

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КГМТУ»)
Технологический факультет
Кафедра технологии продуктов питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Введение в профессию**

Уровень основной профессиональной образовательной программы – бакалавриат
Направление подготовки – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) – Технология продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Учебный план 2021 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	РГР, часов	Консультации, часов	Семестровый контроль, часов (вид)												
1	1																									108/3	72	36			36	32				4 (зач.)	1
Всего		108/3	72	36				36	32				4 (зач.)	Всего	108/3	8	4			4	78		18		4 (зач.)												

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, учебного плана.

Рабочую программу разработал О. В. Яковлев, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Рабочая программа рассмотрена на заседании выпускающей кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»
Протокол № 10 от 03.04.2023 г.

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	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины	Указание раздела(-ов) дисциплины, где предусмотрено освоение компетенции
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	Уметь: - 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 использованных информационных источников, использовать источники информации для ее получения и анализа.	Раздел 3
	УК-6.2. Понимает важность планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	Знать: - структуру, основные требования и условия освоения основной образовательной программы в университете; - область, объекты, виды и задачи будущей профессиональной деятельности; - основные особенности работы по избранной профессии.	Раздел 1-2
	УК-6.3. Демонстрирует умение проектировать и контролировать свою деятельность; реализует намеченные цели.	Уметь: - использовать полученные при изучении дисциплины знания для успешного и мотивированного освоения основной образовательной программы.	Раздел 1-2
	УК-6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.	Уметь: - обобщать и анализировать информацию, касающуюся развития современной технологии пищевых продуктов.	Раздел 3
	УК-6.5. Проявляет интерес к саморазвитию и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.	Владеть: - основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации из Интернет-ресурсов; самообразования и способами повышения своей квалификации.	Раздел 1-2

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, контроль качества и безопасности рыбы и рыбной продукции, проектирование предприятий рыбной промышленности, технология пищевых производств.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах и часах

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
Семестр 1 (очная и заочная форма обучения)																			
Раздел 1. Основная профессиональная образовательная программа бакалавра	30	18	10		8	12					2	1		1	22		6		
Раздел 2. Основы профессиональной деятельности бакалавра	58	46	22		24	12					4	2		2	46		8		
Раздел 3. Основы информационной структуры	16	8	4		4	8					2	1		1	10		4		
Курсовой проект (работа)																			
Консультации																			
Контроль	4									4									4
Всего часов в семестре	108	72	36	-	36	32	-	-	-	4	8	4	-	4	78	-	18	-	4
Всего часов по дисциплине	108	72	36	-	36	32	-	-	-	4	8	4	-	4	78	-	18	-	4

4.2 Содержание лекций

№	Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Основная профессиональная образовательная программа бакалавра			
Тема 1. Университет в системе высшего профессионального образования России			
1-2	История университета, его структура. Система высшего образования (ВО) России. Уровни и основные профессиональные образовательные программы (ОПОП) ВО.	4	0,5
Тема 2. Организация учебного процесса в университете			
3-5	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.	6	0,5

Раздел 2. Основы профессиональной деятельности бакалавра			
Тема 3. Общая характеристика профессиональной деятельности бакалавра			
6-8	Область профессиональной деятельности бакалавра. Краткий исторический обзор развития технологической науки и ее современное состояние. Научно-исследовательские институты. Объекты технологической науки. Этические и социальные аспекты применения современных технологий	6	0,5
Тема 4. Объекты профессиональной деятельности бакалавра			
9-12	Специфика и особенности, технологическая характеристика сырья животного происхождения как объекта профессиональной деятельности бакалавра. Пищевые ингредиенты и добавки. Процессы производства и оборудование. 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	8	1
Тема 5. Виды профессиональной деятельности бакалавра			
13-16	Производственно-технологическая деятельность. Организационно-управленческая деятельность. Научно-исследовательская деятельность. Проектная деятельность. Педагогическая деятельность.	8	0,5
Раздел 3. Основы информационной культуры			
Тема 6. Источники получения информации			
17-18	Значение научной информации. Роль библиотек. Методы работы с информационными источниками. Справочный аппарат библиотеки. Электронный каталог. Интернет.	4	1
Всего часов		36	4

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
Раздел 1. Основная профессиональная образовательная программа бакалавра			
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
Раздел 2. Основы профессиональной деятельности бакалавра			
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
Раздел 3. Основы информационной культуры			
17-18	Библиографический поиск и поиск в сети Интернет в учебной и научной работе студента	4	1
Всего часов		36	4

5 Самостоятельная работа обучающихся

Наименование темы	Трудоемкость	Содержание работы
-------------------	--------------	-------------------

	самостоятельной работы, час.		
	очная	заочная	
Раздел 1. Основная профессиональная образовательная программа бакалавра	12	22	Закрепление материала лекций, самостоятельное изучение материала, подготовка к семинарам
Раздел 2. Основы профессиональной деятельности бакалавра	12	46	Закрепление материала лекций, самостоятельное изучение материала, подготовка к семинарам, написание реферата
Раздел 3. Основы информационной структуры	8	10	Закрепление материала лекций, самостоятельное изучение материала, подготовка к семинарам
Всего часов	32	78	

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: изучение лекционного материала, 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»
1. Введение в технологию продуктов питания. Практикум: учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/517465	
2. 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. — 2019. — 97 с. — Текст: электронный // Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ». — URL: https://lib.kgmtu.ru/?p=5944	
3. 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. Новоятлев ; Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования «Керч. гос. мор. технолог. ун-т», каф. технологии продуктов питания. — 2016. — 13 с. — Текст: электронный // Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ». — URL: https://lib.kgmtu.ru/?p=1695	
4. 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 / сост. О. В. Яковлев; Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования «Керч. гос. мор. технолог. ун-т», каф. технологии продуктов питания. — 2017. — 11 с. — Текст: электронный // Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ». — URL: https://lib.kgmtu.ru/?p=2329	

10 Состав современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Наименование информационного ресурса	Ссылка на информационный ресурс
Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ»	http://lib.kgmtu.ru/
Образовательная платформа Юрайт	https://urait.ru/
Государственная система правовой информации – официальный интернет-портал правовой информации	http://pravo.gov.ru/
Справочная правовая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/
Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам»	http://window.edu.ru/
База данных Научной электронной библиотеки	http://elibrary.ru/
Электронная библиотека учебной литературы	http://twirpx.com/

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)	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Лицензионное программное обеспечение

Academic OPEN 1 License No Level)		
Офисный пакет LibreOffice	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Свободно-распространяемое 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.

Самостоятельную работу студенты проводят в читальном зале библиотеки ФГБОУ ВО «КГМТУ», аудитории для индивидуальных и групповых консультаций кафедры ТПП ФГБОУ ВО «КГМТУ» или дома с использованием литературы. Доступ к ЭСБ «Юрайт» может быть осуществлен из компьютерных аудиторий или домашних компьютеров.

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 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 литературой и содержанием Интернет-ресурсов. Необходимо 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.