

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.09.2025 11:35:11
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad014c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии –
МВА имени К.И. Скрябина»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. проректора по учебной,
воспитательной работе
и молодежной политике
 М.В. Новиков
«23» августа 2024 г.


Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Введение в профессию»

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки

Пищевая инженерия и технология продуктов здорового питания

Уровень высшего образования

бакалавриат

форма обучения: очная

год набора: 2024

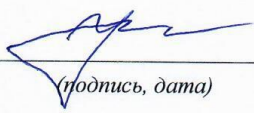
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 936 от «11» августа 2020 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «26» августа 2020 г., регистрационный № 59460);
- основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
- профессионального стандарта 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный приказом Минтруда 713н от «08» октября 2020 г. (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «10» ноября 2020 года, регистрационный № 60813);
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от «30» августа 2019 года №602н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 года, регистрационный № 56040).

РАЗРАБОТЧИКИ:

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
доцент		О.А. Стрепетова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

РЕЦЕНЗЕНТ:

доцент кафедры товароведения и товарной экспертизы ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»		С.В. Колобов
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № 15 от « 10 » июня 2024 г.

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и экологии

Протокол заседания № 7 от « 26 » июня 2024 г.

Председатель комиссии		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

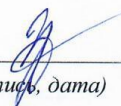
СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления
(должность)


(подпись, дата)

С.А. Захарова
(ФИО)

Руководитель сектора обеспечения качества образования
(должность)


(подпись, дата)

Е.Л. Завьялова
(ФИО)

Декан факультета биотехнологии и экологии
(должность)


(подпись, дата)

М.В. Новиков
(ФИО)

Директор библиотеки
(должность)


(подпись, дата)

Н.А. Москвитина
(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины (модуля):

- ознакомление обучающихся с основами будущей профессии, формирование у них теоретических знаний и научного мышления в сфере технологии производства продукции животноводства.

- Задачи дисциплины (модуля):

- формирование понимания у обучающихся социальной значимости будущей профессии; высокой мотивации к профессиональной деятельности, способствующей его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда в соответствии с профилем подготовки;

- изучение основных направлений развития отраслей агропромышленного комплекса, перерабатывающей промышленности и торговли;

- ознакомление с основными правилами и принципами организации и проведения технологических процессов, проведения входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, разработки новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения.

- формирование у обучающихся понимания производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской профессиональной деятельности в сфере продуктов питания животного происхождения.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Знать: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа
		УК-1.2. получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области;	Уметь: получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта

		осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	
		УК-1.3. Исследовать проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявляет проблемы и использует адекватные методы для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций	Уметь: исследовать проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявляет проблемы и использует адекватные методы для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций
2.	ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.1 основные правила и принципы информационной безопасности при работе с персональными данными; современные способы коммуникаций с использованием разнообразных средств связи; нормы научного этикета при общении в области профессиональной деятельности; основы законодательной базы в вопросах регулирования авторского права.	Знать: основные правила и принципы информационной безопасности при работе с персональными данными; современные способы коммуникаций с использованием разнообразных средств связи; нормы научного этикета при общении в области профессиональной деятельности; основы законодательной базы в вопросах регулирования авторского права.
		ОПК-1.2 осуществлять поиск достоверной и актуальной информации, необходимой для профессиональной деятельности, используя современные информационные технологии.	Умеет: осуществлять поиск достоверной и актуальной информации, необходимой для профессиональной деятельности, используя современные информационные технологии.
		ОПК-1.3 Обладает практическими навыками по работе с современными средствами коммуникации и поиска информации.	Владеть: обладает практическими навыками по работе с современными средствами коммуникации и поиска информации для решения задач в области технологии производства продукции животноводства

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Введение в профессию» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

- по очной форме обучения в 1 семестре.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных единиц, 72 часа

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения			
		семестр			
		1	-	-	-
Общий объем дисциплины	72	72	-	-	-
Контактная работа:	42,3	42,3	-	-	-
лекции	18	18	-	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	18	18	-	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	18	18	-	-	-
лабораторные занятия	-	-	-	-	-
другие виды контактной работы	6,3	6,3	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся:	29,7	29,7	-	-	-
изучение теоретического курса	15,7	15,7	-	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	10	10	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	4	4	-	-	-
Промежуточная аттестация:	-	-	-	-	-
зачет	0	0	-	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	-	-	-	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Разделы дисциплины (модуля):

Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Технология как наука: роль и значимость профессиональной деятельности для развития отраслей АПК	10	10	-	16	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3. ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3.
2.	Структура агропромышленного комплекса и перспективы развития основных отраслей	8	8	-	16	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3. ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3.
Итого:		18	18	-	32	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3. ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3.

Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Технология как наука: роль и значимость профессиональной деятельности для развития отраслей АПК	Исторические аспекты образования ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им.К.И. Скрябина, факультета биотехнологии и экологии, кафедры технологии и управления качеством продукции АПК	4	-	-
		Общие понятие о технологии производства продукции животноводства	2	-	-
		Роль и значение технологии продуктов питания в производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности	4	-	-
		Основные принципы организации и проведении технологических процессов производства продуктов питания	2	-	-
	Структура агропромышленного комплекса и перспективы развития основных отраслей	Общие понятия о агропромышленном комплексе РФ	2	-	-
		Характеристика основных отраслей АПК	2	-	-
		Общие положения в сфере здорового питания населения	2	-	-

Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Технология как наука: роль и значимость профессиональной деятельности для развития отраслей АПК	Исторические аспекты образования ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им.К.И. Скрябина, факультета биотехнологии и экологии, кафедры технологии и управления качеством продукции АПК	4	-	-
		Общие понятие о технологии производства продукции животноводства	2	-	-
		Роль и значение технологии продуктов питания в производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности	4	-	-
		Основные принципы организации и проведении технологических процессов производства продуктов питания	2	-	-
	Структура агропромышленного комплекса и перспективы развития основных отраслей	Общие понятия о агропромышленном комплексе РФ	2	-	-
		Характеристика основных отраслей АПК	2	-	-
		Общие положения в сфере здорового питания населения	2	-	-

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.		
				очно	очно-заочно	заочно
1.	Технология как наука: роль и значимость профессиональной деятельности для развития отраслей АПК	Исторические аспекты образования ФГБОУ ВО МГАВМиБ –МВА им.К.И. Скрябина, факультета биотехнологии и экологии, кафедры технологии и управления качеством продукции АПК	Изучение теоретического материала. Анализ научной литературы. Изучение видео профильных отраслей, отчетных презентаций холдингов и предприятий АПК, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям.	5	-	-
		Общие понятия о технологии производства продукции животноводства.	Изучение теоретического материала. Анализ научной литературы. Изучение видео профильных отраслей, отчетных презентаций холдингов и предприятий АПК, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям. Выполнение индивидуальных заданий.	6	-	-
		Роль и значение технологии продуктов питания в производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности	Изучение теоретического материала. Анализ научной литературы. Изучение видео профильных отраслей, отчетных презентаций холдингов и предприятий АПК, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям. Выполнение индивидуальных заданий.	6	-	-
		Основные принципы организации и проведении технологических процессов производства продуктов питания	Изучение теоретического материала. Анализ научной литературы. Изучение видео профильных отраслей, отчетных презентаций холдингов и предприятий АПК, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям. Выполнение индивидуальных заданий.	6	-	-
2.	Структура агропромышленного комплекса и перспективы развития основных отраслей	Общие понятия о агропромышленном комплексе РФ. Характеристика основных отраслей АПК	Изучение теоретического материала. Анализ научной литературы. Изучение видео профильных отраслей, отчетных презентаций холдингов и предприятий АПК, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям.	4,7	-	-
		Общие положения в сфере здорового питания населения	Изучение теоретического материала. Анализ научной литературы. Изучение видео профильных отраслей, отчетных презентаций холдингов и предприятий АПК, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям.	2	-	-

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень учебной литературы:

1. Курако, У. М. Введение в профессию : учебное пособие / У. М. Курако, Т. Ю. Левина. — Саратов : Вавиловский университет, 2023. — 64 с. — ISBN 978-5-6049889-1-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/394628>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160134>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / Т. Е. Бурова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 364 с. — ISBN 978-5-507-52305-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/447284>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1070334. - ISBN 978-5-16-015930-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1875211>. — Режим доступа: по подписке.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	-	-	-
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	https://rucont.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	PubMed	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/	Режим доступа: для авториз. пользователей
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

Методическое обеспечение

1. Продовольственная безопасность: Методические указания для лабораторных занятий и самостоятельной подготовки студентов : методические указания / составитель Д. С. Габриелян. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2020. — 32 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159441> (дата обращения: 02.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Холодильная техника. Краткий курс лекций : учебно-методическое пособие / А. И. Купреенко, С. Х. Исаев, Х. М. Исаев, Е. И. Слезко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 98 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305159> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине «Введение в профессию» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины (модуля).

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №402	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет
2.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №412	Комплект специализированной мебели, учебная доска; переносной мультимедийный комплекс (экран, проектор, ноутбук), учебные наглядные пособия, микроскопы, спектрофотометр.
4.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры, с доступом в интернет; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук).

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся при освоении ОПОП
ВО, реализующей ФГОС ВО

Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Введение в профессию»

Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки
«Пищевая инженерия и технология продуктов здорового питания»

Уровень высшего образования
бакалавриат

форма обучения: очная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине (модулю) осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Опрос.
2. Реферат.
3. Тест.

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Зачет.

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
УК-1			
Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Глубокие знания методов критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях методов критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания методов критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний методов критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Неудовлетворительно	Не сформирован
Умеет: получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	Умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	Отлично	Высокий
	Умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта, допуская незначительные ошибки	Хорошо	Повышенный
	Частично умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие умений получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной	Неудовлетворительно	Не сформирован

	области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта		
Умеет: исследовать проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявляет проблемы и использует адекватные методы для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций	Умеет исследовать проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявляет проблемы и использует адекватные методы для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций	Отлично	Высокий
	Умеет исследовать проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявляет проблемы и использует адекватные методы для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций, допуская незначительные ошибки	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично исследовать проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявляет проблемы и использует адекватные методы для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие умений исследовать проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявляет проблемы и использует адекватные методы для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-1			
Знает: основные правила и принципы информационной безопасности при работе с персональными данными; современные способы коммуникаций с использованием разнообразных средств связи; нормы научного этикета при общении в области профессиональной деятельности; основы законодательной базы в вопросах регулирования авторского права	Глубокие знания основных правил и принципов информационной безопасности при работе с персональными данными; современных способов коммуникаций с использованием разнообразных средств связи; норм научного этикета при общении в области профессиональной деятельности; основ законодательной базы в вопросах регулирования авторского права	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях основных правил и принципов информационной безопасности при работе с персональными данными; современных способов коммуникаций с использованием разнообразных средств связи; норм научного этикета при общении в области профессиональной деятельности; основ законодательной базы в вопросах регулирования авторского права	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания основных правил и принципов информационной безопасности при работе с персональными данными; современных способов коммуникаций с использованием разнообразных средств связи; норм научного этикета при общении в области профессиональной деятельности; основ законодательной базы в вопросах регулирования авторского права	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний основных правил и принципов информационной безопасности при работе с персональными данными; современных способов коммуникаций с	Неудовлетворительно	Не сформирован

	использованием разнообразных средств связи; норм научного этикета при общении в области профессиональной деятельности; основ законодательной базы в вопросах регулирования авторского права		
Владеет: обладать практическими навыками по работе с современными средствами коммуникации и поиска информации	В полном объеме владеет практическими навыками по работе с современными средствами коммуникации и поиска информации для решения задач в области технологии производства продукции животноводства	Отлично	Высокий
	Владеет практическими навыками по работе с современными средствами коммуникации и поиска информации для решения задач в области технологии производства продукции животноводства, допуская незначительные ошибки	Хорошо	Повышенный
	Не в полном объеме владеет практическими навыками по работе с современными средствами коммуникации и поиска информации для решения задач в области технологии производства продукции животноводства	Удовлетворительно	Пороговый
	Не владеет практическими навыками по работе с современными средствами коммуникации и поиска информации для решения задач в области технологии производства продукции животноводства	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Технология как наука: роль и значимость профессиональной деятельности для развития отраслей АПК	1. Опрос 2. Реферат 3. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тем рефератов 3. Банк тестовых заданий	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3. ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3.
2.	Структура агропромышленного комплекса и перспективы развития основных отраслей	1. Опрос 2. Реферат 3. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тем рефератов 3. Банк тестовых заданий	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3. ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3.

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

- зачёт проводится в 1 семестре 1 курса;

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю):

1. Банк вопросов к зачету

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 25 шт. (Приложение 1);
- комплект примерных тем рефератов по дисциплине – 18 шт. (Приложение 2);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 11 шт. (Приложение 3).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 16 шт. (Приложение 4);

Комплект вопросов для опроса по дисциплине (модулю)**Перечень контрольных вопросов для оценки компетенции (УК-1, ОПК-1):****Раздел 1.**

1. Перечислите сферы деятельности АПК?
2. Отрасли и службы, обеспечивающие сельское хозяйство средствами производства и материальными ресурсами?
3. Отрасли, которые занимаются переработкой сельскохозяйственного сырья?
4. Инфраструктурный блок в отраслях АПК?
5. Укажите основные правила и принципы оценки, подтверждения соответствия качества и безопасности продуктов питания?
6. Основные требования к условиям поставки, хранения и транспортировки продуктов питания?
7. Факторы, влияющие на сбыт товаров, производство, хранение пищевой продукции.
8. Методы оценки потребительских свойств и установления подлинности продуктов питания?
9. Укажите применяемые упаковочные материалы для продовольственных товаров?
10. Укажите требования к маркировке товаров?
11. Правила управления категориями товаров. Понятие конкурентоспособности продуктов питания?
12. Кратко охарактеризуйте основные отрасли АПК?
13. Понятие рынка продуктов питания?
14. Концепция развития пищевой и перерабатывающей промышленности?

Раздел 2.

1. Структура ФГБОУ ВО МГАВМиБ-МВА имени К.И. Скрябина
2. Известные ученые в области технологии, товароведении, их вклад в развитие науки?
3. Предмет и объект технологии продуктов питания?
4. Основные этапы развития факультета биотехнологии и экологии и кафедры технологии и управления качеством продукции АПК?
5. Цели и задачи технологии производства продукции животноводства?
6. Области профессиональной деятельности выпускников факультета биотехнологии и экологии, обучающихся по направлению подготовки 19.03.03?
7. Укажите основные направления научно-исследовательской работы в области вашей профессиональной деятельности?
8. Обоснуйте важность внедрения новых видов сырья в условия пищевых производств?
9. Сформулируйте понятие производственного контроля на пищевых производствах?
9. Перечислите документы для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий?
10. Ассортимент продовольственных товаров?
11. Обоснуйте целесообразность и необходимость внедрения современных технологий и производств продуктов питания?

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе.
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала.
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи.

Комплект примерных тем рефератов по дисциплине (модулю)Темы рефератов для оценки компетенции (УК-1, ОПК-1):

1. Структура и особенности колбасного производства
2. Характеристика рынка мясных полуфабрикатов: тенденции спроса и предложения
3. Характеристика молочной промышленности и перечень основного ассортимента продукции, выпускаемой на предприятиях.
4. Характеристика консервной промышленности и перечень основного ассортимента продукции, выпускаемой на предприятиях.
5. Характеристика мясной промышленности и перечень основного ассортимента продукции, выпускаемой на предприятиях.
6. Отходы пищевой промышленности: характеристика и переработка.
7. Характеристика рыбной промышленности и перечень основного ассортимента продукции, выпускаемой на предприятиях.
8. Характеристика кондитерской промышленности и перечень основного ассортимента продукции, выпускаемой на предприятиях.
9. Характеристика маслосыродельной промышленности и перечень основного ассортимента продукции, выпускаемой на предприятиях.
10. Пищевая промышленность: структура и характеристика отраслей.
11. Структура и особенности жирового производства, ассортимент выпускаемой продукции
12. Отрасли сельского хозяйства: характеристика и перспективы развития.
13. Пищевые технологии: основные понятия, термины и стратегия
14. Продовольственная безопасность государства: основные понятия, термины и стратегия
15. Классификация основных процессов пищевой технологии взаимосвязь с качеством и безопасностью продукции
16. Функциональные и специализированные пищевые продукты: основные понятия, классификация: тенденции спроса и предложения
17. Биотехнологические производства: характеристика и перспективы развития.
18. Рынок органических продуктов питания: основные понятия, классификация: тенденции спроса и предложения

Критерии оценивания учебных действий при написании и защите реферата

Отметка	Критерии оценивания
Отлично	выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы
Хорошо	основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы
Удовлетворительно	имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод
Неудовлетворительно	тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы (реферат обучающимся не представлен)

Комплект тестовых заданий по дисциплине (модулю)

Тестовые задания для оценки компетенции (УК-1, ОПК-1):

- 1) Год открытия Московского ветеринарного института:
А) 1919
Б) 1929
В) 1935
Г) 1943
- 2) В каком году Военно-ветеринарная академия и Московский зооветеринарный институт были реорганизованы в Московскую ветеринарную академию:
А) 1948
Б) 1943
В) 1919
Г) 1919
- 3) Год создание факультета товароведения и экспертизы сырья животного происхождения МГАВМиБ-МВА имени К.И. Скрябина
А) 1943
Б) 1944
В) 1945
Г) 1946
- 4) Основатель отечественной гельминтологической науки:
А) К.И. Скрябин
Б) С.А. Каспарьянц
В) Б.А. Кузнецов
Г) Б.Ф. Церевитинов
- 5) Первый декан факультета товароведения животного сырья:
А) Б.А. Кузнецов
Б) К.И. Скрябин
В) Б.Ф. Церевитинов
Г) П. А. Мантейфель
- 6) Кем был предложен промышленный способ получения пектина?
А) Ф.В. Церевитинов
Б) Б.Ф. Церевитинов
В) О.Б. Церевитинов
- 7) Основным звеном АПК является:
А) сельское хозяйство
Б) торговля
В) легкая промышленность
Г) овцеводство.
- 8) К основным отраслям растениеводства относятся:
А) полеводство
Б) плодоводство
В) овощеводство
Г) цветоводство.
- 9) Как называется массовое заболевание культурных растений?
А) Эпифитотия
Б) Эпизоотия
В) Эпидемия
Г) Замор
10. Какую аминокислоту используют в пищевой промышленности в качестве

усилителя вкуса:

- а) Глутаминовая;
- б) Аспаргиновая;
- в) Валин;
- г) Лизин;
- д) Треонин

11. Какой фермент применяют для створаживания молока:

- а) Реннин;
- б) Протеиназа;
- в) Мезим;
- г) Липаза;
- д) Пектин

Критерии оценки учебных действий обучающихся при проведении тестирования:

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предоставляется комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

Комплект вопросов к зачету по дисциплине (модулю)**Вопросы к зачету для оценки компетенции (УК-1, ОПК-1):**

1. Правила управления категориями продовольственными товарами.
2. Принципы повышения эффективности производства и обращения товаров.
3. Понятие конкурентоспособности торгового и перерабатывающего предприятия.
4. Охарактеризуйте зерновое хозяйство, садоводство и виноградарство. Основные функции и продукция.
5. Овощеводство и бахчеводство: основные функции и продукция.
6. Охарактеризуйте отрасль кормопроизводства.
7. Характеристика подотраслей: скотоводство, свиноводство,
8. Охарактеризуйте отрасль птицеводство: основные функции и продукция.
9. Коневодство, как основная подотрасль животноводства: основные функции и продукция.
10. Охарактеризуйте отрасль оленеводство: основные функции и продукция.
11. Рыболовство: основные функции и продукция.
12. Пчеловодство: основные функции и продукция.
13. Овцеводство: основные функции и продукция.
14. Правила и принципы организации и проведения технологических процессов производства продуктов питания.
15. Порядок проведения входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов.
16. Факторы, влияющие на сбыт товаров, производство, хранение продукции

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета:

Отметка	Критерии оценивания
зачтено	обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
не зачтено	при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

