



Филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
в Ташкентской области Республики Узбекистан

ФАКУЛЬТЕТ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель исполнительного директора

_____ Д.С. Джумонов

**Рабочая программа дисциплины
Введение в профессию**

Направление

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
**Профиль Продукты питания животного происхождения и водных
биоресурсов**

Квалификация (степень)

Бакалавр

Форма обучения

заочная

Автор:

К.с/х.н., доцент Амантурдиев Г.Б.

Распределение часов дисциплины

Курс	1		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Лекции	2	2	2	2
Практические	6	6	6	6
Итого ауд.	8	8	8	8
Контактная работа	8	8	8	8
Сам. работа	96	96	96	96
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

К.с/х.н., доцент, Амантурдиев Г.Б. _____

Рецензент(ы):

Д.б.н., профессор, Камилов Бахтияр Ганиевич _____

Рабочая программа дисциплины

Введение в профессию

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов

утвержденного учёным советом вуза от 30.11.2022 протокол № 4.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Водные биоресурсы и технологии

Протокол от 25.08.2023 г. № 11

Зав. кафедрой Амантурдиев Г.Б.

Председатель УМС Джумонов Д.С.

Протокол от 26.08.2023 г. _____ № 4

Председатель УМС
__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой

Председатель УМС
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1	Получение представлений о социальной значимости своей будущей профессии и роли технолога в процессе разработки новых пищевых продуктов, об общей структуре отрасли, состоянии, тенденции ее развития, опыте зарубежных стран, о сырьевых ресурсах отрасли; изучение принципов построения технологических схем; понимание требований стандартов к качеству выпускаемой продукции, путей совершенствования существующих технологий, обеспечивающих рациональное использование ресурсов отрасли; формирование представлений об области, объектах, видах и задачах профессиональной деятельности бакалавра, его основной образовательной программе (ООП) в университете, условиях и результатах ее освоения, а также об основах информационной культуры
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О.04
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	- творческая активность, профессиональные интересы, осознание ценности образования как средства развития личности и потенциального профессионального роста;
2.1.2	- способность участвовать в проектной деятельности, в организации и проведении учебно-исследовательской работы;
2.1.3	- умение найти нужную информацию по заданной теме в источниках различного типа и критически оценивать ее;
2.1.4	- умение использовать современное программное обеспечение; работать с вычислительной техникой и офисными программными пакетами;
2.1.5	- способность использовать электронные средства обучения для поиска, обработки и систематизации
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Сырье и материалы рыбной промышленности
2.2.2	Ознакомительная практика
2.2.3	Технологии хранения, транспортирования и реализации продукции
2.2.4	Технология рыбы и рыбных продуктов
2.2.5	Технология мяса и мясных продуктов

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения****Знать:**

Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной терминологии
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания

Уметь:

Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано

Владеть:

Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	теоретические основы технологии производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
3.2	Уметь:
3.2.1	осуществлять отдельные этапы основных технологических операций производства продуктов питания из сырья животного происхождения и водных биоресурсов
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Компетенции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)					
1.1	Введение. Основные понятия Профессия «технолог» /Лек/	1	1	ОПК-4	п. 6	
1.2	Освоение типовой должностной инструкции технолога. /Пр/	1	2	ОПК-4	п. 6	
1.3	Современное состояние продуктов питания животного происхождения в Республики Узбекистан. /Лек/	1	1	ОПК-4	п. 6	
1.4	Определение молочной продуктивности коров /Пр/	1	2	ОПК-4	п. 6	
1.5	Научные основы инновационных технологий. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
1.6	Определение молочной продуктивности овец и коз /Пр/	1	2	ОПК-4	п. 6	
1.7	Технология производства и переработка молока в условиях фермерских хозяйств /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
1.8	Определение молочной продуктивности кобыл и верблюдец /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
1.9	Классификация консервов – продуктов переработки молока /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
1.10	Первичная обработка молока и его переработка. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
1.11	Современное состояния и уровень продукции питания в мире. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
	Раздел 2.					
2.1	Технология производства мяса и мясных продуктов. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
2.2	Организация и порядок сдачи-приема молока. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
2.3	Предприятие мясоперерабатывающего комплекса. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
2.4	Учет и оценка мясной продуктивности скота. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	

2.5	Предприятие мясоперерабатывающего комплекса. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
2.6	Учет и оценка мясной продуктивности овец и коз. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
2.7	Технология производства яиц с/х птиц. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
2.8	Учет и оценка мясной продуктивности птицы. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
2.9	Технология производства мяса с/х птиц. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
2.10	Конина – Химический состав и пищевая ценность. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
2.11	Оценка мясной продуктивности верблюдов. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
2.12	Технология производства продукции рыбоводства. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
2.13	Технология убоа сельскохозяйственных животных /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
2.14	Определение качества яиц. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
2.15	Основы производства консервированной продукции /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
2.16	Организация и порядок сдачи-приема скота на мясо. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
2.17	Технология производства пищевых жиров. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
2.18	Показатель продукции питания животного происхождения в Республики Узбекистан. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
	Раздел 3.					
3.1	Технология производства продукции верблюдоводства и козоводства //Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.2	Технология производства продукции верблюдоводства и козоводства /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.3	Закон республики Узбекистан о качестве и безопасности пищевой продукции. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.4	Технология приготовления рубленых полуфабрикатов. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.5	Всемирная продовольственная программа ООН. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.6	Технология производства продукции кролиководства, и пушного звероводства. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.7	Технология производства колбасных изделий. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.8	Решения продовольственной программы Узбекистан. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	

3.9	Способы приготовления копченого мяса. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.10	Технология производства консервированных мясопродуктов. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.11	Способы копчения рыбы. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.12	Современное состояние и перспективы развития рынка. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.13	Технология приготовления консервы из рыбы и морепродуктов. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.14	Технология копчения рыбы. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.15	Сыроделие на мини-заводах. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.16	Химический состав яиц и мясо сельскохозяйственных птиц. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.17	Производство копченых изделий из мяса птицы. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.18	Основы производства рыбных полуфабрикатов /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.19	Инновации в производстве молочной продукции – основа конкурентоспособности отечественных предприятий /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.20	Субпродукты мясные сельскохозяйственных животных. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.21	Технологии обработки и хранения продукции животноводства. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.22	Технология приготовления сгущенного молока. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.23	Порядок сдачи-приёма скота и птицы для убой. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.24	Знакомство с предприятием по производству продуктов животного происхождения /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
3.25	Технология транспортировки и хранения рыбной продукции. /Ср/	1	2	ОПК-4	п. 6	
	Зачет	1	4	ОПК-4	п. 6	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Типовые вопросы к зачету:

1. Какие функции выполняют предприятия по производству продуктов питания?
2. Что подразумевается под термином производство?
3. Обязанности инженера-технолога на производстве.
4. Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка питания.
5. Характеристика основных видов обслуживания.
6. История развития мясной отрасли.
7. Современное состояние мясной отрасли в РУз?
8. Перспективные направления развития мясной отрасли?
9. Перечислить мясное сырье, которое направляется на производство мясной продукции.
10. Какие помещения входят в группу производственных на предприятии?
11. Каково назначение сырьевого отделения производства?
12. Каково назначение автоклавного отделения?
13. История развития молочной отрасли.
14. Современное состояние молочной отрасли в РУз?
15. Перспективные направления развития молочной отрасли?

16. Каково назначение склада готовой продукции?
17. Какие транспортные средства используются на производстве продуктов питания?
18. Каково назначение аккумулятора?
19. Какие нормативные документы регламентируют деятельность предприятий производства продуктов питания?
20. Классификация способов тепловой обработки, их краткая характеристика.
21. Совершенствование способов кулинарной обработки продуктов.
22. Назовите ассортимент молочной продукции.
23. Как формируется качество мясной продукции в до убойный период?
24. Раскройте до убойную подготовку животного.
25. Виды сырья для молочной промышленности.
26. Состав и свойства молочного сырья.
27. Показатели, характеризующие качество молочного сырья?
28. Требования нормативной документации к молоку-сырью?
29. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока.
30. Бактерицидная фаза молока, способы ее пролонгирования.
31. Первичная обработка молока: очистка, охлаждение и резервирование.
32. Способы транспортировки молока их сравнительная характеристика.
33. Пороки молока – сырья.
34. Состояние и тенденции рыбохозяйственного комплекса.
35. Стадии посмертного окоченения сырья мясного и рыбного.
5.2. Темы письменных работ
Не предусмотрены
5.3. Фонд оценочных средств
Представлен типовыми тестами и вопросами
5.4. Перечень видов оценочных средств
Тесты открытого и закрытого типов, отчеты по практическим работам
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
6.1. Рекомендуемая литература
Антипова, Л. В. Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для вузов / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12435-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515825
Буянова, И. В. Теоретические основы холодильной технологии продуктов животного происхождения : учебное пособие / И. В. Буянова. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 126 с. — ISBN 978-5-8353-2668-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162590
Владимцева, Т. М. Технология рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / Т. М. Владимцева. — Красноярск : КрасГАУ, 2017. — 328 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130069
Гроховский, В. А. Формованные продукты из водных биоресурсов: учебное пособие / В. А. Гроховский. — Мурманск : МГТУ, 2015. — 152 с. — ISBN 978-5-86185-855-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142661
Попова, Н. Н. Пищевые и биологически активные добавки : учебное пособие / Н. Н. Попова, Е. С. Попов, И. П. Щетилина. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 67 с. — ISBN 978-5-00032-220-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/92220
Рыба, рыбные и другие продукты моря в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 157 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14477-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/520148
Табаков, Н. А. Пищевые добавки : учебное пособие / Н. А. Табаков, Л. Е. Тюрина. — Красноярск : КрасГАУ, 2008. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90799
Федосова, А. Н. Биотехнология молочных продуктов : учебное пособие / А. Н. Федосова, М. В. Каледина. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2019. — 144 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166517
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
Национальная база данных законодательства Республики Узбекистан – https://lex.uz/ru/
Национальная библиотека имени Алишера Навои - https://www.natlib.uz/
Официальный интернет-портал правовой информации Российской Федерации http://pravo.gov.ru/

6.3. Перечень информационных технологий	
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Adobe Reader - Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.2	ESET Endpoint Antivirus + ESET Server Security - Средство антивирусной защиты
6.3.1.3	Google Chrome - Браузер
6.3.1.4	Moodle - Образовательный портал Филиал ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан
6.3.1.5	Mozilla FireFox - Браузер
6.3.1.6	Microsoft 365 - Программное обеспечение для работы с электронными документами
6.3.1.7	7-zip - Архиватор
6.3.2 Перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных	
6.3.2.1	Электронно – библиотечная система «Лань»
6.3.2.2	Образовательная платформа «Юрайт»
6.3.2.3	Цифровой образовательный ресурс «IPR SMART»

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практических работ), контактной работы, в том числе проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещение для самостоятельной работы: рабочие места студентов: столы, стулья. Рабочее место преподавателя: стол, стул.
7.2	Аудитория для практических занятий оснащена аудиторной доской; и/или это компьютерный класс, оснащенный компьютерами в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой, мышкой или моноблоком с клавиатурой и мышкой.
7.3	Помещение для хранения учебного оборудования: рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи
7.4	Помещение для профилактического обслуживания учебного оборудования: рабочие места сотрудников (столы и стулья)
7.5	Помещения для СРС, оснащенные компьютерами с выходом в сеть Интернет, которые обеспечивают доступ к электронно-библиотечным системам издательств, доступ к электронному каталогу книг, учебно-методическим разработкам, периодическим изданиям, в Образовательный портал филиала ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.	Амантурдиев Г.Б. Введение в профессию. Методические указания по выполнению практических работ обучающихся для направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, Филиал АГТУ, 2022. -- URL: https://portal.astutr.uz/ .
2.	Амантурдиев Г.Б. Введение в профессию. Методические указания по выполнению самостоятельной работы обучающихся для направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, Филиал АГТУ, 2022. -- URL: https://portal.astutr.uz/ .

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению

В Филиале в рамках создания без барьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению организованы информационные указатели с использованием тактильного шрифта по системе Брайля. Сайт Филиала имеет версию для слабовидящих.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены в аудиоформате.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении практических (лабораторных) занятий производится дублирование звуковой справочной информации визуальной.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата

В Филиале в рамках создания без барьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, корпуса, в которых реализуется образовательная деятельность, укомплектованы необходимым оборудованием для облегчения доступа в аудитории и обслуживающие помещения.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении практических (лабораторных) занятий обеспечивается возможность освоения практических навыков обучающимся с ОВЗ с учетом его индивидуальных физических возможностей.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.