

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

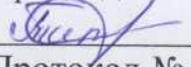
форма обучения очная

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<br>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

| <b>Вид учебной работы</b>                                                          | <b>Объем часов</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                                       | <b>59</b>          |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>                            | <b>39</b>          |
| в том числе:                                                                       |                    |
| лабораторные занятия                                                               | не предусмотрено   |
| практические занятия                                                               | не предусмотрено   |
| контрольные работы                                                                 | не предусмотрено   |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>                               | не предусмотрено   |
| <b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося (всего)</b>                 | <b>20</b>          |
| в том числе:                                                                       |                    |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i> | не предусмотрено   |
| <b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>                                     |                    |

## 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)<br>(если предусмотрены) | Объем часов                          | Уровень освоения |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------|
| 1                                                          | 2                                                                                                                                                                       | 3                                    | 4                |
| <b>Раздел 1.<br/>История мясной отрасли</b>                |                                                                                                                                                                         | <b>12</b>                            |                  |
| <b>Тема 1.1.<br/>История развития мясной отрасли.</b>      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                    | <b>8</b>                             |                  |
|                                                            | 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                                                                                                                                   |                                      |                  |
|                                                            | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Подготовка сообщения и презентации на тему:<br>1. Развития мясной отрасли в Челябинской области.                          | 4                                    |                  |
| <b>Раздел 2.<br/>Общие сведения о мясной отрасли</b>       |                                                                                                                                                                         | <b>16</b>                            |                  |
| <b>Тема 2.1.<br/>Общая характеристика мясной отрасли</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                    | <b>10</b>                            |                  |
|                                                            | 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                                                                                                                                   |                                      |                  |
|                                                            | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Подготовка сообщения и презентации на тему:<br>1. Действующие нормативные и технические документы в мясной отрасли.       | 6                                    |                  |
|                                                            | <b>Тема 2.2. Особенности профессии и</b>                                                                                                                                | <b>Содержание учебного материала</b> | <b>6</b>         |
| 7. Функции и виды деятельности специалиста на предприятии. | 2                                                                                                                                                                       | 1                                    |                  |

|                                                                                                                               |                                                     |                                                                               |           |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
| <b>профессиональные качества</b>                                                                                              | 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 |                                                                               |           |   |
| <b>Раздел 3.<br/>Основные направления развития научно-технического прогресса в отрасли мясоперерабатывающего производства</b> |                                                     |                                                                               | <b>12</b> |   |
| <b>Тема 3.1.<br/>Система научного и инженерного обеспечения пищевых производств</b>                                           | <b>Содержание учебного материала</b>                |                                                                               | <b>12</b> |   |
|                                                                                                                               | 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.<br>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 |
| <b>Раздел 4.<br/>Современное состояние мясной отрасли</b>                                                                     |                                                     |                                                                               | <b>20</b> |   |
| <b>Тема 4.1.<br/>Пути решения</b>                                                                                             | <b>Содержание учебного материала</b>                |                                                                               | <b>10</b> |   |
|                                                                                                                               | 16.                                                 | Задачи и проблемы развития современной мясной отрасли.                        | 2         | 1 |
|                                                                                                                               | 17.                                                 | Системы для управления роста и развития сельскохозяйственной продукции.       | 2         |   |

|                                                      |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                |           |   |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
| <b>проблем мясной отрасли в современных условиях</b> | 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                                                                                                                                                                  |                                                                                |           |   |
|                                                      | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>                                                                                                                                                             |                                                                                | 10        |   |
|                                                      | Подготовка сообщения и презентации на тему:<br>1. Оборудование мясной промышленности.<br>2. Классификация оборудования мясной промышленности.<br>3. Основные технологии производства мясной продукции. |                                                                                |           |   |
|                                                      | <b>ВСЕГО (часов):</b>                                                                                                                                                                                  |                                                                                | <b>59</b> |   |

### 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.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Формы и методы<br/>контроля и<br/>оценки</b>                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Освоение содержания дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:</p> <p><b>личностных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- чувство гордости и уважения к истории развития мясной промышленности;</li><li>- понимание взаимосвязи мясоперерабатывающей промышленности с влиянием на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;</li><li>- умение использовать достижения современной науки для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;</li><li>- умение самостоятельно добывать новые для себя знания, используя для этого доступные источники информации;</li><li>- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;</li><li>- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;</li></ul> <p><b>метапредметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;</li><li>- использование различных видов познавательной деятельности, для изучения различных сторон мясной промышленности (мясоперерабатывающей);</li><li>- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов;</li><li>- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;</li><li>- способность к самостоятельному проведению исследований</li></ul> | <p>Фронтальный опрос, устный опрос, письменный опрос в 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.