Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим Ю.С. Лазуткина

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.1 «Введение в специальность»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Направленность (профиль, специализация): **Технология молочных и мясных продуктов**
Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)**
Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	Е.М. Щетинина
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	М.П. Щетинин
	руководитель направленности (профиля) программы	М.П. Щетинин

г. Барнаул

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

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	основные положения данной документации	работать с нормативной базой в соответствии с направлением профилем подготовки	методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов, правил и др
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	теоретические основы реологии, основные закономерности и методы	интерпретировать данные исследований реологических свойств сырья	навыками поиска необходимой информации по тематике исследования

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Инженерная графика, Математика, Неорганическая химия
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Биология, Методы исследования молочных и мясных продуктов, Микробиология молочных и мясных продуктов, Общая технология отрасли, Технология масла, Технология сыра

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 2 / 72
Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	

					преподавателем (час)
очная	17	17	0	38	40

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

Форма обучения: очная

Семестр: 1

Лекционные занятия (17ч.)

1. История развития промышленного производства молока. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2]

2. Нормативная документация. Сырьевая база молочной отрасли. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2]

3. Развитие маслоделия в России и Алтайском крае. Развитие сыроделия на Алтае. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3]

4. Введение в технологию молочных продуктов. Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях по переработке молочного сырья. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,4]

5. История развития мясной промышленности. Развитие мясной промышленности в России и на Алтае. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,6]

6. Мясное животноводство на Алтае. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[6]

7. Введение в технологию мясной отрасли. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,7]

8. Предубойное содержание скота. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (3ч.)[7]

Лабораторные работы (17ч.)

1. Анализ производства молока в Алтайском крае. Анализ работы перерабатывающей отрасли Алтайского края. Первичная приемка молока и методы оценки его качества. {работа в малых группах} (4ч.)[1]

2. Сепарирование, пастеризация и гомогенизация молока. Схемы и последовательность обработки молока.Коллоквиум №1. {работа в малых группах} (5ч.)[1]

3. Анализ производства мясных изделий в Алтайском крае. Особенности получения добро-качественного мяса. Виды и особенности с/х животных мясного направления. {работа в малых группах} (4ч.)[1]

4. Виды и особенности транспорта для перевозки животных. Условия перевозки и содержания. {работа в малых группах} (4ч.)[1]

Самостоятельная работа (38ч.)

1. Подготовка к лекции №2(2ч.)[2]
2. Подготовка к лабораторной работе №1(2ч.)[2]
3. Подготовка к лекции №3(2ч.)[2]
4. Подготовка к лекции №4(2ч.)[2,3]
5. Подготовка к лабораторной работе №2
Подготовка к коллоквиуму(6ч.)[1,2,3]
6. Подготовка к лекции №5(2ч.)[4]
7. Подготовка к лекции №6(2ч.)[4]
8. Подготовка к лабораторной работе №3(2ч.)[5]
9. Подготовка к лекции №7(2ч.)[5]
10. Подготовка к лекции №8(2ч.)[6]
11. Подготовка к лабораторной работе №4(2ч.)[5]
12. Подготовка к зачету(12ч.)[2,3,4,5,6,7,8]

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Кригер, А.В. Рекомендации для подготовки к практическим занятиям по дисциплине «Введение в специальность» для студентов специальности 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» / А.В. Кригер. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2015. Режим доступа: - http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Kriger_vs.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Гаврилова, Н.Б Технология молока и молочных продуктов: традиции и инновации. Учебник для вузов / Н.Б. Гаврилова, М.П.Щетинин. – М.: КолосС, 2012. – 544 с. 99 экз. аул

3. Генералова, Н.А. Экспертиза молока и молочных продуктов. В 2-х частях. Ч.1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.А. Генералова, И.А. Смирнова, И.В. Гралевская. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2009. — 212 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4601. — Загл. с экрана.

6.2. Дополнительная литература

4. Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.А. Вытовтов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4906. — Загл. с экрана.

5. Гореликова, Г.А. Биологическая безопасность продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.А. Гореликова. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2011. — 126 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4597. — Загл. с экрана.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

6. http://elibrary.ru – Научная электронная библиотека, система РИНЦ
7. http://ellib.gpntb.ru/ – Электронная библиотека ГПНТБ России;
8. http://www.fio.ru – Российская федерация Интернет-образование;

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
	интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа
учебные аудитории для проведения курсового проектирования (выполнения курсовых работ)
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы
лаборатории
виртуальный аналог специально оборудованных помещений

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».