рабочим учебным планом в 1 семестре по очной форме обучения, на 1 курсе по заочной форме обучения в форме зачета. Студенты допускаются к зачету по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

#### Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Компетенции: УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах УК-5.2 - Анализирует исторические события России и всемирной истории УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности УК-7.1.Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. ПКС-6 Способен руководить организационно-управленческой деятельностью, организовать рациональное использование основных видов ресурсов ПКС-6.1. Организует технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения.
«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

3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

*Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине*

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые индикаторы достижения компетенции	Другие оценочные средства**	
				вид	кол-во
1	Раздел 1. Введение в профессию подготовки. Требования предъявляемые к уровню подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения	Введение. Значение продуктов питания животного происхождения в жизни человека. Стратегия развития АПК России. Современное состояние, уровень производства и перспективы производства продуктов питания животного происхождения в России и в мире. Ознакомление с ФГОС ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат). Требования предъявляемые к уровню подготовки бакалавров. Учебный план направления полготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат) Об организации учебного процесса в Брянском ГАУ при подготовке бакалавров направления полготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат). Нормативные документы, используемые при организации учебного процесса	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1	Устный опрос	1
2	Раздел 2. История развития и характеристика отраслей и предприятий перерабатывающей промышленности по производству	История развития мясной и молочной отраслей для производства продуктов питания животного происхождения. Характеристика различных отраслей как сырьевой базы для производства продуктов питания животного происхождения.	УК-5.2 УК-7.1 ПКС-6.1	Устный опрос	1

	продуктов питания животного происхождения	Характеристика предприятий перерабатывающей промышленности по производству продуктов питания животного происхождения. Современное состояние и перспективы развития			
--	---	--	--	--	--

\*\* - устный опрос (индивидуальный, фронтальный, собеседование, диспут); контрольные письменные работы (диктант); устное тестирование; письменное тестирование; компьютерное тестирование; выполнение расчетно-графического задания; практическая работа; олимпиада; наблюдение (на производственной практике, оценка на рабочем месте); защита работ (ситуационные задания, реферат, статья, проект, ВКР, подбор задач, отчет, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и др.); защита портфолио; участие в деловых, ситуационных, имитационных играх и др.

### Тестовые задания для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов

#### Критерии оценки тестовых заданий

Пример оценки тестовых заданий может определяться по формуле:

$$- \text{оц.тестир} = \frac{\text{Число правильных ответов}}{\text{Всего вопросов в тесте}} * 4 \quad (3)$$

Где *Оц.тестир*, - оценка за тестирование. Оценка за тест используется как составная общей оценки за курс, как указано в примере п.3.1.