

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины
Троицкий аграрный техникум



УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по учебной работе
О.Г. Жукова
« 27 » марта 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО. 01. ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

Общеобразовательного цикла

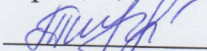
программа подготовки специалистов среднего звена
по специальности естественнонаучного профиля
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2019

РАССМОТРЕНА:

Предметно – цикловой методической комиссией по специальностям: Технология молока и молочных продуктов, Технологии мяса и мясных продуктов

Председатель

 Титова Н.В.

Протокол № 5 от 25 марта 2019 г.

Составитель:

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза:

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Сурайкина Э.Р., методист отдела ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Содержательная экспертиза:

Титова Н. В., председатель ПЦМК ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ

Смирнова С.И., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внешняя рецензия:

Белоокова О.В., доцент кафедры кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, кандидат с/х наук

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ПОО. 01. Введение в специальность по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля: 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов разработана на основе: Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в соответствии с требованиями актуализированных ФГОС СПО третьего поколения.

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр |
|---|-----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО.01. ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

дисциплина ПОО.01. Введение в специальность является дисциплиной предлагаемой образовательной организацией и входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

в результате освоения дисциплины обучающийся должен достигнуть следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития молочной промышленности;
- понимание взаимосвязи молочноперерабатывающей промышленности с влиянием на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- умение использовать достижения современной науки для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

- осознание социальной значимости своей специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- использование различных видов познавательной деятельности, для изучения различных сторон молочной промышленности (молочноперерабатывающей);
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов;

- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность к самостоятельному проведению исследований в области мясной промышленности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметных:

- сформированность представлений о роли мясной отрасли в современной научной картине мира;
- владение основополагающими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии.

1.4. Количество часов на освоение дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 59 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов;
внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося 18 часов;
консультации 2 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 59 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 39 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | не предусмотрено |
| практические занятия | не предусмотрено |
| контрольные работы | не предусмотрено |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i> | не предусмотрено |
| Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося (всего) | 20 |
| в том числе: консультации 2 часа | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i> | не предусмотрено |
| Промежуточная аттестация в форме зачета | |

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ПОО.01. Введение в специальность

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная(самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. История молочной отрасли | | 12 | |
| Тема 1.1. История развития молочной отрасли. | Содержание учебного материала | 8 | |
| | 1. Профессия, которую я выбрал. | 2 | 1 |
| | 2. История и основные этапы развития молочной отрасли. | 2 | 1 |
| | 3. Перспективы развития молочной отрасли в России. | 2 | 1 |
| | 4. Встреча со специалистами (технологами) молочной отрасли. | 2 | 1 |
| | Лабораторные занятия | - | |
| | Практические занятия | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | | |
| | Подготовка сообщения и презентации на тему: 1. Развитие молочной отрасли в Челябинской области. | 4 | |
| Раздел 2. Общие сведения о молочной отрасли | | 16 | |
| Тема 2.1. Общая характеристика молочной отрасли | Содержание учебного материала | 10 | |
| | 5. Классификация предприятий молочной промышленности. | 2 | 1 |
| | 6. Типы предприятий молочной промышленности России, Южного Урала, Челябинской области. | 2 | 1 |
| | Лабораторные занятия | | |
| | Практические занятия | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | | |
| | Подготовка сообщения и презентации на тему: 1. Действующие нормативные и технические документы в молочной отрасли. | 6 | |
| Тема 2.2. Особенности профессии и | Содержание учебного материала | 6 | |
| | 7. Функции и виды деятельности специалиста на предприятии. | 2 | 1 |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---|-----------|---|
| профессиональные качества | 8. | Должностные обязанности технолога. Требования к знаниям и умениям специалиста | 2 | 1 |
| | 9. | Краткое описание профессии - технолог молочной промышленности. | 2 | 1 |
| | Лабораторные занятия | | | |
| | Практические занятия | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | | |
| Раздел 3. Основные направления развития научно-технического прогресса в отрасли молочноперерабатывающего производства | | | 12 | |
| Тема 3.1. Система научного и инженерного обеспечения пищевых производств | Содержание учебного материала | | 12 | |
| | 10. | Роль молока в истории развития человечества. | 2 | 1 |
| | 11. | Роль ученых в развитии молочной отрасли. | 2 | 1 |
| | 12. | Роль современных ученых в развитии молочной отрасли. | 2 | 1 |
| | 13. | Роль молочных продуктов в питании человека. Пищевая и биологическая ценность. | 2 | 1 |
| | 14. | Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях молочной отрасли. | 2 | 1 |
| | 15. | Основные зоны размещения предприятий молочной отрасли в современных городах. | 2 | 1 |
| Раздел 4. Современное состояние молочной отрасли | | | 20 | |
| Тема 4.1. Пути решения проблем молочной отрасли в современных | Содержание учебного материала | | 10 | |
| | 16. | Задачи и проблемы развития современной молочной отрасли. | 2 | 1 |
| | 17. | Системы для управления роста и развития сельскохозяйственной продукции. | 2 | |

| | | | | |
|----------|--|--|---|---|
| УСЛОВИЯХ | | | | |
| | 18. | Современные исследовательские программы. | 2 | 1 |
| | 19. | Импортозамещение молочной отрасли, как фактор экономической безопасности страны. | 2 | 1 |
| | 20. | Направления современной молочной отрасли. | 1 | 1 |
| | | Лабораторные занятия | | |
| | | Практические занятия | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | 10 | | |
| | Подготовка сообщения и презентации на тему: 1. Оборудование молочной промышленности. 2. Классификация оборудования молочной промышленности. 3. Основные технологии производства молочной продукции. | | | |
| | ВСЕГО (часов): | 59 | | |

3. Условия реализации программы дисциплины

3.1. Требование к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии мяса и мясных продуктов.

Оборудование учебного кабинета:

Мультимедийный комплекс: ноутбук; проектор Epson EMP-S; экран на штативе;

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные источники:

1. Технология производства молока и молочных продуктов : учебное пособие для сред. учеб. зав. / М. М. Карпеня [и др.]. – Москва : Инфра-М, 2015. – 416 с.

Дополнительные источники:

2. Горбатова, К. К. Молочная терминология : энциклопедический словарь-справочник. [Электронный ресурс] / К. К. Горбатова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. — 232 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/50678>.
3. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов. [Электронный ресурс] / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 384 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4124>.
4. Вышемирский, Ф. А. Производство масла из коровьего молока в России [Электронный ресурс] : пособие для сред. проф. обр. / В. М. Вышемирский. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 283 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4894.

Интернет-ресурсы

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2016. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2016. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2016. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.
4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2016. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.
Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2016. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>

3.3 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

| Форма работы | Вид занятия | | |
|---|-------------|----|-------------|
| | Урок | ЛЗ | ПЗ, семинар |
| Интерактивный урок | | | |
| Работа в малых группах | 3 | | |
| Компьютерные симуляции | | | |
| Деловые или ролевые игры | 4 | | |
| Анализ конкретных ситуаций | 2 | | |
| Учебные дискуссии | 2 | | |
| Конференции | | | |
| Внутрипредметные олимпиады | | | |
| Видеоуроки | | | |
| Другие формы активных и интерактивных занятий | | | |

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|
| <p>Освоение содержания дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:</p> <p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none">- чувство гордости и уважения к истории развития молочной промышленности;- понимание взаимосвязи молочноперерабатывающей промышленности с влиянием на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;- умение использовать достижения современной науки для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;- умение самостоятельно добывать новые для себя знания, используя для этого доступные источники информации;- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; <p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none">- осознание социальной значимости своей специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;- использование различных видов познавательной деятельности, для изучения различных сторон мясной промышленности (молочноперерабатывающей);- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов;- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;- способность к самостоятельному проведению исследований | <p>Фронтальный опрос, устный опрос, письменный опрос в виде тестирования, сообщения и презентации</p> <p>Накопительная оценка.</p> |

в области молочной промышленности;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметных:

- сформированность представлений о роли молочной отрасли в современной научной картине мира;

- владение основополагающими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии.