

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

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе  
Жукова О.Г.

«15» мая 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ПОО. 01. ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИЛЬНОСТЬ**

общеобразовательный учебный цикл  
естественнонаучный профиль

программы подготовки специалистов среднего звена  
базовая подготовка

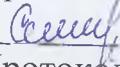
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов  
форма обучения очная

Троицк  
2020

**РАССМОТРЕНА:**

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям:  
Зоотехния, Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов

Председатель

 С.И.Смирнова

Протокол № 5 от «14» мая 2020 г.

Составители:

Чунина Е.Г., Титова Н.В., преподаватели ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

**Внутренняя экспертиза:**

Техническая экспертиза:

Чунина Е.Г., Титова Н.В., преподаватели ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

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

Содержательная экспертиза:

Чунина Е.Г., Титова Н.В., преподаватели ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Смирнова С.И., председатель ПЦМК 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 ИВМ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «17» 05.2012 г. № 413.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в соответствии.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

## **ПОО. 01. ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных 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 входит в общеобразовательный цикл.

### **1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающихся следующих результатов:

#### **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 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 18 часов.  
консультаций 2 часа

## 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) (если предусмотрено)	не предусмотрено
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	не предусмотрено
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<b>Зачет</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)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. История молочной отрасли</b>			
<b>Тема 1.1 История развития молочной отрасли</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Первые исторические сведения о молоке. Приручение животных	2	1
	2. Начало развития молочного дела в России и за рубежом	2	1
	3. Развитие молочной промышленности в Челябинской области	2	1
	Лабораторные занятия	-	-
	Практические занятия	-	-
	Контрольные работы	-	-
	Самостоятельная работа обучающихся	-	-
<b>Раздел 2. Общие сведения о молочной отрасли</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 2.1 Общая характеристика молочной отрасли</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	5. Классификация предприятий молочной промышленности.	2	1
	6. Технолог, его должностные обязанности. Требования к знаниям и умениям.	2	1
	7. Основные направления переработки сельскохозяйственной продукции	2	1
	8. Роль выдающихся русских и зарубежных ученых в развитии молокоперерабатывающей науки и практики.	2	1
	Лабораторные занятия	-	-

	Практические занятия	-	-	
	Контрольные работы	-	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада на тему: «Основная проблема молочной науки в мире»	4	-	
<b>Раздел 3. Основные направления развития научно-технического прогресса в отрасли молокоперерабатывающего производства</b>		<b>24</b>		
<b>Тема 3.1 Молокоперерабатывающая ее производство</b>	9.	Скотоводство. Молочная продуктивность крупного рогатого скота.	2	1
	10.	Роль молока в истории развития человечества.	2	1
	11.	Молоко как сырье для промышленной переработки	2	1
	12.	Молочные продукты в питании человека. Пищевая и биологическая ценность.	2	1
	13.	Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях молочной отрасли.	2	1
	14.	Предприятия молочной отрасли	2	1
	15.	Специфика производственно-сбытового цикла предприятий молочной промышленности	2	1
		Лабораторные занятия	-	-
		Практические занятия	-	-
		Контрольные работы	-	-
		Самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада на тему: «Основные элементы технологии производства молочных продуктов»	10	-

	Подготовка доклада на тему: «Оборудование молочной промышленности»		
<b>Раздел 4. Современное состояние молочной промышленности</b>		<b>13</b>	
<b>Тема 4.1 Пути совершенствования производства молока и молочных продуктов</b>	16. Проблемы сохранения исчезающих молочных пород сельскохозяйственных животных	2	1
	17. Основные виды предприятий – поставщиков молока	2	1
	18. Условия получения высококачественного молока. Создание новых видов молочных продуктов	2	1
	19. Современное оборудование для развития молочной отрасли	2	1
	20. Применение прогрессивных технологий для решения проблем в молочной промышленности	1	1
	Лабораторные занятия	-	-
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада на тему: «Факторы формирующие молочную продуктивность»	4	-
<b>Консультации</b>		<b>2</b>	
<b>ВСЕГО (часов):</b>		<b>59</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы проводится в учебном кабинете «Технология молока и молочных продуктов».

Оборудование учебного кабинета:

- нормативная документация по молочной промышленности;
- видеофильмы образовательные;
- плакаты, иллюстрации настенные;
- муляжи, макеты, стенды, модели, демонстрационные;

Мультимедийный комплекс:

- экран;
- проектор;
- ноутбук: ACER -57

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

##### **Перечень учебных изданий, Интернет - ресурсов, дополнительной литературы**

Основная литература

1.Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130575>

2.Современные технологии молока и молочных продуктов : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134389>

Дополнительная литература

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>

2.Хромова, Л. Г. Молочное дело : учебник / Л. Г. Хромова, А. В. Востроилов, Н. В. Байлова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4971-2.

— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129234>

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2020. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2020. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2020. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.
4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2020. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.
5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2020. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>

### 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	1		
Анализ конкретных ситуаций	1		
Учебные дискуссии	1		
Конференции			
Внутрипредметные олимпиады			
Видеоуроки			
Другие формы активных и интерактивных занятий			

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
<p>Освоение содержания дисциплины</p> <p>Введение в специальность обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:</p> <p><b>личностных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чувство гордости и уважения к истории зоотехнии;</li> <li>- понимание взаимосвязи зоотехнии с естественными науками, влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;</li> <li>- умения 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 специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;</li> <li>- использование различных видов познавательной деятельности, для изучения различных сторон живой природы;</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-</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Фронтальный опрос, устный опрос, письменный опрос в виде тестирования, сообщения и презентации</p> <p style="text-align: center;">Накопительная оценка.</p>

<p>коммуникационных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– способность к самостоятельному проведению исследований в области зоотехнии;</li><li>– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;</li></ul> <p><b>предметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- сформированность представлений о роли зоотехнии в современной научной картине мира;</li><li>- владение основополагающими понятиями, закономерностями, законами и теориями;</li></ul> <p>уверенное использование терминологии.</p>	
---	--