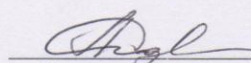


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

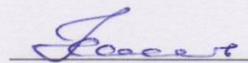
СОГЛАСОВАНО

Декан биолого-технологического факультета


А. И. Афанасьева
«14» 06 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе


И. А. Косачев
«14» 06 2016 г.

**Кафедра технологии производства
и переработки продукции животноводства**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Введение в специальность»**

Направление подготовки (специальность)
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Программа подготовки
Прикладной бакалавриат

Барнаул 2016

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в специальность» составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом университета в:

- в 2016 г. для очной формы обучения;
- в 2016 г. для заочной формы обучения.

Рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 32 от 8 июня 2016 г.

Зав. кафедрой:

профессор, д-р с.-х. наук



Н. И. Владимиров

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 10 от «11» 06 2016 г.

Председатель методической комиссии:

доцент, канд. биол. наук



Л. А. Бондырева

Составитель:

доцент, канд. с.-х. наук



А. И. Яшкин

Содержание

1	Цель и задачи дисциплины	5
2	Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	6
3	Требования к результатам освоения содержания дисциплины	7
4	Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий	8
5	Тематический план освоения дисциплины	9
6	Образовательные технологии	12
7	Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	13
8	Учебно-методическое обеспечение дисциплины	16
9	Материально-техническое обеспечение дисциплины	17
	Приложение А. Аннотация дисциплины	18
	Приложение Б. Список имеющейся в библиотеке университета основной и дополнительной учебной литературы по дисциплине	19

1 Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – дать студентам теоретические знания об основах промышленного производства продуктов питания животного происхождения на пищевых предприятиях.

Задачи дисциплины:

- рассмотреть структуру подготовки бакалавров по направлению «Продукты питания животного происхождения»;
- ознакомить с историей и современным состоянием промышленного производства молочной и мясной продукции в стране;
- сформировать представления о сырьевой базе молочной и мясной отрасли АПК;
- дать информацию об основных технологических процессах переработки молока и мяса;
- рассмотреть ассортимент молочных и мясных продуктов;
- ознакомить с основным технологическим оборудованием пищевых предприятий, производящих продукты питания животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Введение в специальность» в структуре ОПОП ВО является дисциплиной по выбору и относится к вариативной части.

Таблица 2.1 – Сведения о дисциплинах, практиках (и их разделах), на которые опирается содержание данной дисциплины

Наименование дисциплин, других элементов учебного плана	Перечень разделов
История и современное состояние перерабатывающей промышленности на Алтае	История развития молочной и мясной отрасли АПК

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Таблица 3.1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых данной дисциплиной

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной	Коды компетенций в соответствии с ФГОС ВО	Перечень результатов обучения, формируемых дисциплиной		
		по завершении изучения данной дисциплины выпускник должен:		
		знать	уметь	владеть
Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК-6	основные принципы организации производства продукции из сырья животного происхождения, свойства сырья и выпускаемой продукции	быстро ориентироваться во внешней среде и принимать рациональные решения	приемами коллективной разработки и принятия решений
Способность к самоорганизации и самообразованию	ОК-7	историю и основные этапы развития науки о питании; зарождение, развитие и современную роль производства продуктов питания; исторические вехи появления и развития технологии мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов;	осваивать профессиональные компетенции; используя разнообразные источники информации	способностью учиться на собственном опыте и опыте других; первоначальными навыками самостоятельной работы по поиску, систематизации и анализу профессиональной информации

4 Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий

Таблица 4.1 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебному плану по направлению «Продукты питания животного происхождения», 36 ч, по очной и заочной формам обучения

Вид занятий	Очная форма		Заочная форма	
	Всего	в т. ч. по семестрам	Всего	в т. ч. на курсе
		I		I
1 Аудиторные занятия, часов, всего	20	20	4	4
в том числе:				
1.1 Лекции	20	20	4	4
1.2 Лабораторные занятия	-	-	-	-
1.3 Практические (семинарские) занятия	-	-	-	-
2 Самостоятельная работа, часов, всего	16	16	32	32
в том числе:				
2.1 Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-	-	-
2.2 Расчетно-графическое задание	-	-	-	-
2.3 Самостоятельное изучение разделов	4	4	28	28
2.4 Текущая самоподготовка	-	-		
2.5 Подготовка к сдаче зачета	12	12	4	4
2.6 Контрольная работа	-	-	-	-
Итого часов	36	36	36	36
Форма промежуточной аттестации*		3		3
Общая трудоемкость, зачетных единиц	1	х	1	х

* формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (Э), дифференцированный зачет (ДЗ)

5 Тематический план освоения дисциплины

5.1 Тематический план по видам учебной работы, самостоятельного изучения разделов дисциплины

Таблица 5.1.1 – Тематический план изучения дисциплины по учебному плану для *очной* формы обучения

№ п/п	Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма текущего контроля**
			лекционные занятия	практические занятия	лабораторные занятия	самостоятельная работа (СИР)*	
1	Введение в направление «Продукты питания животного происхождения»	Особенности обучения в вузе. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания. Роль молочной и мясной продукции в питании человека	2	-	-	-	ПЗ
2	История развития молочной и мясной промышленности России	История развития молочной промышленности. Общая ретроспектива молочного производства. История развития мясной промышленности	2	-	-	-	ПЗ
3	Сырьевая база молочной и мясной промышленности	Молочное сырье для молочной промышленности. Сырьевые ресурсы мясокомбината	2	-	-	-	ПЗ
4	Ассортимент молочной и мясной продукции	Основные отрасли и ассортимент молочной продукции. Ассортимент мясной продукции	2	-	-	-	ПЗ
5	Основные технологические процессы переработки молока	Механическая обработка молока. Тепловая обработка молока.	2	-	-	-	ПЗ
		Охлаждение и замораживание молочных продуктов				2	ПЗ
6	Основные направления переработки мяса	Холодильная обработка как способ консервирования мяса. Основы переработки крупного рогатого скота и свиней.	2	-	-	-	ПЗ

		Основы производства колбасных изделий	-	-	-	2	ПЗ
7	Технологическое оборудование пищевых предприятий	Технологическое оборудование для переработки молока. Технологическое оборудование для переработки мяса	2	-	-	-	ПЗ
8	Мероприятия, организованные деканатом		6	-	-	-	х
Подготовка к зачету			-	-	-	12	х
Всего по дисциплине			20	-	-	16 (4/12)	х

*Формы самостоятельной работы: самостоятельное изучение разделов (СИР)

**Формы текущего контроля: проверка записей в тетрадях (ПЗ)

Таблица 5.1.2 – Тематический план изучения дисциплины по учебному плану для *заочной* формы обучения

№ п/п	Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов			
			лекционные занятия	практические занятия	лабораторные занятия	самостоятельная работа (СИР)*
1	Введение в направление «Продукты питания животного происхождения»	Особенности обучения в вузе. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания. Роль молочной и мясной продукции в питании человека	2	-	-	-
2	История развития молочной и мясной промышленности России	История развития молочной промышленности. Общая ретроспектива молочного производства. История развития мясной промышленности	-	-	-	4
3	Сырьевая база молочной и мясной промышленности	Молочное сырье для молочной промышленности. Сырьевые ресурсы мясокомбината	-	-	-	4
4	Ассортимент молочной и мясной продукции	Основные отрасли и ассортимент молочной продукции. Ассортимент мясной продукции	2	-	-	-

5	Основные технологические процессы переработки молока	Механическая обработка молока. Тепловая обработка молока.	-	-	-	4
		Охлаждение и замораживание молочных продуктов				4
6	Основные направления переработки мяса	Холодильная обработка как способ консервирования мяса. Основы переработки крупного рогатого скота и свиней.	-	-	-	4
		Основы производства колбасных изделий	-	-	-	4
7	Технологическое оборудование пищевых предприятий	Технологическое оборудование для переработки молока. Технологическое оборудование для переработки мяса	-	-	-	4
Подготовка к зачету			-	-	-	4
Всего по дисциплине			4	-	-	32 (28/4)

*Формы самостоятельной работы: самостоятельное изучение разделов (СИР)

5.2 Организация, контроль выполнения и методическое обеспечение самостоятельной работы студентов (СРС)

Самостоятельная работа студентов проводится в соответствии с тематическим планом изучения дисциплины (табл. 5.2.1).

Результаты самостоятельной работы студентов оцениваются в ходе текущего контроля и учитываются при рубежном контроле знаний, промежуточной аттестации студентов.

Таблица 5.2.1 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС очной формы обучения

№ п/п	Вид самостоятельной работы студентов	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение *
1	Самостоятельное изучение разделов дисциплины	4	Опрос в письменной форме	1-5
2	Подготовка к сдаче зачета	12	Зачет в устной форме	1-5
	Всего по дисциплине	16		

* согласно перечня рекомендуемой основной и дополнительной литературы прил. Б.

Таблица 5.2.2 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС заочной формы обучения

№ п/п	Вид самостоятельной работы студентов	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение *
1	Самостоятельное изучение разделов дисциплины	28	Зачет в устной форме	1-5
2	Подготовка к сдаче зачета	4	Зачет в устной форме	1-5
	Всего по дисциплине	32		

* согласно перечня рекомендуемой основной и дополнительной литературы прил. Б.

6 Образовательные технологии

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, по дисциплине «Введение в специальность» в соответствии с данной программой составляет 20 % для очной формы обучения и 50 % для заочной формы обучения.

Таблица 6.1 – Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые на аудиторных занятиях *очной* формы обучения

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
I	Лекция	Лекция – визуализация с применением мультимедийных технологий Тема: «Ассортимент молочной и мясной продукции»	2
		Тема: «Технологическое оборудование пищевых предприятий»	2
Итого			4

Таблица 6.2 – Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые на аудиторных занятиях *заочной* формы обучения

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
I	Лекция	Лекция – визуализация с применением мультимедийных технологий Тема: «Ассортимент молочной и мясной продукции»	2
Итого			2

7 Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

7.1 Характеристика оценочных средств для текущего контроля успеваемости

Текущий контроль успеваемости проводится в форме проверки наличия и полноты конспектов всех лекций и материалов, вынесенных на самостоятельное освоение.

Проверке подлежит материал лекций по темам:

- 1 Введение в направление «Продукты питания животного происхождения».
- 2 История развития молочной и мясной промышленности России.
- 3 Сырьевая база молочной и мясной промышленности.
- 4 Ассортимент молочной и мясной продукции.
- 5 Основные технологические процессы переработки молока.
- 6 Основные направления переработки мяса.
- 7 Технологическое оборудование пищевых предприятий.

7.2 Характеристика фондов оценочных знаний для промежуточной аттестации (вопросы для зачета)

- 1 Область профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения».
- 2 Структура программы бакалавриата по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения».
- 3 Структура Алтайского государственного аграрного университета (факультеты и подразделения) и биолого-технологического факультета (кафедры).
- 4 Виды и формы занятий в вузе.
- 5 Понятие пищевой и биологической ценности продуктов питания.
- 6 Понятие энергетической ценности продуктов питания. Расчет энергетической ценности.
- 7 Роль белков в питании человека.

- 8 Роль углеводов в питании человека.
- 9 Роль жиров в питании человека.
- 10 Роль минеральных веществ и витаминов в питании человека.
- 11 Пищевая ценность молока и молочных продуктов.
- 12 Пищевая ценности мяса и мясопродуктов.
- 13 Органолептические свойства продуктов питания.
- 14 История развития молочной промышленности России.
- 15 Современное состояние молочной промышленности России. Ведущие предприятия отрасли.
- 16 Общая ретроспектива молочного производства.
- 17 История развития мясной отрасли России.
- 18 Современное состояние мясной промышленности России. Ведущие предприятия отрасли.
- 19 Основное молочное сырье для молочной промышленности.
- 20 Показатели качества молочного сырья.
- 21 Сырьевые ресурсы мясокомбината.
- 22 Факторы, определяющие качество мяса.
- 23 Основные отрасли молочной промышленности.
- 24 Ассортимент молочной продукции.
- 25 Ассортимент мясной продукции.
- 26 Механическая обработка молока. Фильтрация.
- 27 Механическая обработка молока. Центробежная очистка.
- 28 Механическая обработка молока. Сепарирование молока.
- 29 Механическая обработка молока. Гомогенизация молочного сырья.
- 30 Тепловая обработка молока. Пастеризация.
- 31 Тепловая обработка молока. Стерилизация.
- 32 Охлаждение и замораживание молочных продуктов.
- 33 Холодильная обработка мяса.
- 34 Основы первичной переработки крупного рогатого скота и свиней.
- 35 Основы производства колбасных изделий. Подготовка сырья.

- 36 Основы производства колбасных изделий. Составление фарша.
- 37 Основы производства колбасных изделий. Термическая обработка.
- 38 Оборудование для подготовки молока к переработке.
- 39 Основное оборудование молочного производства.
- 40 Оборудование для убоя скота и птицы.
- 41 Основное оборудование для производства мясопродуктов.

8 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Список основной учебной литературы

- 1 Технология молока и молочных продуктов : учебник для вузов [Текст] / Г. Н. Крусъ [и др.] ; ред. А. М. Шальгина . – Москва : КолосС, 2006. – 455 с.
- 2 Ивашов, В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности : учебник для вузов [Текст] / В. И. Ивашов. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. - 736 с.

Список дополнительной учебной литературы

- 3 Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : в 2 кн. : учебник для вузов [Текст] / И. А. Рогов , А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин . – Москва : КолосС, 2009 – . Кн. 1 : Общая технология мяса. – 2009. – 565 с.
- 4 Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : в 2 кн. : учебник для вузов [Текст] / И. А. Рогов , А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин . - Москва : КолосС, 2009 - Кн. 2 : Технология мясных продуктов. – 2009. - 711 с.
- 5 Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учебное пособие [Текст] / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. – 600 с.

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционные аудитории оснащены средствами для мультимедийных презентаций, воспроизведения аудио- и видеоинформации. Аудитории для проведения практических занятий оснащены средствами для мультимедийных презентаций, воспроизведения аудио- и видеоинформации, наглядными пособиями и муляжами, компьютерным классом.

Приложение А к программе дисциплины
«Введение в специальность»

Аннотация дисциплины
«Введение в специальность»

Цель дисциплины: дать студентам теоретические знания об основах промышленного производства продуктов питания животного происхождения на пищевых предприятиях.

Таблица А.1 – Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной
Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)
Способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)

Таблица А.2 – Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Вид занятий	Форма обучения		
	очная	заочная	
	программа подготовки		
	полная	полная	сокращенная
1 Аудиторные занятия, всего, часов	20	4	-
в том числе:			
1.1 Лекции	20	4	-
1.2 Практические (семинарские) занятия	-	-	-
1.3 Лабораторные работы	-	-	-
2 Самостоятельная работа, часов	16	32	-
Всего часов	36	36	-
Общая трудоемкость, зачетных единиц	1	1	-

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Перечень изучаемых тем:

- 1 Введение в направление «Продукты питания животного происхождения».
- 2 История развития молочной и мясной отрасли.
- 3 Сырьевая база молочной и мясной промышленности.
- 4 Ассортимент молочной и мясной продукции.
- 5 Технологические процессы переработки молока.
- 6 Технологические процессы переработки мяса.
- 7 Технологическое оборудование пищевых предприятий.

Приложение Б к программе дисциплины
«Введение в специальность»

Таблица Б.1 – Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине, по состоянию на 1 сентября 2016 года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Количество экземпляров
1	Технология молока и молочных продуктов : учебник для вузов [Текст] / Г. Н. Крусь [и др.] ; ред. А. М. Шалыгина . – Москва : КолосС, 2006. – 455 с	27
2	Ивашов, В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности : учебник для вузов [Текст] / В. И. Ивашов. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. - 736 с.	31

Таблица Б.2 – Список имеющихся в библиотеке университета изданий дополнительной учебной литературы по дисциплине, по состоянию на 1 сентября 2016 года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Количество экземпляров
3	Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : в 2 кн. : учебник для вузов [Текст] / И. А. Рогов , А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин . – Москва : КолосС, 2009 – . Кн. 1 : Общая технология мяса. – 2009. – 565 с.	8
4	Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : в 2 кн. : учебник для вузов [Текст] / И. А. Рогов , А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин . - Москва : КолосС, 2009 - Кн. 2 : Технология мясных продуктов. - 2009. - 711 с.	8
5	Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учебное пособие [Текст] / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. - 600 с.	3

Составитель:
доцент



А. И. Яшкин

Список верен:

Ведущий библиотекарь
Должность работника библиотеки



Антипова Л. В.
И.О. Фамилия