

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Максимович Дина Мратовна
Должность: директор Института ветеринарной медицины
Дата подписания: 2024.02.28
Уникальный идентификатор документа:
665a8aa1f254b0cbf5ca990184421e00ab13b7ap

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

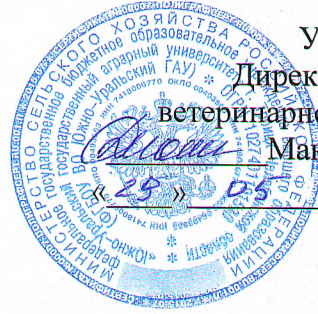
СОГЛАСОВАНО:

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

«28» 05 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины
Максимович Д.М.



2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.14 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

общеобразовательного цикла
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(по выбору мясных продуктов)
форма обучения заочная

Троицк
2024

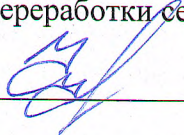
Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343.

Содержание программы профессионального модуля реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией
Зоотехния, Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов
Протокол № 6 от «16» 05 2024 г.

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


Чунина Е.Г.

Составитель: Чунина Е.Г., 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	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.14 Введение в специальность

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «ОД.14 Введение в специальность» является обязательной (вариативной) частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. 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 32 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 6 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 ой подготовки
Объем образовательной программы дисциплины	32	
в том числе:		
теоретическое обучение	6	
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)	26	
Консультации	не предусмотрено	
Промежуточная аттестация в форме	зачет	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. История мясной и молочной отрасли		6	
Тема 1.1 История развития мясной и молочной отрасли	Содержание учебного материала	6	ЛР1-ЛР12
	1. Технолог, его должностные обязанности. Требования к знаниям и умениям. Особенности профессии.	2	
	Лабораторные занятия	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа: 1. История и основные этапы развития мясной отрасли. 2. Развития молочного дела в России.	4	
Раздел 2. Общие сведения о мясной молочной отраслях		8	
Тема 2.1 Общая характеристика мясной и молочной отраслей	Содержание учебного материала	8	ЛР1-ЛР12
	2. Классификация предприятий мясной промышленности.	2	
	3. Классификация предприятий молочной промышленности.	2	
	Лабораторные занятия	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	

	<p>Самостоятельная работа: 1. Типы предприятий мясной промышленности России, Южного Урала, Челябинской области. 2. Типы предприятий молочной промышленности России, Южного Урала, Челябинской области.</p>	4	
<p>Раздел 3. Основные направления развития научно-технического прогресса в отраслях</p>		18	
<p>Тема 3.1 Перерабатывающее производство продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	18	ЛР1-ЛР17
	<p>Лабораторные занятия</p>	-	
	<p>Практические занятия</p>	-	
	<p>Контрольные работы</p>	-	
	<p>Самостоятельная работа: Требования к перерабатывающему производству. Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях молочной отрасли. Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях мясной отрасли. Использование молока разных видов животных. Использование мяса разных видов животных. История возникновения кисломолочных продуктов. Развитие маслодельной, сыродельной отрасли молочной промышленности. Роль мясопродуктов в питании человека. Пищевая и биологическая ценность. Задачи и проблемы развития современной мясо и молокоперерабатывающей отрасли.</p>	-	
ВСЕГО (часов):		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Технологии молока и молочных продуктов (аудитория № 216), оснащенный оборудованием:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- стенд «Правила работы в лаборатории»;
- портрет Павлова И.П.;
- стенд «Молочные продукты»;
- стенд «Технология производства сыра»;
- стенд «Сыры»;
- стенд «Технология производства молочных продуктов»;
- плакат «Основные исследования молока».

Оборудование кабинета Технологического оборудования молочного производства:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- стенд «Правила работы в лаборатории»;
- портрет Павлова И.П.;
- стенд «Молочные продукты»;
- стенд «Технология производства сыра»;
- стенд «Сыры»;
- стенд «Технология производства молочных продуктов»;
- плакат «Основные исследования молока».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1. Буйлова Л. А. Технология производства молочных консервов [Электронный ресурс]: Учебник и практикум Для СПО / Буйлова Л. А. - Москва: Юрайт, 2020 - 206 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/452662>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/6616A498-9D49-4020-8130-CF1E9810D503>

2. Голубева Л. В. Технология производства молочных консервов [Электронный ресурс]: Учебник и практикум Для СПО / Голубева Л. В. - Москва: Юрайт, 2020 - 392 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/456285>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/6B5D7E39-23C1-4471-B18C-892A4BCAEABF>.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская - Москва: Юрайт, 2019 - 180 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>.

3.2.3. Периодические издания

1. Животноводство России: научно-практический журнал – Москва: Издательский дом «Животноводство», - https://www.zzr.ru/jr_frames.htm.

2. Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал – Москва: Б.и., - <https://www.moioprom.ru>.

3. Молочное и мясное скотоводство: двухмесячный производственный журнал - Москва: Б.и., - <https://www.skotovodstvo.com>.

4. Пищевая промышленность: ежемесячный научно-технический журнал - Москва: Б.и., - <https://www.foodprom.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» (Коллекция для СПО), доступна через Интернет – <http://e.lanbook.com>;
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», доступна через Интернет – <http://biblioclub.ru>;
3. «Образовательная платформа ЮРАЙТ» (СПО), доступна через Интернет – <http://urait.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<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. Оценка выполнения практических работ</p>	<p>-устный фронтальный опрос; проверка сообщений, рефератов, таблиц</p> <p>-устный фронтальный опрос; проверка сообщений, рефератов, таблиц</p> <p>-устный фронтальный опрос; проверка сообщений, рефератов, таблиц</p> <p>Зачет в форме тестирования</p>
<p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание социальной значимости своей специальности, обладание мотивацией к осуществлению 	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные</p>	<p>-устный фронтальный опрос</p>

<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>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>-устный фронтальный опрос; проверка сообщений, рефератов, таблиц</p> <p>-устный фронтальный опрос; проверка сообщений, рефератов, таблиц</p> <p>-устный фронтальный опрос; проверка сообщений, рефератов, таблиц</p> <p>Зачет в форме тестирования</p>
<p>предметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность представлений о роли молочной отрасли в современной научной картине мира; - владение основополагающими 	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения</p>	<p>-устный фронтальный опрос</p>

<p>понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии.</p>	<p>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>-устный фронтальный опрос; проверка сообщений, рефератов, таблиц</p> <p>Зачет в форме тестирования</p>
--	---	---