

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

19.02.08 Технология мяса и мясных 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: 19.02.08 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 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 19.02.08 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	
Тема 2.1. Общая характеристика мясной отрасли	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 2.2. 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 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 требует наличия учебного кабинета технологии мяса и мясных продуктов.

Оборудование учебного кабинета:

Мультимедийный комплекс: ноутбук; проектор Epson EMP-S; экран на штативе; Плакаты по разделам: 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. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие к лабораторно-практическим занятиям/ Крыгин В.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018.— 100 с.— Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=72799>

2. Мишанин, Ю.Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. - Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 720 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96860>

Дополнительная:

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>

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 виде тестирования, сообщения и презентации</p> <p>Накопительная оценка.</p>

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.