

**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

О.В. Яковлев

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
Введение в профессию**

Уровень основной профессиональной образовательной программы – бакалавриат  
Направление подготовки – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
Направленность (профиль) – Технология рыбы и рыбных продуктов  
Учебный план 20/6 года разработки

**Описание учебной дисциплины по формам обучения**

Очная											Заочная															
Курс	Семестр	Всего часов / зач. единиц	Всего аудиторных часов	Лекции, часов	Лабораторные занятия, часов	Практические занятия, часов	Семинары, часов	Самостоятельная работа, часов	КП (КР), часов	РГР, часов	Консультации, часов	Семестровый контроль, часов (вид)	Курс	Семестр	Всего часов / зач. единиц	Всего аудиторных часов	Лекции, часов	Лабораторные занятия, часов	Практические занятия, часов	Семинары, часов	Самостоятельная работа, часов	КП (КР), часов	Контрольная работа, часов	Консультации, часов	Семестровый контроль, часов (вид)	
1	1	108/3	36	18			36	50				4 (зач.)	1	1	108/3	8	4				4	78		4		4 (зач.)
Всего		108/3	36	18			36	50				4 (зач.)	Всего		108/3	8	4				4	78		4		4 (зач.)

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, учебного плана. Программу разработал О.В. Яковлев, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Рассмотрено на заседании выпускающей кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»  
Протокол № 16 от 23 08 2021 г. Зав. кафедрой О.Е. Битютская

© ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»

Подписано простой электронной подписью  
Ректор: Е. П. Масюткин  
Дата: 11.01.2021

## 1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины
ОПК-1. Способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	<b>Знать:</b> - область, объекты, виды и задачи будущей профессиональной деятельности; - основные особенности работы по избранной профессии; - структуру, основные требования и условия освоения основной образовательной программы в университете. <b>Уметь:</b> - использовать полученные при изучении дисциплины знания для успешного и мотивированного освоения основной образовательной программы; - обобщать и анализировать информацию, касающуюся развития современной технологии пищевых продуктов.
ПК-11. Способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	<b>Уметь:</b> - 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. <b>Владеть:</b> - основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации из Интернет-ресурсов; самообразования и способами повышения своей квалификации.

## 2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение дисциплины не требует освоение программ других дисциплин.

Успешное освоение материала дисциплины в рамках установленных компетенций даст возможность обучающимся продолжить освоение образовательной программы и успешно приступить к изучению дисциплин: основы законодательства и стандартизации пищевой промышленности, производственный контроль в отрасли и методы исследования готовой продукции, проектирование предприятий рыбной промышленности, общая технология отрасли.

## 3 Объем дисциплины в зачетных единицах

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов.

**4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

#### 4.1 Структура дисциплины

Наименования разделов, тем	Общее количество часов	Очная форма									Заочная форма									
		Распределение часов по видам занятий									Распределение часов по видам занятий									
		Ауд.	ЛК	ЛЗ	ПЗ (сем)	СР	КП (КР)	РГР	Консультации	Контроль	Ауд.	ЛК	ЛЗ	ПЗ (сем)	СР	КП (КР)	Контрольная работа	Консультации	Контроль	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Раздел 1. Основная профессиональная образовательная программа бакалавра	30	12	4		8	18						2	1		1	22		6		
Раздел 2. Основы профессиональной деятельности бакалавра	52	34	10		24	18						4	2		2	42		6		
Раздел 3. Основы информационной структуры	22	8	4		4	14						2	1		1	14		6		
Курсовой проект (работа)							-										-			
Консультации										-									-	
Контроль	4										4									4
<b>Всего часов в семестре</b>	<b>108</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>50</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>78</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	
<b>Всего часов по дисциплине</b>	<b>108</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>50</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>78</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	

#### 4.2 Содержание лекций

№	Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
<b>Раздел 1. Основная профессиональная образовательная программа бакалавра</b>			
<b>Тема 1. Университет в системе высшего профессионального образования России</b>			
1	История университета, его структура. Система высшего образования (ВО) России. Уровни и основные профессиональные образовательные программы (ОПОП) ВО	2	0,5
<b>Тема 2. Организация учебного процесса в университете</b>			
2	Федеральные государственные образовательные стандарты (ФГОС) ВО и ОПОП университета. Компетентностно-ориентированные ОПОП. Структура ОПОП: учебный план и календарный учебный график, разделы ОПОП, виды учебной работы студента и их трудоемкость (зачетные единицы и академические часы). Условия и аттестация результатов освоения ОПОП в университете. Научно-исследовательская работа студентов.	2	0,5
<b>Раздел 2. Основы профессиональной деятельности бакалавра</b>			
<b>Тема 3. Общая характеристика профессиональной деятельности бакалавра</b>			
3-4	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	0,5
<b>Тема 4. Объекты профессиональной деятельности бакалавра</b>			
5-6	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	1

<b>Тема 5. Виды профессиональной деятельности бакалавра</b>			
7	Производственно-технологическая деятельность. Организационно-управленческая деятельность. Научно-исследовательская деятельность. Проектная деятельность	2	0,5
<b>Раздел 3. Основы информационной культуры</b>			
<b>Тема 6. Источники получения информации</b>			
8-9	Значение научной информации. Роль библиотек. Методы работы с книгой. Справочный аппарат библиотеки. Электронный каталог. Интернет	4	1
<b>Всего часов</b>		<b>18</b>	<b>4</b>

#### 4.3 Темы лабораторных занятий

Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

#### 4.4 Темы практических занятий

Практические занятия не предусмотрены учебным планом.

#### 4.5 Темы семинарских занятий

№	Наименование раздела	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
<b>Раздел 1. Основная профессиональная образовательная программа бакалавра</b>			
1-2	Ознакомление с нормативными документами университета (уставом, локальными нормативными актами)	4	0,5
3-4	Ознакомление с учебным планом и календарным учебным графиком	4	0,5
<b>Раздел 2. Основы профессиональной деятельности бакалавра</b>			
5-8	Высшее профессиональное образование в странах Евросоюза, США, Японии	8	0,5
9-10	Имена великих ученых и их вклад в технологическую науку	4	0,5
11-12	Сырье животного происхождения как объект профессиональной деятельности технолога	4	0,5
13-16	Технологические приемы, операции, процессы в технологии продуктов питания из животного сырья	8	0,5
<b>Раздел 3. Основы информационной культуры</b>			
17-18	Библиографический поиск и поиск в сети Интернет в учебной и научной работе студента	4	1
<b>Всего часов</b>		<b>36</b>	<b>4</b>

### 5 Самостоятельная работа обучающихся

Наименование темы	Трудоемкость самостоятельной работы, час.		Содержание работы
	очная	заочная	
Раздел 1. Основная профессиональная образовательная программа бакалавра	18	22	Закрепление материала лекций, самостоятельное изучение материала, подготовка к семинарам
Раздел 2. Основы профессиональной деятельности бакалавра	18	42	Закрепление материала лекций, самостоятельное изучение материала, подготовка к семинарам, написание реферата
Раздел 3. Основы информационной структуры	14	14	Закрепление материала лекций, самостоятельное изучение материала, подготовка к семинарам
<b>Всего часов</b>	<b>50</b>	<b>78</b>	

### 6 Тематика курсового проектирования (курсовой работы)

Курсовое проектирование не предусмотрено учебным планом.

## 7 Методы обучения

Основными формами изучения дисциплины являются: чтение лекций, проведение семинаров, самостоятельная работа студентов.

Основным методом изучения дисциплины являются лекции, которые проводятся в лекционных аудиториях с использованием наглядных пособий и интерактивных средств. На лекциях используется мультимедийное презентационное оборудование для демонстрации иллюстративного материала, таблиц и схем, основных тезисов и выводов по теме. Целесообразно по каждой теме составить список терминов и понятий и перечень контрольных вопросов, которые выносятся на самостоятельное изучение студентов. В ходе лекций проводится экспресс-тестирование студентов по материалам раздела.

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.

Обязательным условием аттестации студента является подготовка не менее 1 реферата и активное участие в обсуждении вопросов на семинарах.

Самостоятельная работа студентов является важным компонентом их профессиональной подготовки и включает в себя:

- подготовку к аудиторным занятиям: подбор источников и литературы для выступления с докладами и участия в дискуссиях по проблемам дисциплины;
- написание рефератов;
- подготовку к текущему контролю и промежуточной аттестации.

## 8 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Приведен в приложении к рабочей программе.

## 9 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Наименование	Количество экземпляров в библиотеке ФГБОУ ВО «КГМТУ»
<b>основная</b>	
1. Губанов Е.П. Введение в профессию : конспект лекций для студентов направления подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения оч. и заоч. форм обучения /сост. Е.П. Губанов, Т.В. Истомина ; Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования «Керч. гос. мор. технолог. ун-т», Каф. технологии продуктов питания. — Керчь, 2019. — 97 с. — Текст : электронный // Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ». — URL: <a href="https://lib.kgmtu.ru/?p=5944">https://lib.kgmtu.ru/?p=5944</a>	
<b>дополнительная</b>	
2. Яковлев О.В. Введение в профессию : планы семин. занятий для студентов направления подгот. 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» оч. и заоч. форм обучения / сост.: О.В. Яковлев, Ю.Р. Новоятлева ; Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования «Керч. гос. мор. технолог. ун-т», Каф. технологии продуктов питания. — Керчь, 2016. — 13 с. — Текст : электронный // Электронная	

библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ». — URL: <a href="https://lib.kgmtu.ru/?p=1695">https://lib.kgmtu.ru/?p=1695</a>	
3. Яковлев О.В. Введение в профессию : метод. указ. по самостоят. работе и по выполнению контрол. работы для студентов направления подгот. 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» оч. и заоч. форм обучения / О.В. Яковлев ; Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования «Керч. гос. мор. технолог. ун-т», Каф. технологии продуктов питания. — Керчь, 2017. — 11 с. — Текст : электронный // Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ». — URL: <a href="https://lib.kgmtu.ru/?p=2329">https://lib.kgmtu.ru/?p=2329</a>	

## 10 Состав современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Наименование информационного ресурса	Ссылка на информационный ресурс
Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ»	<a href="http://lib.kgmtu.ru/">http://lib.kgmtu.ru/</a>
Электронно-библиотечная система «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
База данных Научной электронной библиотеки	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
Электронная библиотека учебной литературы	<a href="http://twirpx.com/">http://twirpx.com/</a>
Справочная правовая система «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

## 11 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Наименование программного продукта	Назначение (базы и банки данных, тестирующие программы, практикум, деловые игры и т.д.)	Тип продукта (полная лицензионная версия, учебная версия, демоверсия и т.п.)
Операционная система (Microsoft Windows 10 Pro или Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level)	Комплекс системных и управляющих программ	Лицензионное программное обеспечение
Офисный пакет (Microsoft Office Pro Plus 2016 или Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN 1 License No Level)	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Лицензионное программное обеспечение

## 12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Лекционная аудитория, оснащенная учебной мебелью, компьютером с требуемым программным обеспечением и мультимедийным проектором, или телевизором с размером диагонали не менее 30 дюймов.

2. Аудитория для семинарских занятий, оснащенная учебной мебелью, компьютером с требуемым программным обеспечением и мультимедийным проектором, или телевизором с размером диагонали не менее 30 дюймов.

## 13 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

### *Рекомендации по освоению лекционного материала, подготовке к лекциям*

Лекции являются основным видом учебных занятий в высшем учебном заведении. В ходе лекционного курса проводится изложение современных научных взглядов и освещение основных проблем изучаемой области знаний. Значительную часть теоретических знаний студент должен получать самостоятельно из рекомендованных основных и дополнительных информационных источников (учебников, Интернет-ресурсов, электронной образовательной

среды университета). В тетради для конспектов лекций должны быть поля, где по ходу конспектирования делаются необходимые пометки. В конспектах рекомендуется применять сокращения слов, что ускоряет запись. Вопросы, возникшие в ходе лекций, рекомендуется делать на полях и после окончания лекции обратиться за разъяснениями к преподавателю. После окончания лекции рекомендуется перечитать записи, внести поправки и дополнения на полях. Конспекты лекций рекомендуется использовать при подготовке к семинарским занятиям, зачету, контрольным тестам, при выполнении самостоятельных заданий.

#### ***Рекомендации по подготовке к семинарским занятиям***

Для подготовки к семинарским занятиям необходимо заранее ознакомиться с перечнем вопросов, которые будут рассмотрены на занятии, рекомендуемой основной и дополнительной литературы, содержанием рекомендованных Интернет-ресурсов. Необходимо прочитать соответствующие разделы из литературы, рекомендованной преподавателем, выделить основные понятия. При подготовке к занятию не нужно заучивать учебный материал. На семинарских занятиях нужно выяснять у преподавателя ответы на интересующие или затруднительные вопросы, высказывать и аргументировать свое мнение.

#### ***Рекомендации по организации самостоятельной работы***

Самостоятельная работа включает изучение учебной литературы, поиск информации в сети Интернет, подготовку к семинарским занятиям, зачету, выполнение домашних заданий (рефератов, докладов, изучение теоретического материала, вынесенного на самостоятельное изучение и т.д.).

В случае выполнения реферата его тема выбирается по согласованию с преподавателем.