

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

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

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**

Форма обучения: **очная**

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

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-3	Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.3	Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Математика, Неорганическая химия
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Биология, 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: 4 / 144

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	32	32	16	64	84

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 (32ч.)

- 1. История развития промышленного производства молока. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2]** Молочное животноводство и рациональные методы его ведения.
- 2. Нормативная документация. Сырьевая база молочной отрасли. Организация технологического процесса приемки. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2]** Изучение нормативной документации и законодательных актов молочной отрасли. Особенности работы системы Меркурий. Технические и санитарные особенности организации приемки молока
- 3. Развитие маслоделия в России и Алтайском крае. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3]** Развитие сыроделия на Алтае. Организация новых предприятий и фермерских хозяйств, перерабатывающих продукцию животноводства.
- 4. Введение в технологию молочных продуктов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (6ч.)[2,4]** Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях по переработке молочного сырья: молоко, кефир, сметана. История происхождения.
- 5. Приемка молока на предприятие. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2,3]** Аппаратный цех. Организация технологического процесса и рациональность его ведения. Организация контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции.
- 6. Основные технологические операции при приемке и переработке молока. Оценка качества продукции. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2]** Основные технологические операции при приемке и переработке молока. Оценка качества продукции.
- 7. История развития мясной промышленности. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,6]** Развитие мясной промышленности в России и на Алтае. Рациональное ведение мясного животноводства.
- 8. Мясное животноводство на Алтае. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[6]** История развития и анализ ведения технологических операций через призму времени.
- 9. Введение в технологию мясной отрасли. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,7]** Признаки рационального ведения мясного производства.
- 10. Предубойное содержание скота. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[7]** Влияние предубойного содержания на дальнейший технологический процесс.

Практические занятия (16ч.)

- 1. Направления развития молочной промышленности в Алтайском крае(2ч.)[1,2]**
- 2. Направления развития молочного скотоводства в Алтайском крае(2ч.)[2]**
- 3. Направления развития мясной промышленности в Алтайском крае(2ч.)[2]**

4. Направления развития мясного скотоводства в Алтайском крае(2ч.)[2]
5. Направления развития свиноводства и птицеводства(2ч.)[2]
6. Перспективы использования мелкого рогатого скота при производстве молочных и мясных продуктов(2ч.)[2,4]
7. Зарубежный опыт переработки молока(2ч.)[2,5]
8. Зарубежный опыт переработки мяса(2ч.)[2]

Лабораторные работы (32ч.)

1. Анализ производства молока в Алтайском крае. Анализ работы перерабатывающей отрасли Алтайского края. {работа в малых группах} (4ч.)[1]
2. Первичная приемка молока и методы оценки его качества. {работа в малых группах} (4ч.)[1]
3. Сепарирование, пастеризация и гомогенизация молока. Схемы и последовательность обработки молока. {работа в малых группах} (4ч.)[1]
4. Анализ производства мясных изделий в Алтайском крае. Особенности получения добро-качественного мяса. {работа в малых группах} (4ч.)[1]
5. Виды и особенности с/х животных мясного направления. {работа в малых группах} (4ч.)[1]
6. Виды и особенности транспорта для перевозки животных. {работа в малых группах} (4ч.)[1]
7. Условия перевозки и содержания. {работа в малых группах} (4ч.)[1]
8. Документация при перевозке и приемке скота {работа в малых группах} (4ч.)[1]

Самостоятельная работа (64ч.)

15. Подготовка к лекциям и лабораторным(28ч.)[1,2,3,4,5,6,7]
16. Подготовка к промежуточной аттестации(36ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

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. Щетинина, Е.М. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Введение в специальность» для студентов очной формы обучения по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения/Е.М. Щетинина. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ,2020. Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Shetinina_VvVSp_lr_mu.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. 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 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 учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

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».