

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
(ФГБОУ ВО «КГМТУ»)**

Технологический факультет

Кафедра технологии продуктов питания



**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан технологического факультета

Н.А. Логунова

\_\_\_\_\_ 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ**

Уровень основной образовательной программы – бакалавриат

Направление подготовки – 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Статус дисциплины – вариативная

Учебный план 2017 года

**Описание учебной дисциплины по формам обучения**

Очная											Заочная											
Курс	Семестр	Всего часов / зач.единиц	Всего аудиторных часов	Лекции, часов	Лабораторные работы, часов	Практические занятия, часов	Семинары, часов	Самостоятельная работа, часов	КП (КР), (+, -)	Семестровый контроль (вид, часов)	Курс	Семестр	Всего часов / зач.единиц	Всего аудиторных часов	Лекции, часов	Лабораторные работы, часов	Практические занятия, часов	Семинары, часов	Самостоятельная работа, часов	КП (КР), (+, -)	Контрольная работа (+, -)	Семестровый контроль (вид, часов)
Всего		108/3	54	18	-	-	36	54	-	-	Всего		108/3	8	4	-	-	4	96	-	+	4

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО и рабочего учебного плана с учетом требований ООП.

Программу разработал prof Яковлев О.В., канд. техн. наук, доцент кафедры технологии продуктов питания

Рассмотрено на заседании кафедры технологии продуктов питания

Протокол № 9 от 17.04. 2017 г. Зав. кафедрой prof О.Е. Битютская

Согласовано: Начальник УМУ 18.04 2017 г. prof Е.Ю. Девятова

## 1 Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины – получение представлений о социальной значимости своей будущей профессии и роли технолога в процессе разработки новых пищевых продуктов, об общей структуре отрасли, состоянии, тенденции ее развития, опыте зарубежных стран, о сырьевых ресурсах отрасли; изучение принципов построения технологических схем; понимание требований стандартов к качеству выпускаемой продукции, путей совершенствования существующих технологий, обеспечивающих рациональное использование ресурсов отрасли; формирование представлений об области, объектах, видах и задачах профессиональной деятельности бакалавра, его основной образовательной программе (ООП) в университете, условиях и результатах ее освоения, а также об основах информационной культуры.

Задачи дисциплины:

- изучение основных направлений будущей профессиональной деятельности, раскрывающих сущность ее области, объектов, видов и задач;
- формирование необходимых для успешного освоения ООП знаний и мотиваций;
- получение первичных навыков работы с различными источниками информации, сбора, анализа, и обобщения необходимых сведений и данных;
- ознакомление с нормативной базой университета;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного освоения различных технологий производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения.

## 2 Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Введение в профессию» относится к вариативной части дисциплин гуманитарного, социального и экономического цикла ООП.

При изучении дисциплины используются знания и навыки довузовской подготовки. Знания, умения и навыки, полученные при изучении дисциплины, используются при дальнейшем освоении ООП бакалавра.

## 3 Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций, предусмотренных ФГОС ВО:

Общекультурные компетенции (ОК):

№ компетенции	Содержание компетенции
ОК-4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

№ компетенции	Содержание компетенции
ОПК-1	способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности

Профессиональные компетенции (ПК):

№ компетенции	Содержание компетенции
ПК-1	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

В результате освоения дисциплины студент должен

**ЗНАТЬ:**

- область, объекты, виды и задачи будущей профессиональной деятельности;
- основные особенности работы по избранной профессии;
- структуру, основные требования и условия освоения ООП в университете;

**УМЕТЬ:**

- использовать полученные при изучении дисциплины знания для успешного и мотивированного освоения ООП;
- обобщать и анализировать информацию, касающуюся развития современной технологии пищевых продуктов;
- работать с научно-технической информацией; ориентироваться в потоке информации биотехнологических процессов для ее применения в учебном процессе; пользоваться библиотекой, библиотечными каталогами, находить необходимую литературу, оформлять списки использованной литературы, использовать источники информации для ее получения и анализа;

**ВЛАДЕТЬ:**

- основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации из Интернет-ресурсов; самообразования и способами повышения своей квалификации.

#### 4 Структура учебной дисциплины

Наименования разделов	Общее количество часов	Количество зачетных единиц	Очная форма						Заочная форма					
			Распределение часов по видам занятий						Распределение часов по видам занятий					
			Ауд.	ЛК	ЛР	СЕМ	СР	Контроль	Ауд.	ЛК	ЛР	СЕМ	СР	Контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Раздел 1 Основная образовательная программа бакалавра	30	0,8	12	4		8	18		4	2		2	26	
Раздел 2 Основы профессиональной деятельности бакалавра	52	1,4	34	10		24	18		4	2		2	48	
Раздел 3 Основы информационной структуры	22	0,7	8	4		4	14						22	
Форма контроля – зачет	4	0,1	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4
Всего часов	108	3	54	18	-	36	54	-	8	4	-	4	96	4

#### 5 Содержание лекций

№	Краткое содержание лекций	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Основная образовательная программа бакалавра			
1	Тема 1.1. Университет в системе высшего профессионального образования	2	1

№	Краткое содержание лекций	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
	России История университета, его структура. Система высшего образования (ВО) России. Уровни и основные образовательные программы (ООП) ВО.		
2	Тема 1.2. Организация учебного процесса в университете Федеральные государственные стандарты (ФГОС) ВО и ООП университета. Компетентностно-ориентированные ООП. Структура ООП: учебный план и график учебного процесса, учебные циклы и разделы ООП, виды учебной работы студента и их трудоемкость (зачетные единицы и академические часы). Условия и аттестация результатов освоения ООП в университете. Научно-исследовательская работа студентов.	2	1
Раздел 2. Основы профессиональной деятельности			
3	Тема 2.1. Общая характеристика профессиональной деятельности бакалавра Область профессиональной деятельности бакалавра техники и технологии пищевых производств. Краткий исторический обзор развития технологической науки и ее современное состояние. Научно-исследовательские институты. Объекты технологической науки. Этические и социальные аспекты применения современных технологий.	4	1
4	Тема 2.2. Объекты профессиональной деятельности бакалавра Специфика и особенности, технологическая характеристика сырья животного происхождения как объекта профессиональной деятельности бакалавра. Пищевые ингредиенты и добавки. Процессы производства. Виды основополагающих нормативных документов, регламентирующих деятельность технолога, как объект профессиональной деятельности бакалавра. Понятие «качество и безопасность пищевой продукции из сырья животного происхождения» как объекты профессиональной деятельности бакалавра.	4	0,5
5	Тема 2.3. Виды профессиональной деятельности бакалавра Производственно-технологическая деятельность. Организационно-управленческая деятельность. Научно-исследовательская деятельность. Проектная деятельность.	2	0,5
Раздел 3. Основы информационной структуры			
6	Значение научной информации. Роль библиотек. Методы работы с книгой. Справочный аппарат библиотеки. Электронный каталог.	4	-
ВСЕГО		18	4

## 6 Темы лабораторных занятий

Не предусмотрены учебным планом.

## 7 Темы практических занятий

Не предусмотрены учебным планом.

## 8 Темы семинарских занятий

№	Темы семинаров	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Основная образовательная программа бакалавра			
1	Ознакомление с нормативными документами университета (уставом, положениями)	4	1
2	Ознакомление с учебным планом и графиком учебного процесса ООП	4	1
Раздел 2. Основы профессиональной деятельности бакалавра			
3	Высшее профессиональное образование в странах Евросоюза, США, Японии	8	0,5
4	Имена великих ученых и их вклад в технологическую науку	4	0,5
5	Сырье животного происхождения как объект профессиональной деятельности технолога	4	0,5
6	Технологические приемы, операции, процессы в технологии продуктов питания из животного сырья	8	0,5
Раздел 3. Основы информационной структуры			
7	Библиографический поиск в учебной и научной работе студента.	4	-
ВСЕГО		36	4

## 9 Содержание и объем самостоятельной работы студента

Раздел	Трудоемкость самостоятельной работы, часов		Литература	Содержание работы
	очная	заочная		
Раздел 1 Основная образовательная программа бакалавра	18	26	[1], [3]	Изучение лекционного материала. Подготовка к семинарам. Выполнение рефератов.
Раздел 2 Основы профессиональной деятельности бакалавра	18	48	[1], [3]	
Раздел 3 Основы информационной структуры	14	22	[2]	
Подготовка к зачету	4	-	-	Обобщение лекционного материала.
ВСЕГО	54	96	-	-

## 10 Индивидуальные задания

Индивидуальные задания выполняются студентом заочной формы обучения в виде контрольной работы. Требования к оформлению контрольной работы изложены в «Положении о порядке оформления студенческих работ». Критерии оценивания индивидуального задания сформулированы в фондах оценочных средств.

## 11 Методы обучения

Лекции являются основным способом получения необходимых знаний студентов и дают основные направления самостоятельного изучения материала.

На семинарских занятиях студенты представляют в виде докладов рефераты, выполненные в рамках самостоятельной работы. После доклада в виде дискуссии происходит обсуждение представленного материала, рассматриваются основные моменты изучаемого материала, обсуждаются проблемные вопросы. Тем самым происходит закрепление теоретического материала.

Из интерактивных форм обучения используется метод дискуссии, смысл которого состоит в обмене взглядами по конкретной теме. Это активный метод, позволяющий научиться отстаивать свое мнение и слушать других. Метод дискуссии используется на собеседованиях по обсуждению рефератов, когда студентам нужно высказываться. Дискуссия требует продуманности и основательной предварительной подготовки студентов. Нужны не только хорошие знания (без них дискуссия беспредметна), но также наличие у студентов умения выражать свои мысли, четко формулировать вопросы, приводить аргументы и т. д. Учебные дискуссии обогащают представления студентов по теме, упорядочивают и закрепляют знания.

## 12 Учебно-методическое обеспечение

### Основная литература

1. Григорьев А.А. Введение в технологию отрасли. Технология рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс] / А.А. Григорьев, Г. И. Касьянов. – М.: КолосС, 2009 – 112 с. – Режим доступа: [www.twirpx.com/file/1570087](http://www.twirpx.com/file/1570087), свободный.

### Дополнительная литература

2. Основы информационной культуры: учебно-методическое пособие [Электронный ресурс] / ФГБОУ ВПО Воронеж. ГАУ, Науч. б-ка ; [сост.: Е. Ю. Малаханова, Л. Л. Мешкова, Т. П. Семенова ; ред. О. Ф. Зайцева]. – Воронеж, 2012. – 33 с. – Режим доступа: <http://library.vsau.ru/wp-content/uploads/2012/12/metod.pdf>, свободный.

3. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата)». М., 2015.

## 13 Информационные ресурсы

1. Электронная библиотека КГМТУ. Режим доступа: <http://lib.kgmtu.ru> (Дата обращения 20.03.2017).
2. Электронно-библиотечная система. Режим доступа: <http://e.lanbook.com> (Дата обращения 20.03.2017).
3. Научная электронная библиотека. Режим доступа: <http://elibrary.ru>. (Дата обращения 20.03.2017).
4. Российское образование: федеральный образовательный портал. Режим доступа: <http://www.edu.ru> (Дата обращения 20.03.2017).
5. Электронная библиотека учебников. Режим доступа: <http://studentam.net>. (Дата обращения 20.03.2017).
6. Электронная библиотека учебной литературы. Режим доступа: <http://twirpx.com> (Дата обращения 20.03.2017).

## **14 Материально-техническое обеспечение дисциплины и информационные технологии.**

Лекционные и практические занятия проводятся в аудиториях, оснащенных мультимедийным оборудованием для визуализации теоретического и практического материала (мультимедийный проектор, персональный компьютер).

Для проведения занятий информационные технологии и программное обеспечение не применяются.