Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «КГУ»)
Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени
Т.С. Мальцева – филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Курганский государственный университет»
(Лесниковский филиал ФГБОУ ВО «КГУ»)

Кафедра «Биотехнологии»

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по образовательной и
международной деятельности
_____ / А.А. Кирсанкин /
«____»_____ 20___ г.

Рабочая программа учебной дисциплины

ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

образовательной программы высшего образования –
программы магистратуры

19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения

Направленность программы (профиль) – Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Формы обучения: заочная

Курган 2026

Рабочая программа дисциплины **«Введение в профессиональную деятельность»** составлена в соответствии с учебным планом по программе магистратуры **19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**, утвержденным:
- для заочной формы обучения « 26 » июня 2026 года.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры «Биотехнологии» «30» июня 2026 года, протокол № 7.

Рабочую программу составил
завкафедрой «Биотехнологии» И.Н. Миколайчик

Согласовано:
Заведующий кафедрой
«Биотехнологии» И.Н. Миколайчик

Руководитель
программы магистратуры И.Н. Миколайчик

Тьютор М.В. Карпова

Директор филиала А.А. Постовалов

1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Всего: 2 зачетных единицы трудоемкости (72 академических часа)

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	На всю дисциплину	Семестр 1
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего часов в том числе:	**10**	**10**
Лекции	4	4
Практические работы	6	6
Лабораторные работы	-	-
Самостоятельная работа, всего часов в том числе:	**62**	**62**
Подготовка курсовой работы	-	-
Подготовка к зачету	4	4
Другие виды самостоятельной работы (самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины)	58	58
Вид промежуточной аттестации	**зачет**	**зачет**
Общая трудоемкость дисциплины и трудоемкость по семестрам, часов	**72**	**72**

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В.10 «Введение в профессиональную деятельность» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1. «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы направления подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» направлена на осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности

Изучение дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» играет важную роль в подготовке магистра.

Для успешного освоения дисциплины обучающийся должен иметь базовую подготовку по естественнонаучным и математическим дисциплинам в объеме программы бакалавриата (специалитета). Программа курса также строится на предпосылке, что обучающиеся владеют основными приемами сбора, анализа и оценки информации, базовыми знаниями.

Знания, умения и навыки, полученные при освоении дисциплины «Введение в профессиональную деятельность», необходимы для освоения последующих дисциплин:

- Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения,
- Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения,
- Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения,
- Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья.

Требования к выходным знаниям, умениям, навыкам и компетенциям:

– способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1).

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Целью изучения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» является осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.

Задачи освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» является:

– ознакомление с объектами, видами и задачами профессиональной деятельности бакалавров, согласно ФГОС ВО по направлению;

– ознакомление основными правилами и принципами производства, хранения, переработки, стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

– способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– квалификационные требования к выпускнику, основные положения производства и переработки сельскохозяйственной продукции, функции стандартизации и сертификации;

уметь:

– определять квалификационные характеристики направления, пользоваться методами определения качества сельскохозяйственной продукции;

владеть:

– основами инновационных технологий производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции.

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность», индикаторы достижения компетенций ПК-1, перечень оценочных средств

№ п/п	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Код планируемого результата обучения	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочных средств
1.	ИД-1$_{ПК-1}$	Знать: способы повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов	З (ИД-1$_{ПК-1}$)	Знает: способы повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Вопросы для сдачи зачета

		функционального и специализированного назначения			
2.	ИД-2$_{ПК-1}$	Уметь: повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	У (ИД-2$_{ПК-1}$)	Умеет: повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Вопросы для сдачи зачета
3.	ИД-3$_{ПК-1}$	Владеть: методами повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	В (ИД-3$_{ПК-1}$)	Владеет: методами повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Вопросы для сдачи зачета

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Заочная форма обучения

Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Количество часов контактной работы с преподавателем		
		Лекции	Практич. занятия	Лабораторные работы
1	Классификация продуктов питания	2	2	-
2	Основы технологии производства продуктов питания	-	2	-
3	Хранение продуктов питания	2	2	-
4	Основы стандартизации и сертификации продуктов питания	-	-	-
	Всего:	**4**	**6**	–

4.3. Содержание лекционных занятий

Тема 1. Классификация продуктов питания

Питание как основа жизни человека. Классификация пищевых продуктов. Значение продуктов из растительного и животного сырья в питании человека. Функциональные ингредиенты. Принципы создания функциональных и специализированных продуктов питания.

Тема 3. Хранение продуктов питания

Факторы, обеспечивающие качество сельскохозяйственной продукции. Теоретические основы хранения сельскохозяйственной продукции. Хранение продуктов питания. Товарные потери.

4.4. Практические занятия

Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Наименование практического занятия и лабораторной работы	Норматив времени, час.
			Заочная форма обучения (1 семестр)
1	Классификация продуктов питания	Классификация пищевых продуктов. Значение продуктов из растительного и животного сырья в питании человека. Функциональные ингредиенты. Принципы создания функциональных и специализированных продуктов питания.	2
2	Основы технологии производства продуктов питания	Продукты пищевые. Информация об отличительных признаках и эффективности. Российское и международное законодательство в области продуктов здорового питания. Основы технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения.	2
		Рубежный контроль 1	-
3	Хранение продуктов питания	Факторы, обеспечивающие качество сельскохозяйственной продукции. Теоретические основы хранения сельскохозяйственной продукции. Хранение продуктов питания. Товарные потери.	2
4	Основы стандартизации и сертификации продуктов питания	Правовые основы стандартизации сельскохозяйственной продукции. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований нормативной документации. Применение международных и национальных стандартов на территории РФ.	-
		Рубежный контроль 2	-
		Всего:	***6***

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

При прослушивании лекций рекомендуется в конспекте отмечать все важные моменты, на которых заостряет внимание преподаватель, в частности те, которые направлены на качественное выполнение соответствующей практической работы.

Преподавателем запланировано использование при чтении лекций технологии учебной дискуссии. Поэтому рекомендуется фиксировать для себя интересные моменты с целью их активного обсуждения на дискуссии в конце лекции.

Залогом качественного выполнения практических работ является самостоятельная подготовка к ним накануне путем повторения материалов лекций. Рекомендуется подготовить вопросы по неясным моментам и обсудить их с преподавателем в начале практического занятия.

Преподавателем запланировано применение на практических занятиях технологий развивающейся кооперации, коллективного взаимодействия, разбора конкретных ситуаций. Поэтому приветствуется групповой метод выполнения практических работ, а также взаимооценка и обсуждение результатов выполнения практических работ. Практические работы выполняются в соответствии с методическими указаниями.

Выполнение самостоятельной работы подразумевает подготовку к практическим занятиям, подготовку к зачету.

Рекомендуемая трудоемкость самостоятельной работы представлена в таблице:

Рекомендуемый режим самостоятельной работы

Наименование вида самостоятельной работы	**Рекомендуемая трудоемкость, акад. час.**
	Заочная форма обучения
Самостоятельное изучение тем дисциплины:	**55**
1. Классификация продуктов питания	13
2. Основы технологии производства продуктов питания	14
3. Хранение продуктов питания	14
4. Основы стандартизации и сертификации продуктов питания	14
Подготовка к практическим занятиям (по 1 часу на каждое занятие)	**3**
Подготовка к рубежным контролям (по 2 часа на каждый рубеж)	**-**
Подготовка к зачету	**4**
Всего:	**62**

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

6.1. Перечень оценочных средств

1. Перечень вопросов к зачету

6.3. Процедура оценивания результатов освоения дисциплины

Зачет проводится в письменной форме и состоит из ответа на 2 теоретических вопроса. Время, отводимое студенту на подготовку к ответу, составляет 1 астрономический час. Результаты зачета заносятся преподавателем в экзаменационную ведомость, которая сдается в организационный отдел института в день зачета, а также выставляются в зачетную книжку студента.

6.4. Примеры оценочных средств для зачета

1. В чем особенности структуры питания населения России?

2. Что понимается под государственной политикой в области здорового питания населения?
3. Каковы цели и задачи государственной политики в области здорового питания?
4. Какова роль функциональных продуктов в реализации государственной политики в области здорового питания?
5. Как можно классифицировать пищевые продукты?
6. Каковы основные принципы разработки функциональных продуктов питания?
7. По каким критериям выбирают продукты для обогащения их состава функциональными компонентами?
8. От чего зависит пищевая ценность мяса? Чем определяется биологическая полноценность мяса?
9. Охарактеризуйте особенности мяса различных видов животных.
10. В чем сущность медико-биологической оценки обогащенных продуктов?
11. Каковы основные технологические приемы введения функциональных ингредиентов в продукты питания?
12. Что такое физиологически функциональные ингредиенты?
13. Перечислите основные требования, предъявляемые к функциональным ингредиентам.
14. Назовите основные группы функциональных ингредиентов расскажите об эффектах их физиологического воздействия.
15. По каким показателям оценивают качество молочного сырья
16. По каким показателям оценивают пищевые компоненты, используемые при производстве функциональных молочных и мясных продуктов?
17. В чем заключается значимость молока и молочных продуктов в питании человека?
18. Каковы особенности аминокислотного состава белков молока?
19. Каковы особенности состава молочного жира и его роль в организме человека?
20. Обосновать роль лактозы в организме человека.
21. Какие минеральные вещества входят в состав молока и какова их роль в организме человека
22. В чем заключается значимость хлеба и хлебобулочных изделий в питании человека? Какова суточная норма потребления хлеба и хлебобулочных изделий?
23. Назовите химические процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении, и укажите группы пищевых продуктов, для которых характерны эти процессы.
24. Назовите биохимические процессы, снижающие количество пищевых продуктов при хранении, и пищевые продукты, для которых они характерны.
25. Назовите пищевые продукты, не стойкие к увлажнению (гигроскопичные).
26. Назовите меры борьбы с усушкой при хранении замороженных пищевых продуктов (на примере замороженного мяса).
27. Формы связи влаги в пищевых продуктах и их характеристика. Понятие активности воды.
28. Назовите пищевые продукты, не стойкие к потере ароматических веществ при хранении.
29. Особо скоропортящиеся продукты (примеры). Особенности их транспортирования, приемки и хранения.
30. Вредители пищевых продуктов и меры борьбы с ними.

31. Санитарные требования к складским помещениям для хранения продовольственных товаров.
32. Срок хранения, срок годности, срок реализации продовольственных товаров. Понятия.
33. Температурные условия для различных групп пищевых продуктов.
34. Относительная влажность воздуха. Равновесное влагосодержание продукта. Точка росы. Понятия.
35. Относительная влажность воздуха при хранении различных групп пищевых продуктов.
36. Циркуляция, вентиляция и её виды при хранении пищевых продуктов. Правила вентиляции.
37. Правила товарного соседства. Назовите пищевые продукты, не стойкие к восприятию постороннего запаха.
38. Виды складов для продовольственных товаров. Холодильные склады.
39. Что называют скоропортящимися пищевыми продуктами? Особо скоропортящимися продуктами?

6.5. Фонд оценочных средств

Полный банк заданий для промежуточной аттестации по дисциплине, показатели, критерии, шкалы оценивания компетенций, методические материалы, определяющие процедуры оценивания образовательных результатов, приведены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

7. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

7.1. Основная литература

1. Миколайчик И.Н., Морозова Л.А., Ильтяков А.В., Прянишников В.В. Технологические основы переработки мяса: учебное пособие. – Курган: изд-во Курганской ГСХА, 2016. – 365 с. (20 экз.)
2. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства. Теория и практика: Учебное пособие [Электронный ресурс] / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарева. – Изд-во: ГИОРД, 2015. – 320 с. https://znanium.com/catalog/document?id=186559

7.2. Дополнительная литература

2 Биохимия молока и мяса: учебник [Электронный ресурс] / В.В. Рогожин. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 456 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/328426

3 Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник [Электронный ресурс] / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова. – под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 143 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/548511

4 Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник [Электронный ресурс] / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова. – под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 143 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/548511

5 Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие[Электронный ресурс] / Л.А. Маюрникова, Б.П.

Суханов, В.М. Позняковский. – Изд-во Гиорд, 2016. – 448 с. https://znanium.com/catalog/document?id=337821

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2 Миколайчик И.Н. Введение в профессиональную деятельность: учебно-методическое пособие по изучению дисциплины (заочная форма обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2022 (рукопись)

2 Миколайчик И.Н. Введение в профессиональную деятельность: методические указания для самостоятельной работы студентов (для студентов заочной формы обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2022 (рукопись)

9. РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. http://dspace.kgsu.ru/xmlui/ – Электронная библиотека КГУ.
2. https://znanium.com – Электронно-библиотечная система.
3. https://e.lanbook.com/book/315740 – Электронно-библиотечная система.
4. http://biblioclub.ru/ – ЭБС «Университетская библиотека онлайн».
5. https://internet-law.ru/gosts/ – ГОСТы, каталог
6. http://www.foodprom.ru – пищевая промышленность;

10. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1.1. ЭБС «Лань»
1.2. ЭБС «Консультант студента»
1.3. ЭБС «Znanium.com»
1.4. «Гарант» - справочно-правовая система

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение по реализации дисциплины осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данной образовательной программе.

12. ДЛЯ СТУДЕНТОВ, ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (далее ЭО и ДОТ) занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем дисциплины и распределение нагрузки по видам работ соответствует п. 4.1. Распределение баллов соответствует п. 6.2 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего преподавателя и доводится до сведения обучающихся.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Введение в профессиональную деятельность»

образовательной программы высшего образования –
программы магистратуры

19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность:
Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Трудоемкость дисциплины: 2 ЗЕ (72 академических часа)
Семестр: 1 (заочная форма обучения)
Форма промежуточной аттестации: Зачет

Содержание дисциплины

Классификация продуктов питания. Основы технологии производства продуктов питания Хранение продуктов питания. Основы стандартизации и сертификации продуктов питания

ЛИСТ
регистрации изменений (дополнений) в рабочую программу
учебной дисциплины
«Введение в профессиональную деятельность»

Изменения / дополнения в рабочую программу
на 20___ / 20___ учебный год:

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Ответственный преподаватель _____ / Ф.И.О. /

Изменения утверждены на заседании кафедры «___»_____20___ г.,
Протокол № ___

Заведующий кафедрой _____ «___»_____20___ г.

Изменения / дополнения в рабочую программу
на 20___ / 20___ учебный год:

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Ответственный преподаватель _____ / Ф.И.О. /

Изменения утверждены на заседании кафедры «___»_____20___ г.,
Протокол № ___

Заведующий кафедрой _____ «___»_____20___ г.