

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Позябин Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 28.11.2023 10:04:10  
Уникальный программный ключ:  
7e7751705ad67ae2d6295985e6e0170fe0ad024c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии –  
МВА имени К.И. Скрябина»

Утверждаю

Проректор по учебной,  
воспитательной работе  
и молодежной политике  
С.Ю. Пигина



«24» августа 2023 г.

Кафедра

технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Введение в профессию»

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки

«Технология производства продукции животноводства»

Уровень высшего образования



бакалавриат

форма обучения: очная

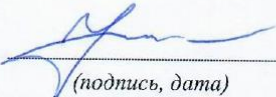
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:**

- ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № N 199 от «12» марта 2015 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «01» апреля 2015 г., регистрационный № 36667);
- основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

**РАЗРАБОТЧИКИ:**


Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
доцент		О.А. Стрепетова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

**РЕЦЕНЗЕНТ:**

доцент кафедры товароведения и товарной экспертизы ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»		С.В. Колобов
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:**

- на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца  
Протокол заседания №17 от «20» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и экологии  
Протокол заседания № 3 от «23» июня 2023 г.

Председатель комиссии		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник учебно-методического управления

(должность)



(подпись, дата)

С.А. Захарова

(ФИО)

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ

(должность)



(подпись, дата)

Ю.П. Жарова

(ФИО)

Декан факультета биотехнологии и экологии

(должность)



(подпись, дата)

М.В. Новиков

(ФИО)

Директор библиотеки

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Москвитина

(ФИО)

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

## 2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины (модуля):

- ознакомление обучающихся с основами будущей профессии, формирование у них теоретических знаний и научного мышления в сфере технологии производства продукции животноводства.

- Задачи дисциплины (модуля):

- формирование понимания у обучающихся социальной значимости будущей профессии; высокой мотивации к профессиональной деятельности, способствующей его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда в соответствии с профилем подготовки;

- изучение основных направлений развития отраслей агропромышленного комплекса, перерабатывающей промышленности и торговли;

- ознакомление с основными правилами и принципами организации и проведения технологических процессов, проведения входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, разработки новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения.

- формирование у обучающихся понимания производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской профессиональной деятельности в сфере продуктов питания животного происхождения.

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Знать: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа
		УК-1.2. получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области;	Уметь: получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта

		осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	
		УК-1.3. Исследовать проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявляет проблемы и использует адекватные методы для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций	Уметь: исследовать проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявляет проблемы и использует адекватные методы для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций
2.	ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.1 основные правила и принципы информационной безопасности при работе с персональными данными; современные способы коммуникаций с использованием разнообразных средств связи; нормы научного этикета при общении в области профессиональной деятельности; основы законодательной базы в вопросах регулирования авторского права.	Знать: основные правила и принципы информационной безопасности при работе с персональными данными; современные способы коммуникаций с использованием разнообразных средств связи; нормы научного этикета при общении в области профессиональной деятельности; основы законодательной базы в вопросах регулирования авторского права.
		ОПК-1.2 осуществлять поиск достоверной и актуальной информации, необходимой для профессиональной деятельности, используя современный информационные технологии.	Умеет: осуществлять поиск достоверной и актуальной информации, необходимой для профессиональной деятельности, используя современный информационные технологии.
		ОПК-1.3 Обладает практическими навыками по работе с современными средствами коммуникации и поиска информации.	Владеть: обладает практическими навыками по работе с современными средствами коммуникации и поиска информации для решения задач в области технологии производства продукции животноводства

#### 4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Введение в профессию» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология производства продукции животноводства» (уровень бакалавриата).

- по очной форме обучения в 1 семестре.



## 5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных единиц, 72 часа

### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения			
		семестр			
		1	-	-	-
<b>Общий объем дисциплины</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	-	-	-
<b>Контактная работа:</b>	<b>42,3</b>	<b>42,3</b>	-	-	-
лекции	18	18	-	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	18	18	-	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	18	18	-	-	-
лабораторные занятия	-	-	-	-	-
другие виды контактной работы	6,3	6,3	-	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>29,7</b>	<b>29,7</b>	-	-	-
изучение теоретического курса	15,7	15,7	-	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	10	10	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	4	4	-	-	-
<b>Промежуточная аттестация:</b>	-	-	-	-	-
зачет	0	0	-	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	-	-	-	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Разделы дисциплины (модуля):

### Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Технология как наука: роль и значимость профессиональной деятельности для развития отраслей АПК	10	10	-	16	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3. ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3.
2.	Структура агропромышленного комплекса и перспективы развития основных отраслей	8	8	-	16	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3. ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3.
Итого:		18	18	-	32	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3. ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3.

## Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий:

### Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Технология как наука: роль и значимость профессиональной деятельности для развития отраслей АПК	Исторические аспекты образования ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им.К.И. Скрябина, факультета биотехнологии и экологии, кафедры технологии и управления качеством продукции АПК	4	-	-
		Общие понятие о технологии производства продукции животноводства	2	-	-
		Роль и значение технологии продуктов питания в производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности	4	-	-
		Основные принципы организации и проведении технологических процессов производства продуктов питания	2	-	-
	Структура агропромышленного комплекса и перспективы развития основных отраслей	Общие понятия о агропромышленном комплексе РФ	2	-	-
		Характеристика основных отраслей АПК	2	-	-
		Общие положения в сфере здорового питания населения	2	-	-

### Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Технология как наука: роль и значимость профессиональной деятельности для развития отраслей АПК	Исторические аспекты образования ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им.К.И. Скрябина, факультета биотехнологии и экологии, кафедры технологии и управления качеством продукции АПК	4	-	-
		Общие понятие о технологии производства продукции животноводства	2	-	-
		Роль и значение технологии продуктов питания в производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности	4	-	-
		Основные принципы организации и проведении технологических процессов производства продуктов питания	2	-	-
	Структура агропромышленного комплекса и перспективы развития основных отраслей	Общие понятия о агропромышленном комплексе РФ	2	-	-
		Характеристика основных отраслей АПК	2	-	-
		Общие положения в сфере здорового питания населения	2	-	-

## Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.		
				очно	очно-заочно	заочно
1.	Технология как наука: роль и значимость профессиональной деятельности для развития отраслей АПК	Исторические аспекты образования ФГБОУ ВО МГАВМиБ –МВА им.К.И. Скрябина, факультета биотехнологии и экологии, кафедры технологии и управления качеством продукции АПК	Изучение теоретического материала. Анализ научной литературы. Изучение видео профильных отраслей, отчетных презентаций холдингов и предприятий АПК, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям.	5	-	-
		Общие понятие о технологии производства продукции животноводства.	Изучение теоретического материала. Анализ научной литературы. Изучение видео профильных отраслей, отчетных презентаций холдингов и предприятий АПК, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям. Выполнение индивидуальных заданий.	6	-	-
		Роль и значение технологии продуктов питания в производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности	Изучение теоретического материала. Анализ научной литературы. Изучение видео профильных отраслей, отчетных презентаций холдингов и предприятий АПК, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям. Выполнение индивидуальных заданий.	6	-	-
		Основные принципы организации и проведении технологических процессов производства продуктов питания	Изучение теоретического материала. Анализ научной литературы. Изучение видео профильных отраслей, отчетных презентаций холдингов и предприятий АПК, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям. Выполнение индивидуальных заданий.	6	-	-
2.	Структура агропромышленного комплекса и перспективы развития основных отраслей	Общие понятия о агропромышленном комплексе РФ. Характеристика основных отраслей АПК	Изучение теоретического материала. Анализ научной литературы. Изучение видео профильных отраслей, отчетных презентаций холдингов и предприятий АПК, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям.	4,7	-	-
		Общие положения в сфере здорового питания населения	Изучение теоретического материала. Анализ научной литературы. Изучение видео профильных отраслей, отчетных презентаций холдингов и предприятий АПК, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям.	2	-	-



## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### Перечень основной и дополнительной литературы:

#### Основная литература:

1. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учеб. пособие для студентов вузов / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова и др. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2013. – 447 с.: ил. - ISBN 978-5-8114-1364-5. - Текст: непосредственный.

2. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211112> (дата обращения: 20.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1070334. - ISBN 978-5-16-015930-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1875211> (дата обращения: 20.05.2023). – Режим доступа: по подписке.

#### Дополнительная литература:

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учеб. пособие для студентов вузов/ Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев и др. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2012. - 621 с.: ил. - ISBN 978-5-8114-3954-6. - Текст: непосредственный.

2. Чикалев, А.И. Производство и переработка продукции животноводства: учебник для бакалавров / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. – М.: КУРС : ИНФРА–М, 2017.- 188 с. : ил. - ISBN 978-5-16-006081-1. - Текст: непосредственный.

3. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-1452-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107955> (дата обращения: 20.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов вузов / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев и др. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2016. - 621 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/71771> (дата обращения: 10.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2022. — 188 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-906818-03-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1875207> (дата обращения: 20.05.2023). – Режим доступа: по подписке.

## Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
<b>Информационно-справочные системы</b>			
1.	-	-	-
<b>Электронно-библиотечные системы</b>			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	<a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	<a href="https://rucont.ru">https://rucont.ru</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Профессиональные базы данных</b>			
1.	PubMed	<a href="https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/">https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина</b>			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	<a href="https://portal.mgavm.ru/login/index.php">https://portal.mgavm.ru/login/index.php</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей

## 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/</a>
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/</a>
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/</a>

## 8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине «Введение в профессию» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины (модуля).

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №402	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет
2.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №412	Комплект специализированной мебели, учебная доска; переносной мультимедийный комплекс (экран, проектор, ноутбук), учебные наглядные пособия, микроскопы, спектрофотометр.
4.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры, с доступом в интернет; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук).

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся при освоении ОПОП  
ВО, реализующей ФГОС ВО

*Кафедра*  
*технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Введение в профессию»**

**Направление подготовки**  
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**Профиль подготовки**  
«Технология производства продукции животноводства»

**Уровень высшего образования**  
бакалавриат

**форма обучения:** очная

## 1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине (модулю) осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

**Текущий контроль успеваемости по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:**

1. Опрос.
2. Реферат.
3. Тест.

**Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:**

1. Зачет.

## 2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
<b>УК-1</b>			
Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Глубокие знания методов критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях методов критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания методов критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний методов критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Неудовлетворительно	Не сформирован
Умеет: получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	Умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	Отлично	Высокий
	Умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта, допуская незначительные ошибки	Хорошо	Повышенный
	Частично умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие умений получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной	Неудовлетворительно	Не сформирован

	области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта		
<p>Умеет: исследовать проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявляет проблемы и использует адекватные методы для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций</p>	Умеет исследовать проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявляет проблемы и использует адекватные методы для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций	Отлично	Высокий
	Умеет исследовать проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявляет проблемы и использует адекватные методы для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций, допуская незначительные ошибки	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично исследовать проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявляет проблемы и использует адекватные методы для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие умений исследовать проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявляет проблемы и использует адекватные методы для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ОПК-1</b>			
<p>Знает: основные правила и принципы информационной безопасности при работе с персональными данными; современные способы коммуникаций с использованием разнообразных средств связи; нормы научного этикета при общении в области профессиональной деятельности; основы законодательной базы в вопросах регулирования авторского права</p>	Глубокие знания основных правил и принципов информационной безопасности при работе с персональными данными; современных способов коммуникаций с использованием разнообразных средств связи; норм научного этикета при общении в области профессиональной деятельности; основ законодательной базы в вопросах регулирования авторского права	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях основных правил и принципов информационной безопасности при работе с персональными данными; современных способов коммуникаций с использованием разнообразных средств связи; норм научного этикета при общении в области профессиональной деятельности; основ законодательной базы в вопросах регулирования авторского права	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания основных правил и принципов информационной безопасности при работе с персональными данными; современных способов коммуникаций с использованием разнообразных средств связи; норм научного этикета при общении в области профессиональной деятельности; основ законодательной базы в вопросах регулирования авторского права	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний основных правил и принципов информационной безопасности при работе с персональными данными; современных способов коммуникаций с	Неудовлетворительно	Не сформирован



	использованием разнообразных средств связи; норм научного этикета при общении в области профессиональной деятельности; основ законодательной базы в вопросах регулирования авторского права		
Владеет: обладать практическими навыками по работе с современными средствами коммуникации и поиска информации	В полном объеме владеет практическими навыками по работе с современными средствами коммуникации и поиска информации для решения задач в области технологии производства продукции животноводства	Отлично	Высокий
	Владеет практическими навыками по работе с современными средствами коммуникации и поиска информации для решения задач в области технологии производства продукции животноводства, допуская незначительные ошибки	Хорошо	Повышенный
	Не в полном объеме владеет практическими навыками по работе с современными средствами коммуникации и поиска информации для решения задач в области технологии производства продукции животноводства	Удовлетворительно	Пороговый
	Не владеет практическими навыками по работе с современными средствами коммуникации и поиска информации для решения задач в области технологии производства продукции животноводства	Неудовлетворительно	Не сформирован

### 3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Технология как наука: роль и значимость профессиональной деятельности для развития отраслей АПК	1. Опрос 2. Реферат 3. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тем рефератов 3. Банк тестовых заданий	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3. ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3.
2.	Структура агропромышленного комплекса и перспективы развития основных отраслей	1. Опрос 2. Реферат 3. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тем рефератов 3. Банк тестовых заданий	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3. ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3.

#### Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

- зачёт проводится в 1 семестре 1 курса;

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю):

1. Банк вопросов к зачету

#### **4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

##### **Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:**

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 25 шт. (Приложение 1);
- комплект примерных тем рефератов по дисциплине – 18 шт. (Приложение 2);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 11 шт. (Приложение 3).

##### **Оценочные материалы для промежуточной аттестации:**

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 16 шт. (Приложение 4);

**Комплект вопросов для опроса по дисциплине (модулю)**Перечень контрольных вопросов для оценки компетенции (УК-1, ОПК-1):**Раздел 1.**

1. Перечислите сферы деятельности АПК?
2. Отрасли и службы, обеспечивающие сельское хозяйство средствами производства и материальными ресурсами?
3. Отрасли, которые занимаются переработкой сельскохозяйственного сырья?
4. Инфраструктурный блок в отраслях АПК?
5. Укажите основные правила и принципы оценки, подтверждения соответствия качества и безопасности продуктов питания?
6. Основные требования к условиям поставки, хранения и транспортировки продуктов питания?
7. Факторы, влияющие на сбыт товаров, производство, хранение пищевой продукции.
8. Методы оценки потребительских свойств и установления подлинности продуктов питания?
9. Укажите применяемые упаковочные материалы для продовольственных товаров?
10. Укажите требования к маркировке товаров?
11. Правила управления категориями товаров. Понятие конкурентоспособности продуктов питания?
12. Кратко охарактеризуйте основные отрасли АПК?
13. Понятие рынка продуктов питания?
14. Концепция развития пищевой и перерабатывающей промышленности?

**Раздел 2.**

1. Структура ФГБОУ ВО МГАВМиБ-МВА имени К.И. Скрябина
2. Известные ученые в области технологии, товароведении, их вклад в развитие науки?
3. Предмет и объект технологии продуктов питания?
4. Основные этапы развития факультета биотехнологии и экологии и кафедры технологии и управления качеством продукции АПК?
5. Цели и задачи технологии производства продукции животноводства?
6. Области профессиональной деятельности выпускников факультета биотехнологии и экологии, обучающихся по направлению подготовки 19.03.03?
7. Укажите основные направления научно-исследовательской работы в области вашей профессиональной деятельности?
8. Обоснуйте важность внедрения новых видов сырья в условия пищевых производств?
9. Сформулируйте понятие производственного контроля на пищевых производствах?
9. Перечислите документы для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий?
10. Ассортимент продовольственных товаров?
11. Обоснуйте целесообразность и необходимость внедрения современных технологий и производств продуктов питания?

**Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса**

<b>Отметка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
<b>отлично</b>	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.
<b>хорошо</b>	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе.
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала.
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи.

**Комплект примерных тем рефератов по дисциплине (модулю)**Темы рефератов для оценки компетенции (УК-1, ОПК-1):

1. Структура и особенности колбасного производства
2. Характеристика рынка мясных полуфабрикатов: тенденции спроса и предложения
3. Характеристика молочной промышленности и перечень основного ассортимента продукции, выпускаемой на предприятиях.
4. Характеристика консервной промышленности и перечень основного ассортимента продукции, выпускаемой на предприятиях.
5. Характеристика мясной промышленности и перечень основного ассортимента продукции, выпускаемой на предприятиях.
6. Отходы пищевой промышленности: характеристика и переработка.
7. Характеристика рыбной промышленности и перечень основного ассортимента продукции, выпускаемой на предприятиях.
8. Характеристика кондитерской промышленности и перечень основного ассортимента продукции, выпускаемой на предприятиях.
9. Характеристика маслосырдельной промышленности и перечень основного ассортимента продукции, выпускаемой на предприятиях.
10. Пищевая промышленность: структура и характеристика отраслей.
11. Структура и особенности жирового производства, ассортимент выпускаемой продукции
12. Отрасли сельского хозяйства: характеристика и перспективы развития.
13. Пищевые технологии: основные понятия, термины и стратегия
14. Продовольственная безопасность государства: основные понятия, термины и стратегия
15. Классификация основных процессов пищевой технологии взаимосвязь с качеством и безопасностью продукции
16. Функциональные и специализированные пищевые продукты: основные понятия, классификация: тенденции спроса и предложения
17. Биотехнологические производства: характеристика и перспективы развития.
18. Рынок органических продуктов питания: основные понятия, классификация: тенденции спроса и предложения

**Критерии оценивания учебных действий при написании и защите реферата**

Отметка	Критерии оценивания
Отлично	выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы
Хорошо	основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы
Удовлетворительно	имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод
Неудовлетворительно	тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы (реферат обучающимся не представлен)

**Комплект тестовых заданий по дисциплине (модулю)**

Тестовые задания для оценки компетенции (УК-1, ОПК-1):

- 1) Год открытия Московского ветеринарного института:
  - А) 1919
  - Б) 1929
  - В) 1935
  - Г) 1943
- 2) В каком году Военно-ветеринарная академия и Московский зооветеринарный институт были реорганизованы в Московскую ветеринарную академию:
  - А) 1948
  - Б) 1943
  - В) 1919
  - Г) 1919
- 3) Год создание факультета товароведения и экспертизы сырья животного происхождения МГАВМиБ-МВА имени К.И. Скрябина
  - А) 1943
  - Б) 1944
  - В) 1945
  - Г) 1946
- 4) Основатель отечественной гельминтологической науки:
  - А) К.И. Скрябин
  - Б) С.А. Каспарьянц
  - В) Б.А. Кузнецов
  - Г) Б.Ф. Церевитинов
- 5) Первый декан факультета товароведения животного сырья:
  - А) Б.А. Кузнецов
  - Б) К.И. Скрябин
  - В) Б.Ф. Церевитинов
  - Г) П. А. Мантейфель
- 6) Кем был предложен промышленный способ получения пектина?
  - А) Ф.В. Церевитинов
  - Б) Б.Ф. Церевитинов
  - В) О.Б. Церевитинов
- 7) Основным звеном АПК является:
  - А) сельское хозяйство
  - Б) торговля
  - В) легкая промышленность
  - Г) овцеводство.
- 8) К основным отраслям растениеводства относятся:
  - А) полеводство
  - Б) плодоводство
  - В) овощеводство
  - Г) цветоводство.
- 9) Как называется массовое заболевание культурных растений?
  - А) Эпифитотия
  - Б) Эпизоотия
  - В) Эпидемия
  - Г) Замор
10. Какую аминокислоту используют в пищевой промышленности в качестве

усилителя вкуса:

- а) Глутаминовая;
- б) Аспаргиновая;
- в) Валин;
- г) Лизин;
- д) Треонин

11. Какой фермент применяют для створаживания молока:

- а) Реннин;
- б) Протеиназа;
- в) Мезим;
- г) Липаза;
- д) Пектин

**Критерии оценки учебных действий обучающихся при проведении тестирования:**

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предоставляется комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

<b>Отметка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов



**Комплект вопросов к зачету по дисциплине (модулю)**Вопросы к зачету для оценки компетенции (УК-1, ОПК-1):

1. Правила управления категориями продовольственными товарами.
2. Принципы повышения эффективности производства и обращения товаров.
3. Понятие конкурентоспособности торгового и перерабатывающего предприятия.
4. Охарактеризуйте зерновое хозяйство, садоводство и виноградарство. Основные функции и продукция.
5. Овощеводство и бахчеводство: основные функции и продукция.
6. Охарактеризуйте отрасль кормопроизводства.
7. Характеристика подотраслей: скотоводство, свиноводство,
8. Охарактеризуйте отрасль птицеводство: основные функции и продукция.
9. Коневодство, как основная подотрасль животноводства: основные функции и продукция.
10. Охарактеризуйте отрасль оленеводство: основные функции и продукция.
11. Рыболовство: основные функции и продукция.
12. Пчеловодство: основные функции и продукция.
13. Овцеводство: основные функции и продукция.
14. Правила и принципы организации и проведения технологических процессов производства продуктов питания.
15. Порядок проведения входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов.
16. Факторы, влияющие на сбыт товаров, производство, хранение продукции

**Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета:**

Отметка	Критерии оценивания
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

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

«Введение в профессию»

**Специальность:** 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**Форма обучения:** очная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № 17 от «20» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой

М.В. Горбачева

*(должность)*

*(подпись, дата)*

*(ФИО)*

<b>Изменение пункта</b>	<b>Содержание изменения</b>
б	Актуализация перечня основной и дополнительной литературы
Приложение 3	Актуализация тестовых заданий