

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

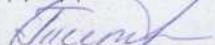
базовая подготовка
формы обучения очная

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 Несая 2018 г.


Составитель:


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

Эксперты:

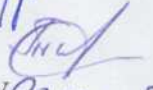
Внутренняя экспертиза:

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	