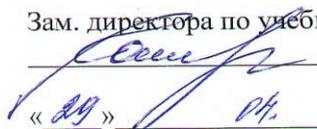


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович
Должность: Директор Института ветеринарной медицины
Дата подписания: 22.06.2022 07:56:43
Уникальный программный ключ:
260956a74722e37c33103b57482589297d46c5809a

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

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)
Вахмянина С.А.


« 29 » 04. 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Института ветеринарной медицины


Кабатов С.В.

« 29 » 06. 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ДД.01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

общеобразовательного учебного цикла
естественно-научный профиль

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2022

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «17» 05.2012 г. № 413.

Содержание программы дисциплины реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией
Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов
Протокол № 5 от « 11 » 04 2022 г.

Председатель ПЦМК при кафедре кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

 Н.В. Титова

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

Рецензенты:

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

Директор Научной библиотеки



 И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ДД.01 Введение в специальность

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «ДД.01 Введение в специальность» является обязательной (вариативной) частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР12.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития молочной промышленности;
- понимание взаимосвязи молокоперерабатывающей 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 (молокоперерабатывающей);
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;
- 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 молочной отрасли в современной научной картине мира;
- владение основополагающими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии.

личностных результатов воспитания:

ЛР 1 - Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2 - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5 - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 6 - Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР 7 - Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11 - Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 12 - Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

1.3. 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.

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	в т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной программы дисциплины	59	
в том числе:		
теоретическое обучение	39	
лабораторные работы (если предусмотрено)	не предусмотрено	
практические занятия (если предусмотрено)	не предусмотрено	
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	не предусмотрено	
контрольная работа (если предусмотрено)	не предусмотрено	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20	
Консультации	не предусмотрено	
Промежуточная аттестация в форме		зачет

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ДД.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			
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. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет технологии мяса и мясных продуктов (аудитория № 8), оснащенный оборудованием:

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 реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Практикум / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-9940-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201197> .
2. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8337-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175152> .
3. Эксплуатация и обслуживание холодильного оборудования на предприятиях АПК : учебное пособие для вузов / В. И. Трухачев, И. В. Атанов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-9156-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187709> .

Дополнительные источники:

1. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для вузов / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-8480-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173795> .
2. Производство продукции животноводства. Практикум : учебник для спо / А. И. Любимов, С. Д. Батанов, Г. В. Родионов [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-8137-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173794> .
3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:
<https://e.lanbook.com/book/143135>.

Периодические издания

1. Животноводство России: научно-практический журнал - Москва: Издательский дом "Животноводство", - http://www.zzr.ru/jr_frames.htm.
2. Мясная индустрия: производственный научно-технический журнал - Москва: Б.и., - <http://www.meatind.ru>.
3. Пищевая промышленность: ежемесячный научно-технический журнал - Москва: Б.и., - <http://www.foodprom.ru/>.
4. Птицеводство: производственный журнал - Москва: Общество с ограниченной ответственностью Авиан (Редакция журнала Птицеводство), - <https://poultrypress.ru/>.
5. Свиноводство: двухмесячный научно-производственный журнал - Москва: Б.и., - <https://www.svinoprom.ru/>.

3.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Электронно-библиотечная система «Издательство Лань», доступна через Интернет – <http://e.lanbook.com>;
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Online», доступна через Интернет – <http://biblioclub.ru>;
3. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ «www.biblio-online.ru»» - <https://biblio-online.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<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>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>Оценка выполнения практических работ</p>	<p>Фронтальный опрос, устный опрос, письменный опрос виде тестирования, сообщения и презентации проверка сообщений, рефератов, таблиц</p> <p>Зачет в форме тестирования</p>
<p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной 	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены,</p>	<p>- Фронтальный опрос, устный опрос, письменный опрос виде тестирования, сообщения и презентации проверка сообщений, рефератов, таблиц</p>

<p>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;</p>	<p>качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>Оценка выполнения практических работ</p>	<p>Зачет в форме тестирования</p>
<p>предметных: - сформированность представлений о роли мясной отрасли в современной научной картине мира; - владение основополагающими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии.</p>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все</p>	<p>- Фронтальный опрос, устный опрос, письменный опрос в виде тестирования, сообщения и презентации проверка сообщений, рефератов, таблиц</p> <p>Зачет в форме тестирования</p>

	<p>предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>Оценка выполнения практических работ</p>	<p>тестирования</p>
--	---	---------------------