

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия  
имени Н.В. Верещагина»

Факультет технологический

Кафедра технологии молока и молочных продуктов

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ВВЕДЕНИЕ В ПРОФИЛЬ НАПРАВЛЕНИЯ**

**Направление подготовки:** 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**Профиль:** Технология молока и молочных продуктов

**Квалификация выпускника:** Бакалавр

Вологда – Молочное  
2025

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Разработчик, к.т.н., доцент Бурмагина Т.Ю.

Программа одобрена на заседании кафедры технологии молока и молочных продуктов от 20.02.25, протокол № 6.

И.о завед. кафедрой, к.т.н., доцент Матвеева Н.О.

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии технологического факультета от 20.02.25, протокол № 6.

Председатель методической комиссии, к.т.н., доцент Бурмагина Т.Ю.

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель изучения дисциплины** «Введение в профиль направления»– легкая адаптация студента в стенах высшего учебного заведения, познание сути своей профессии, получение представления о работе на предприятиях пищевой промышленности; подготовка студента к изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин; привитие студенту навыков использования специальной технической литературы в процессе обучения, пользования электронной библиотечной системой и другими электронными ресурсами; формирование ответственного отношения к занятиям, уважения к преподавателям.

### **Задачи дисциплины:**

- познакомить студентов со спецификой будущей специальности, образовательным процессом, а также с внеурочной (научной, творческой, спортивной, бытовой) жизнью академии;
- подготовка студента к изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин;
- привитие студенту навыков использования специальной технической литературы в процессе обучения;
- формирования ответственного отношения к занятиям, уважения к преподавателям.

## 2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Введение в профиль направления» относится к обязательным дисциплинам вариативной части федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Индекс дисциплины по учебному плану Б1.О.13.

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический.

*Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности*, в которых выпускники, могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сферах: научных исследований технологий продуктов маслodelия; профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования);

22 Пищевая промышленность: в сфере технологий комплексной переработки молочного сырья на масло и пасты масляные из коровьего молока, спреды и смеси топленые.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

*Объекты профессиональной деятельности выпускников:* пищевые предприятия; специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства; сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и нормы и правила; международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; простые инструменты

качества; системы качества; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

Данная учебная дисциплина не взаимосвязана с другими дисциплинами, изучение которых необходимо для усвоения учебного материала.

К числу **входных знаний, навыков и компетенций** студента, приступающего к изучению дисциплины «Введение в профиль направления», должно относиться следующее: студент должен обладать комплексом знаний и умений по основным дисциплинам, предъявляемых в рамках курса общеобразовательной школы.

Дисциплина «Введение в профиль направления» является базовой для последующего изучения дисциплин: «Общая технология» - Б1.О.23.01, «Технология цельномолочных продуктов и мороженого» - Б1.О.23.02, «Технология масла и масляных паст из коровьего молока, спредов и топленых смесей» - Б1.О.23.03, «Технология продуктов консервирования молока» - Б1.О.23.04, «Технология сыра и сырных продуктов» - Б1.О.23.05. Знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной являются базой для эффективного прохождения ознакомительной практики.

### 3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Введение в профиль направления» направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>
ОПК - 1 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Знает принципы работы современных информационных технологий. ИД-2 <sub>ОПК-1</sub> Использует современные информационные технологии для решения профессиональных задач. ИД-3 <sub>ОПК-1</sub> Организует защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок.
ОПК - 5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.	ИД-1 <sub>ОПК-5</sub> Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики. ИД-2 <sub>ОПК-5</sub> Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продукции животного происхождения. ИД-3 <sub>ОПК-5</sub> Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции. ИД-4 <sub>ОПК-5</sub> Использует основные схемы автоматизации типовых технологических объектов пищевых производств.
ПК - 13 - Способен применять цифровые технологии при производстве продуктов питания животного происхождения.	ИД-1 <sub>ПК-13</sub> Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием цифровых технологий. ИД-2 <sub>ПК-13</sub> Использует профессиональные справочные системы и программное обеспечение, информационные технологии для разработки проектов нормативной и технической документации.

	ИД-3ПК-13 Применяет цифровые технологии при проектировании производства продуктов питания животного происхождения.
--	--

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единиц

##### 4.1 Структура дисциплины

Вид учебной работы	Всего, часов	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>8</b>
В том числе			
Лекции (Л)	17	17	4
Практические занятия (ПЗ)	17	17	4
Лабораторные работы (ЛР)			-
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>70</b>	70	96
<b>Контроль</b>	<b>4</b>	4	4
<b>Вид промежуточной аттестации</b>	зачет	зачет	зачет
Общая трудоёмкость дисциплины			
часы	108	108	108
зачётные единицы	3	3	3

##### 4.2 Содержание разделов дисциплины

**Раздел 1. Введение. Профессиональная деятельность и компетентность.** Задачи дисциплины и её содержание. Отраслевая литература. Область профессиональной деятельности. Объекты профессиональной деятельности. Виды и задачи профессиональной деятельности. Профессиональная компетентность. Цифровые технологии, используемые в пищевой промышленности. История создания, развитие ВГМХА. Видные ученые, работавшие в ВГМХА. Структура академии, официальный сайт академии, образовательный портал.

**Раздел 2. Состав молока, гигиена его получения.** Состав молока: вода и сухие вещества. Белки, жир, углеводы, минеральные вещества, витамины, ферменты, гормоны, пигменты, газы. Технология получения молока, первичная обработка молока на ферме, транспортировка молока.

**Раздел 3. Технология производства молочных продуктов.** Цельномолочные продукты. История развития производства цельномолочных продуктов. Ассортимент цельномолочных продуктов. Технология производства питьевого молока и кисломолочных продуктов. Молочные консервы. История производства молочных консервов. Ассортимент молочных консервов. Технология производства сгущенных, сухих, стерилизованных молочных консервов. Маслоделие. История маслоделия. Виды масла. Технология производства масла различными способами. Сыроделие. История сыроделия. Классификация сыров. Технология производства различных видов сыров. Состояние и перспективы развития молочной промышленности. Направления, по которым идет формирования ассортимента молочной продукции. Перспективы и направления развития производственной базы. Возможности интернет-ресурсов и программных продуктов при решении профессиональных задач (Техэксперт, Меркурий, Честный знак).

##### 4.3. Разделы дисциплины и вид занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	СРС	Всего
1	Введение. Профессиональная деятельность и компетентность	4	6		30	40
2	Состав молока, гигиена его получения	4	2		10	16
3	Технология производства молочных продуктов	9	9		30	48
	Итоговый контроль					4
	Итого:	17	17		70	108

## 5. Матрица формирования компетенций по дисциплине

№ п.п.	Разделы, темы дисциплины	Компетенции			Общее количество компетенций
		Общепрофессиональные		Профессиональные	
		ОПК-1	ОПК-5	ПК-13	
1	Введение. Профессиональная деятельность и компетентность	+			1
2	Состав молока, гигиена его получения		+	+	2
3	Технология производства молочных продуктов		+	+	2

## 6. Образовательные технологии

Объем аудиторных занятий всего 34 часа, в т.ч. лекции - 17 часов, практических занятий - 16 часа.

10 часов (31 %) – занятий в интерактивных формах от объема аудиторных занятий.

Семестр	Вид занятия (Л, ПЗ, ЛР)	Наименование темы	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
1	ПЗ	Введение. Профессиональная деятельность и компетентность	Деловая игра	2
1	ПЗ	Состав молока, гигиена его получения	Анализ конкретных ситуаций (или кейс)	2
1	ПЗ	Технология производства молочных продуктов	Анализ конкретных ситуаций (или кейс)	2
1	ПЗ	Технология производства молочных продуктов	Анализ конкретных ситуаций (или кейс)	2
Итого				10

## 7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

### 7.1 Виды самостоятельной работы, порядок их выполнения и контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды СРС	Порядок выполнения СРС	Метод контроля
1	Введение. Профессиональная деятельность и компетентность	Подготовка к ПЗ	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами	Устный опрос
2	Состав молока, гигиена его получения	Подготовка к ПЗ	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами	Устный опрос
3	Технология производства молочных продуктов	Подготовка к ПЗ	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами	Устный опрос

### 7.2 Контрольные вопросы для самопроверки

Раздел (тема) дисциплины	Контрольные вопросы для самопроверки
Введение. Профессиональная деятельность и компетентность	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Каковы основные этапы создания и развития ВГМХА?</li> <li>2. Какова структура ВГМХА?</li> <li>3. Как организован учебный процесс?</li> <li>4. Что в себя включает внеурочная жизнь академии?</li> <li>5. Какова структура технологического факультета?</li> <li>6. Каковы направления научной работы ведущих кафедр факультета?</li> <li>7. Для какой деятельности предназначены бакалавры по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» по профилю «Технология молока и молочных продуктов»?</li> <li>8. В каких учреждениях могут работать бакалавры по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» по профилю «Технология молока и молочных продуктов»?</li> <li>9. Что должен знать и уметь бакалавры по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» по профилю «Технология молока и молочных продуктов»?</li> <li>10. Какие цифровые технологии применяются в пищевой промышленности?</li> <li>11. Каков вклад Н.В. Верещагина в становлении и развитии молочного дела в России?</li> <li>12. Каков вклад А.А. Калантара, Г.С. Инихова, С.А. Королева и других ученых в становлении и развитии молочного дела в России?</li> <li>13. На чем основана системой библиотечной классификации?</li> <li>14. Как проводить индивидуальный поиск литературы по каталогу?</li> <li>15. Что такое ЭБС?</li> </ol>
Состав молока,	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назовите химический состав молока.</li> </ol>

гигиена его получения	2. Что такое сухой молочный остаток молока? 3. Что такое первичная обработка молока? 4. Какие операции относятся к первичной обработке молока
Технология производства молочных продуктов	1. Какова последовательность технологических операций при производстве питьевого молока? 2. Какова последовательность технологических операций при производстве кисломолочных продуктов резервуарным способом? 3. Какова последовательность технологических операций при производстве творога традиционным способом? 4. Какова последовательность технологических операций при производстве масла методом преобразования высокожирных сливок? 5. Какова последовательность технологических операций при производстве сухого молока на распылительной сушилке? 6. Какую информацию можно получить, используя интернет-ресурсы Техэксперт, Меркурий, Честный знак.

### 7.3 Вопросы для промежуточной аттестации (зачет)

1. Опишите область и виды профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения».

2. Что является объектом профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения»?

3. Охарактеризуйте понятие профессиональная компетентность.

4. Перечислите отрасли пищевой промышленности. Дайте характеристику молочной отрасли.

5. Какие цифровые технологии применяются в пищевой промышленности?

6. Состав молока (вода, СМО, СОМО, жир, белки, углеводы, минеральные вещества, витамины, ферменты, гормоны, пигменты, газы).

7. Бактерицидные свойства молока.

8. Основные технологические операции, которые используются при производстве молочных продуктов (охлаждение, сепарирование, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация).

9. Технология производства питьевого молока.

10. Технология производства кисломолочных продуктов резервуарным способом.

11. Особенности технологии йогурта, кефира, ряженки, сметаны.

12. Технология производства сгущенных молочных консервов на примере сгущенного молока с сахаром.

13. Технология производства сухих молочных продуктов на примере сухого молока.

14. Технология производства масла методом сбивания сливок в маслоизготовителях непрерывного действия.

15. Технология производства масла методом преобразования высокожирных сливок.

16. Технология производства сыра.

17. Технология производства творога.

18. Что вы можете сказать о системе Меркурий, ее назначение?

19. Что такое справочная система Техэксперт, какие профессиональные задачи решают с помощью данной системы?

20. Каковы основные задачи решаются с помощью системы Честный знак?

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### а) Основная литература:

1. Хромова, Л. Г. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л. Г. Хромова. - Электрон.дан. - Воронеж: ВГАУ, 2019. - 259 с. - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/178982>
2. Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / М. М. Карпеня, В. И. Шляхтунов, В. Н. Подрез. - Электрон.дан. - М.: Инфра-М; Минск: Новое знание, 2021. - 410 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znaniyum.com/catalog/document?id=375677>

### б) Дополнительная литература:

1. Захарова, Л. М. Технология молока и молочных продуктов. Технология маслоделия и сыроделия [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / Л. М. Захарова, Е. М. Лобачева, И. В. Гралева. - Электрон.дан. - Кемерово: КемГУ, 2020. - 139 с. - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/173542>
2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.]; под общ ред. О. А. Ковалевой. - 2-е изд., стер. - Электрон.дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 444 с. - (Учебники для вузов) (Специальная литература). - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/130575>
3. Вышемирский, Ф. А. Русский метод производства сливочного масла / Ф. А. Вышемирский. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2021. - 325, [1] с.: рис., табл. - Библиогр. в конце глав
4. Комлацкий, В. И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции [Электронный ресурс]: учебник для вузов / В. И. Комлацкий, Т. А. Хорошайло. - Электрон.дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 216 с. - (Учебники для вузов) (Специальная литература). - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/152603>
5. Современные технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / сост. А. Л. Алексеев. - Электрон.дан. - Персиановский: Донской ГАУ, 2019. - 166 с. - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/134389>
6. Никифорова, Т. А. Введение в технологии продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. А. Никифорова, И. А. Хон, Е. В. Волошин. - Электрон.дан. - Оренбург: ОГУ, 2019. - 98 с. - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/159996>
7. Шокина, Ю. В. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина. - 2-е изд., стер. - Электрон.дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 116 с. - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/176889>
8. Бурова, Т. Е. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Е. Бурова. - Электрон.дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 160 с. - (Учебники для вузов) (Специальная литература). - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/169256>

### в) Перечень информационных технологий, используемых в обучении, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

#### Лицензионное программное обеспечение:

Microsoft Windows XP / Microsoft Windows 7 Professional , Microsoft Office Professional 2003 / Microsoft Office Professional 2007 / Microsoft Office Professional 2010  
STATISTICA Advanced + QC 10 for Windows

**в т.ч. отечественное**

Astra Linux Special Edition РУСБ 10015-01 версии 1.6.  
1С:Предприятие 8. Конфигурация, 1С: Бухгалтерия 8 (учебная версия)  
Project Expert 7 (Tutorial) for Windows  
СПС КонсультантПлюс  
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный

#### **Свободно распространяемое лицензионное программное обеспечение:**

OpenOffice  
LibreOffice  
7-Zip  
Adobe Acrobat Reader  
Google Chrome  
**в т.ч. отечественное**  
Яндекс.Браузер

#### **Информационные справочные системы**

- Единое окно доступа к образовательным ресурсам – режим доступа: <http://window.edu.ru/>
- ИПС «КонсультантПлюс» – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
- Интерфакс - Центр раскрытия корпоративной информации (сервер раскрытия информации) – режим доступа: <https://www.e-disclosure.ru/>
- Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (web-версия) - режим доступ: <http://gtexam.ru/>

#### **Профессиональные базы данных**

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>
- Наукометрическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования – режим доступа: <https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>
- Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/> (Открытый доступ)
- Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – режим доступа: <http://www.ras.ru> (Открытый доступ)
- Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – режим доступа: <http://mex.ru/> (Открытый доступ)

#### **Электронные библиотечные системы:**

- Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: [https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC](https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC)
- ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
- ЭБС Znanium.com – режим доступа: <https://new.znanium.com/>
- ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>
- ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>
- Электронная библиотека издательского центра «Академия»: <https://www.academia-moscow.ru/elibrary/> (коллекция СПО)
- ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochnoe.ru/ebs/>

## **9. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Учебная аудитория 1225 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт.

Учебная аудитория 1234 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт.

Учебная аудитория 1240 Компьютерный класс, класс для самостоятельной работы студентов. Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт., 9 компьютеров с доступом в электронно-образовательную среду Академии, ЭБС и сети Интернет.

### **ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ**

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуальных психофизических особенностей и по личному заявлению обучающегося, в части создания специальных условий.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

## 10 Карта компетенций дисциплины

Введение в профиль направления (направление подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения)					
Цель дисциплины		- легкая адаптация студента в стенах высшего учебного заведения, познание сути своей профессии, получение представления о работе на предприятиях пищевой промышленности; подготовка студента к изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин; привитие студенту навыков использования специальной технической литературы в процессе обучения, пользования электронной библиотечной системой и другими электронными ресурсами; формирование ответственного отношения к занятиям, уважения к преподавателям.			
Задачи дисциплины		<ul style="list-style-type: none"> <li>- познакомить студентов со спецификой будущей специальности, образовательным процессом, а также с внеурочной (научной, творческой, спортивной, бытовой) жизнью академии;</li> <li>- подготовка студента к изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин;</li> <li>- привитие студенту навыков использования специальной технической литературы в процессе обучения;</li> <li>- формирования ответственного отношения к занятиям, уважения к преподавателям</li> </ul>			
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Общепрофессиональные компетенции					
Компетенции		Перечень компонентов (планируемые результаты обучения)	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Ступени уровней освоения компетенции
Индекс	Формулировка				
ОПК - 1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	ИД-1 <small>опк-1</small> Знает принципы работы современных информационных технологий. ИД-2 <small>опк-1</small> Использует современные информационные технологии для решения профессиональных задач. ИД-3 <small>опк-1</small> Организует защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок.	Лекции  Практические занятия  Самостоятельная работа  Интерактивные занятия	Устный ответ  Зачет	<b>Пороговый (удовлетворительный)</b> <b>Знает</b> информационные технологии, применяемые в профессиональной деятельности  <b>Продвинутый (хорошо)</b> <b>Умеет</b> использовать цифровые технологии для решения профессиональных задач.  <b>Высокий (отлично)</b> <b>Владет</b> методами защиты объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок.
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.	ИД-1 <small>опк-5</small> Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики. ИД-2 <small>опк-5</small> Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продукции	Лекции  Практические занятия  Самостоятельная работа		<b>Пороговый (удовлетворительный)</b> <b>Знает</b> состав и свойства сырья.  <b>Продвинутый (хорошо)</b> <b>Умеет</b> организовывать производственный процесс с учетом производственных и непроизводственных затрат.  <b>Высокий (отлично)</b>

		животного происхождения. ИД-3 <sub>ОПК-5</sub> Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции. ИД-4 <sub>ОПК-5</sub> Использует основные схемы автоматизации типовых технологических объектов пищевых производств.	Интерактивные занятия		<b>Владет</b> знаниями контролю технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции, используя основные схемы автоматизации типовых технологических объектов пищевых производств.
<b>Профессиональные компетенции</b>					
ПК-13	Способен применять цифровые технологии при производстве продуктов питания животного происхождения.	ИД-1 <sub>ПК-13</sub> Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием цифровых технологий. ИД-2 <sub>ПК-13</sub> Использует профессиональные справочные системы и программное обеспечение, информационные технологии для разработки проектов нормативной и технической документации. ИД-3 <sub>ПК-13</sub> Применяет цифровые технологии при проектировании производства продуктов питания животного происхождения.	Лекции  Практические занятия  Самостоятельная работа  Интерактивные занятия	Устный ответ  Зачет	<b>Пороговый (удовлетворительный)</b> <b>Знает</b> состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием цифровых технологий <b>Продвинутый (хорошо)</b> <b>Умеет</b> использовать профессиональные справочные системы и программное обеспечение, информационные технологии для разработки проектов нормативной и технической документации. <b>Высокий (отлично)</b> <b>Владет</b> цифровыми технологиями при проектировании производства продуктов питания животного происхождения.