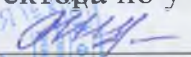


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО - УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

 О.Г. Жукова

«15» мая 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО. 01. ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

Общеобразовательного учебного цикла
естественнонаучный профиль
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная


Троицк
2020

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией
Зоотехния, Технология молока и молочных продуктов, Технологии мяса и
мясных продуктов

Протокол № 5 от « 14 » мая 20 20 г.

Председатель

 С.И. Смирнова

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 УМУ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Содержательная экспертиза:

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

Смирнова С.И., председатель ПЦМК ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внешняя рецензия:

Белоокова О.В., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры
кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции ИВМ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ПОО.01.
Введение в специальность по специальности среднего профессионального
образования естественнонаучного профиля: 19.02.08 Технология мяса и
мясных 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 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

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 19.02.08 Технология мяса и мясных 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 мясной промышленности;
- понимание взаимосвязи мясоперерабатывающей 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 профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- использование различных видов познавательной деятельности, для изучения различных сторон мясной промышленности (мясоперерабатывающей);
- 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 20 часов.

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:	
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) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. История мясной отрасли		12	
Тема 1.1. История развития мясной отрасли	Содержание учебного материала	8	
	1. Профессия, которую я выбрал.	2	1
	2. История и основные этапы развития мясной отрасли.	2	1
	3. Перспективы развития мясной отрасли в России.	2	1
	4. Встреча со специалистами (технологами) мясной отрасли.	2	1
	Лабораторные занятия не предусмотрены		
	Практические занятия не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Подготовка сообщения и презентации на тему: 1. Развития мясной отрасли в Челябинской области.	4	
Раздел 2. Общие сведения о мясной отрасли		16	
	Содержание учебного материала	10	
	5. Классификация предприятий мясной промышленности.	2	1
	6. Типы предприятий мясной промышленности России, Южного Урала, Челябинской области.	2	1
	Лабораторные занятия не предусмотрены		
	Практические занятия не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Подготовка сообщения и презентации на тему: 1. Действующие нормативные и технические документы в мясной отрасли.	6	
Тема 2.1. Общая характеристика мясной отрасли			
	Содержание учебного материала	6	
Тема 2.2.Особенности профессии и	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 мясной промышленности.	2	1
	Лабораторные занятия не предусмотрены			
	Практические занятия не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрены			
Раздел 3. Основные направления развития научно-технического прогресса в отрасли мясоперерабатывающего производства			12	
Тема 3.1. Система научного и инженерного обеспечения пищевых производств	Содержание учебного материала		12	
	10.	Роль мяса в истории развития человечества.	2	1
	11.	Роль ученых в развитии мясной отрасли.	2	1
	12.	Роль современных ученых в развитии мясной отрасли.	2	1
	13.	Роль мясопродуктов в питании человека. Пищевая и биологическая ценность.	2	1
	14.	Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях мясной отрасли.	2	1
	15.	Основные зоны размещения предприятий мясной отрасли в современных городах.	2	1
Раздел 4. Современное состояние мясной отрасли			20	
Тема 4.1. Пути решения	Содержание учебного материала		10	
	16.	Задачи и проблемы развития современной мясной отрасли.	2	1
	17.	Системы для управления роста и развития сельскохозяйственной продукции.	2	

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

3. Условия реализации программы дисциплины

3.1 Требование к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины осуществляется в кабинете технологии мяса и мясных продуктов (аудитория № 8).

Оборудование учебного кабинета:

Мультимедийный комплекс:

- ноутбук asus x 51;
- проектор;
- экран на штативе;

Плакаты по разделам:

- Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных;
- Способы оглушения сельскохозяйственных животных;
- Способы снятия шкуры, правила сбора крови.

Альбом «Породы КРС, свиней, лошадей, овец»

Муляжи сельскохозяйственных животных: коров, лошадей, свиней, овец.

Аудиовизуальные пособия (учебные кинофильмы на цифровых носителях (video – CD, DVD):

- «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции»,
- «Убой птицы на предприятиях России»,
- «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы».

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Текст]: учеб. пособие для вузов / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар: Лань, 2015 - 304 с.
2. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья [Электронный ресурс] / Ю. Ф. Мишанин - Москва: Лань, 2017 - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/96860>.

Дополнительные источники:

1. Ботов, М.И. Электротепловое оборудование индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.И. Ботов, Д.М. Давыдов, В.П. Кирпичников. — Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 144 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/95128>
2. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова; под ред. Позняковского В.М. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 320 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71724>
3. Трухачев, В.И. Эксплуатация и обслуживание холодильного оборудования на предприятиях АПК [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.И. Трухачев, И.В. Атанов, И.В. Капустин, Д.И. Грицай. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 192 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103079>

Интернет-ресурсы

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2019. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2019. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.
4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.
5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2019. – 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 мясной промышленности;- понимание взаимосвязи мясоперерабатывающей 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 профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;- использование различных видов познавательной деятельности, для изучения различных сторон мясной промышленности (мясоперерабатывающей);- 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>Зачет.</p>

<p>в области мясной промышленности;</p> <ul style="list-style-type: none">- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации; <p>предметных:</p> <ul style="list-style-type: none">- сформированность представлений о роли мясной отрасли в современной научной картине мира;- владение основополагающими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии.	
---	--