

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
О.Г. Жукова

« 18 » 05 2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО. 01. ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

Общеобразовательного цикла

программа подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

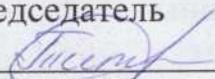
базовая подготовка
формы обучения очная

Троицк
2018

РАССМОТРЕНА:

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

Председатель

 Титова Н.В.

Протокол № 5 от Неская 2018 г.

Составитель:

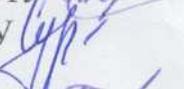
Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 

Эксперты:

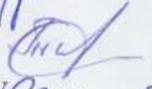
Внутренняя экспертиза:

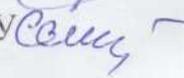
Техническая экспертиза:

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

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

Содержательная экспертиза:

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

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

Внешняя рецензия:

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

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины 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 17.05.2012 г. № 413 и Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259).

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 |
| КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ | |
| 4 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:

освоение содержания дисциплины обеспечивает достижение обучающимися 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.

в т. ч. консультации 2 час.

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 |
| 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 | | 6 | | |
| Тема 1.1. История развития мясной отрасли. | Содержание учебного материала | 6 | | |
| | 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 | | 12 | | |
| Тема 2.1. Общая характеристика мясной отрасли | Содержание учебного материала | 6 | | |
| | 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 | | | 8 | |
| Тема 3.1. Система научного и инженерного обеспечения пищевых производств | Содержание учебного материала | | 8 | |
| | 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 | | | 13 | |

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
| Тема 4.1. Пути решения проблем мясной отрасли в современных условиях | Содержание учебного материала | | 13 | |
| | 16. | Задачи и проблемы развития современной мясной отрасли. | 2 | 1 |
| | 17. | Системы для управления роста и развития сельскохозяйственной продукции. | 2 | |
| | 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: | | | |
| | Подготовка сообщения и презентации на тему: 1. Оборудование мясной промышленности. 2. Классификация оборудования мясной промышленности. 3. Основные технологии производства мясной продукции. | | | |
| | ВСЕГО (часов) | | 59 | |