

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра Технологии пищевых производств и индустрии питания

Рег. № ТХиКВ.03-13  
«17» 06 2024г.

УТВЕРЖДАЮ:  
И.о. директора ИЭиПБ  
Ворожейкина Н.Т.



ФГОС 2021 г.  
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.13 Введение в профессию  
Шифр и наименование дисциплины

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
Код и наименование направления подготовки

Технология хлебобулочных и кондитерских изделий  
Направленность (профиль)

Курс: 1

Семестр: 1

Факультет (институт)

очная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
<b>Общая трудоемкость по учебному плану</b>	3 з.е./108			
В том числе,				
<b>Контактная работа</b>	74			1
Занятия лекционного типа	22			1
Занятия семинарского типа	52			1
<b>Самостоятельная работа, всего</b>	34			1
<b>В том числе:</b>				
Курсовой проект / курсовая работа	-			
Контрольная работа / реферат / РГР	Р			1
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	3			1

Новосибирск 2024

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2022 №1041

**Программу разработал(и):**

\_\_\_\_\_  
Доцент кафедры ТТПиП

(должность)

\_\_\_\_\_  


подпись

\_\_\_\_\_  
Коршунова В.В.

ФИО

# 1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.О.13 Введение в профессию в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

УК-3, УК-4, УК-6, УК-9  
ИУК 9.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижение компетенций	Запланированные результаты обучения
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК 3.1 Знает принципы эффективной стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели в команде	<p><b>знать:</b> принципы и технологии выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели, основы лидерства и командообразования, особенности различных стилей лидерства; процессы внутренней динамики команды, технологии и методы кооперации в командной работе;</p> <p><b>уметь:</b> применять теоретические основы выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели на практике;</p> <p><b>владеть:</b> навыками организации совместной работы в команде для достижения поставленной цели.</p>
	ИУК 3.2 Демонстрирует умение учитывать особенности поведения групп людей, с которыми работает/взаимодействует, в своей деятельности	<p><b>знать:</b> основные этапы развития личности в процессе профессиональной становления;</p> <p><b>уметь:</b> определять пути и способы развития профессионально важных и значимых качеств личности, с учетом индивидуальных и психических особенностей;</p> <p><b>владеть:</b> навыками творческой деятельности в команде.</p>
	ИУК 3.3 Обладает навыками планирования последовательности шагов для	<p><b>знать:</b> основные требования, предъявляемые к проектной работе;</p> <p><b>уметь:</b> видеть образ</p>

	достижения заданного результата	результата деятельности; <b>владеть:</b> навыками планирования последовательности шагов для достижения заданного результата.
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИУК 4.4 Использует коммуникативно приемлемые стили делового общения в устной и письменной формах на государственном языке РФ	<b>знать:</b> систему и норму современного русского языка, стилистические особенности и требования к оформлению документации <b>уметь:</b> грамотно строить письменную и устную речь <b>владеть:</b> технологиями подготовки текстов официально-делового характера
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК 6.1 Формирует задачи личностного и профессионального развития, определяет и реализует направления совершенствования профессиональной деятельности	<b>знать:</b> методы реализации намеченных целей; <b>уметь:</b> добиваться намеченных целей деятельности; <b>владеть:</b> временной перспективой развития деятельности.
	ИУК 6.2 Применяет подходы самооценки и самоконтроля на основе принципов образования в течение всей жизни	<b>знать:</b> методики самооценки, самоконтроля и саморазвития с использованием подходов здоровьесбережения; <b>уметь:</b> применять методики самооценки и самоконтроля; <b>владеть:</b> технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни, в том числе с использованием здоровьесберегающих подходов и методик.
	ИУК 6.3 Владеет навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни	<b>знать:</b> возможности для приобретения новых знаний и навыков; <b>уметь:</b> приобретать новые знания и навыки; <b>владеть:</b> методами приобретения новых знаний и навыков.
УК-9 Способен использовать	ИУК-9.1 Обладает	<b>знать:</b> имеет базовые

базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья	представления о нозологиях, связанных с ограниченными возможностями здоровья; <b>уметь:</b> проявлять терпимость к особенностям лиц с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах; <b>владеть:</b> навыками толерантного поведения по отношению к лицам с ОВЗ.
---	---	--

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.13 Введение в профессию относится к обязательной части.

Данная дисциплина является основой для последующего изучения дисциплин: «*Основы технологии пищевых производств*», «*Технология производства кондитерских изделий*», «*Технология хлебопекарного производства*», «*Биотехнологические основы хлебопекарного и кондитерского производства*».

## 3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2, 3 по каждой форме обучения:

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение	2	4	-	6	УК-3 УК-4 УК-6
2	Порядок организации образовательной деятельности по программе бакалавриата	2	6	-	8	
3	Пищевая промышленность и ее структура	2	4	2	8	
4	Мясная и рыбная промышленность	2	5	2	9	
5	Молочная и спиртовая промышленность	2	5	2	9	
6	Винодельческая и пивоваренная промышленность	2	5	2	9	
7	Масложировая промышленность	2	5	2	9	
8	Хлебопекарная и кондитерская промышленность	2	6	2	10	
9	Процессы при производстве продуктов питания	2	6	2	10	
10	Методы переработки пищевого сырья	2	4	2	8	

11	Организация доступной среды для лиц с ограниченными возможностями, инвалидов и иных маломобильных групп населения на предприятиях общественного питания	2	2	-	4	УК-9
	Реферат			9	9	
	Зачет			9	9	
	Итого	<b>22</b>	<b>52</b>	<b>34</b>	<b>108</b>	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических занятий, самостоятельной работы, реферата.

### **3.1.Содержание отдельных разделов и тем**

#### ***Тема 1. Введение***

Сведения о направлении подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Профессиональный стандарт «Специалист в области биотехнологий продуктов питания»

#### ***Тема 2. Порядок организации образовательной деятельности по программе бакалавриата***

Основные нормативные документы, регламентирующие работу организации в части образовательной деятельности по программам высшего образования. Локальные акты.

#### ***Тема 3. Пищевая промышленность и ее структура***

Общая характеристика пищевой промышленности России. Классификация отраслей пищевой промышленности России. История, структура и характеристика становления пищевой промышленности в России, отраслей пищевой промышленности. Особенности развития современной промышленности в мире и нашей стране.

#### ***Тема 4. Мясная и рыбная промышленность***

Общая характеристика, структура, сырье, основные продукты мясной промышленности. Основные направления развития мясной и рыбной промышленности на современном этапе. Комплексная переработка мясного сырья и перспективные биопродукты мясного происхождения. Общая характеристика, структура, сырье, основные продукты рыбной промышленности. Основные направления развития рыбной промышленности на современном этапе. Комплексная переработка рыбного сырья и перспективные биопродукты мясного происхождения.

#### ***Тема 5. Молочная и спиртовая промышленность***

Общая характеристика, структура, сырье, основные продукты молочной и спиртовой промышленности. Основные направления развития молочной и спиртовой промышленности на современном этапе. Комплексная переработка молочного сырья. Перспективные биопродукты молочного происхождения. Основные направления развития спиртовой промышленности на современном этапе. Комплексная переработка зернового и целлюлозсодержащего сырья при производстве спирта. Биоэтанол. Биорефайнинг.

#### ***Тема 6. Винодельческая и пивоваренная промышленность***

История, общая характеристика, структура, сырье, основные продукты винодельческой промышленности. Классификация вин. Основные направления

развития винодельческой промышленности на современном этапе. Комплексная переработка винодельческого сырья. История, общая характеристика, структура, сырье, готовые продукты и направления совершенствования пивоваренной промышленности. Комплексная переработка сырья, используемого для производства пива.

#### ***Тема 7. Масложировая промышленность***

История становления масложировой промышленности. Роль масложировой промышленности в аграрном секторе. Основные продукты масложировой промышленности: растительные масла, маргарины, спреды, майонезы, кулинарные композиции, глицерин, мыла, моющие средства и др. Попутные продукты, получаемые при комплексной переработке масложирового сырья: кормовые добавки, биотопливо, компоненты для парфюмерной промышленности и др.

#### ***Тема 8. Хлебопекарная и кондитерская промышленность***

История становления хлебопекарной промышленности, получения хлеба. Структура и ассортимент продуктов, выпускаемые современной хлебопекарной промышленностью России. Основные виды хлеба. Основные пути повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий. История развития кондитерской промышленности. Кондитерские изделия и их классификация. Направления развития и пути повышения биологической ценности кондитерских изделий.

#### ***Тема 9. Процессы при производстве продуктов питания***

Общая характеристика процессов, происходящих при производстве пищевых продуктов. Основные понятия в области технологии продуктов питания. Разделение неоднородных систем. Химические процессы. Биохимические и микробиологические процессы

#### ***Тема 10. Методы переработки пищевого сырья***

Основы холодильной обработки пищевых продуктов. Принципы консервирования пищевых продуктов

***Тема 11. Организация доступной среды для лиц с ограниченными возможностями, инвалидов и иных маломобильных групп населения на предприятиях пищевой промышленности***

Нормативно-правовая и организационная основа системы обеспечения доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов. Краткая характеристика барьеров окружающей среды. Рекомендации по устранению барьеров для инвалидов с разными формами нозологий.

### **4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

#### **4.1. Список основной литературы**

✓ 1. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник/ О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Горелыкова, В.М. Позняковский. - Москва: ИНФРА-М, 2022. - 318 с (ИНФРА-М)

#### **4.2. Список дополнительной литературы**

✓ 1. Цыбикова, Г. Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. Ц. Цыбикова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 92 с. (ЭБС Лань)

**4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**



Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации	<a href="https://mcx.gov.ru/">https://mcx.gov.ru/</a>
2	Биотехнологии. Теория и практика;	<a href="http://www.biotechlink.org/">http://www.biotechlink.org/</a>
3	elibrary;	<a href="http://wos.elibrary.ru/">http://wos.elibrary.ru/</a>

#### 4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. Введение в профессию (методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине) / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Ин-т экологической и пищевой биотехнологии; сост.: В.В. Коршунова.– Новосибирск, 2024.

#### 4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 5. Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	Microsoft
3.	Броузер Mozilla FireFox	Бесплатная
4.	Файловый менеджер FreeCommande	Бесплатная

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Введение	22 слайда
2.	Презентация	Порядок организации образовательной деятельности по программе бакалавриата	46 слайдов
3.	Презентация	Пищевая промышленность и ее структура	47 слайдов
4.	Презентация	Мясная и рыбная промышленность	53 слайдов
5.	Презентация	Молочная и спиртовая промышленность	37 слайдов
6.	Презентация	Винодельческая и пивоваренная промышленность	25 слайдов
7.	Презентация	Масложировая промышленность	30 слайдов
8.	Презентация	Хлебопекарная и кондитерская промышленность	29 слайдов
9.	Презентация	Процессы при производстве продуктов питания	
10.	Презентация	Методы переработки пищевого сырья	32 слайда
11.	Презентация	Организация доступной среды для лиц с ограниченными возможностями, инвалидов и иных маломобильных групп населения на предприятиях общественного питания	42 слайда

## 5. Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317 Учебная аудитория	аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, дипломного и курсового проектирования (выполнения курсовых работ), занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации	Проектор; ноутбук; экран проекционный; доска ученическая; трибуна; мебель учебная– 19 шт.

## 6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

### 7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «3» 06.2024 г. № 5

Рабочая программа обсуждена и утверждена  
на заседании кафедры


протокол от «5» июня 2024 № 10

Заведующий кафедрой  
(должность)

  
подпись

Гаптар С.Л.  
ФИО

Председатель учебно-методического  
совета (комиссии)  
(должность)

  
подпись

Лисиченок О.В.  
ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,  
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол  
от «  »    20   №   

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): \_\_\_\_\_  
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического  
совета (комиссии)  
(должность)

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_   
ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,  
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол  
от «  »    20   №   

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): \_\_\_\_\_  
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического  
совета (комиссии)  
(должность)

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_   
ФИО