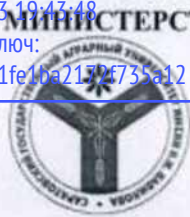


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 17.04.2023 19:47:48
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566a07f01fe1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
[Подпись]
/Молчанов А.В./
«28» августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета
[Подпись]
/Лукияненко А.В./
«28» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок Обучения	4 года
Форма обучения	очная

Разработчик: доцент, Курако У.М

[Подпись]
(подпись)

1. Цели освоения дисциплины

Формирование у обучающихся представлений о характере выбранной профессии по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и использование в профориентационной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения дисциплина «Введение в профессию» относится к дисциплинам базовой части Блока 1.

Дисциплина «Введение в профессию» является базовой для изучения следующих дисциплин, практик: «Технология мяса и мясных продуктов», «Общая технология отрасли». «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), «Производственная практика: научно-исследовательская работа», «Преддипломная практика», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Таблица 1

Компетенция	Обучающийся должен		
	знать	уметь	владеть
1	2	3	4
ОК-6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этические, конфессиональные и культурные различия	проблемы особенности работы в коллективе	использовать знания в области работы в коллективе	навыками применения знаний в области работы в коллективе

ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию	принципы самоорганизации и самообразования	организовывать планировать и организовывать свою работу	навыками организации своей работы и самообразования
ОПК-1 способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	основы решения стандартных задач профессиональной деятельности	использовать знания на основе информационной и библиографической культуры	навыками работы с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
ПК-12 готовность выполнять работы по рабочим профессиям	основное содержание требований к работам по рабочим профессиям	выполнять работы по рабочим профессиям	навыками выполнения работы по рабочим профессиям
ПК-20 способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	основные пути развития техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	основами осуществления поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения

4. Объем, структура и содержание дисциплины «Введение в профессию»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа.

Таблица 1

Объем дисциплины

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.:	60,1	60,1							
<i>аудиторная работа</i>	60	60							
лекции	20	20							
лабораторные	х	х							
практические	40	40							
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1	0,1							

<i>контроль</i>									
Самостоятельная работа	47,9	47,9							
Форма итогового контроля	3	3							
Курсовой проект (работа)	х	х							

Таблица 2

Структура и содержание дисциплины «Введение в профессию»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 семестр								
1.	Ознакомление с системой образования в ВУЗе и первичная ориентация в будущей профессии. Особенности подготовки обучающихся-бакалавров по данному направлению. Перечень дисциплин. Модульно-рейтинговая система оценки знаний. Круг деятельности специалистов данного направления.	1.	Л	Т	2	1	ВК	УО ПО
2.	Профессия, которую я выбрал. Почему я выбрал эту профессию. Анализ положительных сторон профессии и ее перспективы в дальнейшем.	2.	ПЗ	ПК	2	2	ТК	УО
3.	Анализ профессиональной деятельности. Классификация профессий. Профессиональная пригодность, профориентация и профессиональный отбор	3.	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
4.	История профессии и ее характеристика. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока и мяса.	4.	Л	В	2	1	ТК	УО
5.	Ознакомление с направлениями деятельности УНПК «Пищевик» на базе Саратовского ГАУ. Ассортимент продукции, технологическое оборудование, схемы производства. Устройство работы цеха.	5.	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
6.	Ознакомление с направлениями деятельности «Экспериментального сыродельного цеха». Ассортимент продукции, технологическое оборудование, схемы производства. Устройство работы цеха.	6.	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
7.	Специфика потребления мясных и молочных продуктов в мире. Мировое производство мясной и молочной продукции и социокультурные особенности потребления мясных и молочных продуктах в странах мира.	7.	Л	В	2	1	ТК	УО
8.	Понятие техносферы. Профессия инженер. Место инженерной деятельности в техносфере. Профессия инженера в исторической перспекти-	8.	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	ве. Этапы профессионального становления личности.							
9.	Виды инженерной деятельности. Взаимосвязь инженерных функций и квалификационных требований. Содержание видов профессиональной деятельности	9.	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
10.	История выпускающей кафедры и ее деятельность сегодня. Знакомство с историей становления кафедры технологии мясных и молочных продуктов, коллективом, основными научными направлениями и научно-техническими разработками.	10.	Л	Т	2	1	ТК	УО
11.	Мясные и молочные продукты специального назначения. Понятие о продуктах спецназначения, их классификация и свойства.	11.	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
12.	Высшее техническое образование в России. История высшего технического образования	12.	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
13.	Научно-техническая политика в области здорового питания населения РФ. Роль мясных и молочных продуктов в обеспечении полноценного и сбалансированного питания населения.	13.	Л	Т	2	1	ТК	УО
14.	Современное состояние высшего технического образования и типы программ инженерной подготовки. Нормативная база учебного процесса в техническом вузе	14.	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
15.	Рацион питания современного человека. Ретроспективный анализ рациона питания населения Российской Федерации за последние 50 лет. Тенденции в потреблении мясных и молочных продуктов.	15.	ПЗ	Т	2	2	РК	УО ПО
16.	Место и роль мясо- и молокоперерабатывающей промышленности в современной индустрии производства продуктов питания. Объемы производства и переработки мясомолочного сырья, в РФ. Структура современного рынка мясных и молочных продуктов.	16.	Л	В	1	1	ТК	УО
17.	Анализ информации с этикетки продукта для потребителя. Компоненты входящие в состав продуктов, их характеристики	17.	ПЗ	В	2	2	ТК	УО
18.	Основы технологии пищевых производств. Краткая характеристика пищевых производств. Характеристика продовольственного сырья и продуктов	18.	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
19.	Характеристика мясной отрасли. История и основные этапы развития отечественной мясной промышленности, ее современные направления и тенденции.	19.	Л	Т	2	1	ТК	УО
20.	Общие представления о процессах пищевых производств. Общие представления о технологии пищевых продуктов	20.	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
21.	Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе мясных и молочных продуктов	21.	ПЗ	ПК	2	2	ТК	УО
22.	Характеристика молочной отрасли. История и основные этапы развития отечественной молочной промышленности, ее современные направле-	22.	Л	Т	2	1	ТК	УО

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	ния и тенденции.							
23.	Запрещенные добавки в пищевой промышленности. Какие пищевые добавки опасны? Вредные Е-добавки.	23.	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
24.	Технологическое оборудование пищевых производств. Классификация и основные требования к технологическому оборудованию	24.	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
25.	Основные качественные характеристики мясных продуктов. Показатели качества, показатели безопасности полуфабрикатов, мясных и колбасных изделий.	25.	Л	В	2	1	ТК	УО
26.	Мясные и молочные продукты в повседневном питании. Польза или вред от потребления мясных и молочных продуктов - миф или реальность. Мнение науки о правильном питании	26.	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
27.	Работа с различными источниками информации. Виды информационных источников и поиск информации по исследуемой теме. Техника чтения. Анализ информации и её систематизация. Конспектирование, резюмирование, аннотирование и реферирование.	27.	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
28.	Основные качественные характеристики молочных продуктов. Показатели качества и показатели безопасности цельномолочной продукции, масла, сыра и молочных консервов.	28.	Л	В	2	1	ТК	УО
29.	Основные характеристики молочных комбинатов и мясокомбинатов	29.	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
30.	Подготовка к различным видам занятий, текущему, промежуточному и итоговому контролю. Выработка навыков устной и письменной речи. Развитие внимания и памяти. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям. Подготовка к зачётам и экзаменам	30.	ПЗ	Т	2	1,9	РК	ПО УО
31.	Выходной контроль	31.				0,1	ВыхК	З
	Итого:				60	47,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: , Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Введение в профессию» проводится по следующим видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения предусматривает

использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточных помещениях с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Целью практических занятий является выработка практических навыков работы с научно-технической информацией в рассматриваемой отрасли.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, так и интерактивные методы – групповая работа, анализ конкретных ситуаций.

Метод анализа конкретной ситуации в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более, чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации, у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Лабораторные занятия проводятся в специальных помещениях, оборудованных необходимыми техническими средствами автоматизации.

Лабораторные занятия проводятся в специальных помещениях, оборудованных необходимым оборудованием

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4,
-------	-----------------------------------------------------------------------------------	----------	----------------------------------	----------------------------------------------

				таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/110668	Клычкова, М. В.	— Оренбург : ОГУ, 2017	1-31
2	Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учебное пособие https://new.znaniium.com/catalog/product/10463930	Чебакова, Г. В.	Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2019.	1-31

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник: http://znaniium.com/bookread2.php?book=544763	Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М.	ИНФРА-М, 2016	1-31
2	Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособи.: Части III и IV [Электронный ресурс]. http://znaniium.com/catalog/author/8351cdc0-57d0-11e6-a53f-90b11c31de4c	Ли Геннадий Тихонович	М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016	1-31
3	Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II[Электронный ресурс] http://znaniium.com/catalog/author/8351cdc0-57d0-11e6-a53f-90b11c31de4c	Ли Геннадий Тихонович	М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016	1-31

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Федеральный центр информационно-образовательный ресурс // Электронный ресурс [Режим доступа: свободный] <http://fcior.edu.ru/>
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам // Электронный ресурс [Режим доступа: свободный] <http://window.edu.ru/>

3. Федеральная университетская компьютерная сеть России // Электронный ресурс [Режим доступа: свободный] <http://www.runnet.ru/>

4. Каталог учебников, оборудования, электронных ресурсов // Электронный ресурс [Режим доступа: свободный] <http://ndce.edu.ru/>

5. Гости и стандарты / Электронный ресурс [Режим доступа: свободный] <https://standartgost.ru/>

г) периодические издания

1. Журнал «Биотехнология» - Режим доступа: <http://www.biotechnology-journal.ru/>;

2. Журнал «Аграрный научный журнал»- Режим доступа: <http://agrojr.ru/>;

3. Журнал «Молочная промышленность» - Режим доступа: <http://moloprom.ru/>;

4. Журнал «Мясная индустрия» - Режим доступа: <http://meatind.ru/>;

5. Журнал «Мясные технологии» - Режим доступа: <https://www.meatbranch.com/>;

6. Журнал «Пищевая промышленность» - Режим доступа: <http://foodprom.ru/>;

7. Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» - Режим доступа: <http://ojs.mgupp.ru/>;

8. Журнал «Все о мясе» - Режим доступа: <http://www.vniimp.ru/>.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

1. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - Режим доступа: <http://window.edu.ru>.

2. Научная библиотека университета - Режим доступа: <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>.

4. Поисковая система Рамблер. Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

5. Поисковая система Яндекс. Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

6. Поисковая система Google. Режим доступа: <https://www.google.ru/>

7. Поисковая система Mail.ru. Режим доступа: <https://mail.ru/>

8. Электронная библиотечная система «Лань» - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).
- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Работа с различными источниками информации. Виды информационных источников и поиск информации по исследуемой теме. Техника чтения. Анализ информации и её систематизация. Конспектирование, резюмирование, аннотирование и реферирование.	Microsoft Office (Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Microsoft Word)	Обучающая
2	Все темы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
3	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы помещения с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности - частичное затемнение дневного света.

Для выполнения практических работ имеется лаборатория 105, оснащенная необходимым комплектом специализированной мебели, меловой доской, экраном, комплектом мультимедийного оборудования.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся помещения №124, № 109 оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Введение в профессию» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлено в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Введение в профессию».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Введение в профессию».

Методические указания по изучению дисциплины «Введение в профессию» включают в себя:

1. Краткий курс лекций
2. Методические указания для практических занятий.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «28» августа 2019 года (протокол № 2).

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Введение в профессию»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Введение в профессию» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESETNOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESETNOD32 AntivirusBusinessEditionsrenewalfor 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
KasperskyEndpointSecurity Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1yearEducationLicence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Введение в профессию» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2019 года (протокол № 7).

Заведующий кафедрой ТПиПЖ


(подпись)

А.В.Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины «Введение в профессию»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Введение в профессию» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktrEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL lMth Acdmc Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Введение в профессию» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии производства и переработки продукции животноводства» «23» декабря 2019 года (протокол № 8).

Заведующий кафедрой ТПиППЖ


(подпись)

А.В.Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины «Введение в профессию»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Введение в профессию» на 2020/2021 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	2	3	4	5
1	Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/121492	С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов; под редакцией В. А. Панфилова.	Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 448 с.	4,8,19

Актуализированная программа дисциплины «Введение в профессию», рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «25» августа 2020 года (протокол № 1)

Заведующий кафедрой ТПиППЖ


(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Введение в профессию»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Введение в профессию» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Введение в профессию» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2020 года (протокол № 10).

Заведующий кафедрой ТПиППЖ


(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Введение в профессию»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Введение в профессию» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL 1Mth Acadmc Stdnt w/Faculty Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acadmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.	Срок действия контракта истекает 23.12.2019 г.
Microsoft Office Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acadmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	Заклучен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Введение в профессию» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «18» декабря 2020 года (протокол № 11).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Введение в профессию»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Введение в профессию» на 2021/2022 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
а) основная литература (библиотека СГАУ)**

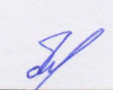
№ п-п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов из п.4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учебное пособие https://new.znanium.com/catalog/product/10463930	Чебакова, Г. В.	Москва : НИЦ ИН-ФРА-М, 2019.	1-24

б) дополнительная литература

№ п-п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов из п.4, таб. 3)
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий) : учебник. URL: https://e.lanbook.com/book/121457	С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.] ; под редакцией В. А. Панфилова	Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 268 с.	1-24
2.	Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник URL: https://e.lanbook.com/book/121492	С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова.	Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 448 с.	7,15,17

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Введение в профессию» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «30» августа 2021 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой ТПиППЖ


(подпись)

А.В. Молчанов