

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.07.2025 14:18:19
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

Факультет среднего профессионального образования

**Рабочая программа
Учебной дисциплины СОО.03.01 «Введение в специальность»**

Специальность: *19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения*

Вид подготовки: *базовая, на базе основного общего образования*

Форма обучения: *очная*

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 № 343;
- приказа Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

Автор-составитель – преподаватель кафедры ветеринарии и зоотехнии
Пасошникова Дарья Александровна

**ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ/ПЕРЕСМОТРА
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
«ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»**

Программа одобрена на 2025 - 2026 учебный год.

Протокол № 12 от «26» мая 2025 г. заседания кафедры ветеринарии и зоотехнии.

Зав. кафедрой



/Ю.В. Стасенкова/

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»	14

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины «Введение в специальность» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

«Введение в специальность» относится к дисциплинам предлагаемым образовательной организацией общеобразовательного цикла, изучается на 1 курсе в 2 семестре.

1.3 Цель, задачи дисциплины и требования к результатам ее освоения:

Цель дисциплины: дать студентам необходимый объем знаний, умений, навыков в освоении современных технологических процессов, машин и технологического оборудования для переработки продукции животноводства.

В результате освоения учебной дисциплины «Введение в специальность» обучающийся должен **знать:**

- социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности

уметь:

- логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;
- критически оценивать свои достоинства и недостатки наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков

владеть:

- культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
- способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность;
- готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.4 Компетенции, формируемые у студентов в результате освоения дисциплины

При изучении дисциплины «Введение в специальность» у студентов формируются следующие **компетенции:**

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

36.02.02 Зоотехния

Вид учебной работы	Объем часов всего
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>44</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>44</i>
в том числе:	
Теоретические занятия	<i>44</i>
практические занятия	-
контрольные работы	-
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа (работа над материалом учебников, конспектом лекций, поиск информации в сети Интернет);	
выполнение индивидуальных заданий, творческие работы разных видов.	

ПАТТ	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация:	
<i>Зачет с оценкой</i>	<i>2 семестр</i>

2.2 Примерный тематический план и содержание дисциплины «Введение в специальность»

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1 Продукция животноводства как сырье для переработки.	Содержание учебного материала	12	ОК 1
	1. История развития сельского хозяйства.	2	ОК 2
	2. Современное состояние сельского хозяйства.	2	ОК 4
	3. Молоко как сырье для переработки.	2	ОК 7
	4. Мясо как сырье для переработки.	2	ПК 2.2, 2.3
	5. Яйца как сырье для переработки.	2	
6. Рыба как сырье для переработки.	2		
Тема 2 Технология производства продукции животноводства.	Содержание учебного материала	10	ОК 1
	1. История развития молочной промышленности.	2	ОК 2
	2. История развития мясной промышленности.	2	ОК 4
	3. История развития птицеводства.	2	ОК 7
	4. История развития рыбоводства	2	ПК 2.2, 2.3
5. Морфологические особенности и породы сельскохозяйственных животных.	2		
Тема 3 Технология переработки продукции животноводства.	Содержание учебного материала	10	ОК 1 ОК 2

	1. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности.	2	ОК 4 ОК 7 ПК 2.2, 2.3
	2. Основные методы переработки и хранения молока.	2	
	3. Основные методы переработки и хранения мяса.	2	
	4. Основные методы переработки и хранения яиц.	2	
	5. Основные методы переработки и хранения рыбы.	2	
Тема 4 Оценка качества продуктов из сырья животного происхождения.	Содержание учебного материала	12	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 7 ПК 2.2, 2.3
	1.Оценка качества молока.	2	
	2.Оценка качества мяса.	2	
	3.Оценка качества яиц.	2	
	4.Оценка качества рыбы.	2	
	5.Понятие о нормативных документах и стандартизации продукции.	2	
	6. Требования к маркировке пищевых продуктов.	2	
Всего:		44	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

№ п/п	Наименование учебных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность учебных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	<i>Лаборатория частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства (Г-351)</i>	Парта – 14 Стул – 32 Стол – 1 Стенд с наглядным иллюстративным материалом – 6 Муляж курицы – 3 Муляж развития зародыша курицы – 1 Овоскоп ИИ1-А– 2 Прибор ПУДС ультразвуковой диагностический – 1 Муляж строения куриного яйца – 2 Инкубатор бытовой БИ 1 «Несушка» - 1 Комплект оборудования для кормления, поения птицы и уборки помета: Дозатор – 1 Кормушка – 1 Ниппельная поилка – 1 Чашечная поилка – 1 Тросово-шайбовый транспортер - 1
	<i>Лаборатория технических средств доения и обработки молока (И-301)</i>	Стол - парта двухместная - 12 Стул-1 Доильный аппарат «Волга» - 2 Манипулятор МДФ (макет) - 1 Дезустановка ЛСД-ЗЛ-2 (макет) - 1 Охладитель ОМ-1(макет) - 1 Рассев РП-3 - 1 Весы - 1 Стол раздаточный - 4 Фляги - 2 Доильная установка - 1 Доильная установка АДМ-8А-1 (макет) - 1 Дозатор МТД -4а – 1 Стенд-планшет «Доильный аппарат» (переносной)-1

	<i>Лаборатория «Машины по обработке кормов» (И-118)</i>	Стол - парта двухместная - 7 Стол -1 Стул -1 Дробилка КДУ-2 (макет) - 1 Дробилка ДБ-5-1 (макет) - 1 Измельчитель Волгарь-5 (макет) - 1 Станок вальцовый (макет) - 1
2.	<i>Компьютерный класс УЛК-401, обеспечивающий проведение лабораторных и практических занятий.</i>	Стол-20 Стул-27 Персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения-11
3.	<i>Помещение для самостоятельной работы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет.</i>	Персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения -12 Стол-12 Стул-12

**Перечень информационных технологий
(комплект лицензионного и свободного ПО)**

№	Название	(лицензия\свободное ПО)
1.	Windows 7	лицензия
2.	Paint.NET	свободное ПО
3.	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
4.	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+"	свободное ПО для обучающихся
5.	Microsoft office 2007	лицензия
6.	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Введение в специальность

1.Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> — Текст : электронный.

Дополнительная литература

1. Мамаев, А. В. Молочное дело : учебное пособие / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-1514-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211343> — Текст : электронный.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156774> — Текст : электронный.

3. Кисломолочные продукты. Технология приготовления / О. К. Гогаев, Т. А. Кадиева, З. А. Караева [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 148 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/238715>. — ISBN 978-5-8114-9866-6. — Текст : электронный.

4. Семенова Е. Г. Технология пищевых производств / Е. Г. Семенова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 92 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/316973>. — ISBN 978-5-507-46694-8. — Текст : электронный.

5. Технология молока и молочных продуктов / О. К. Гогаев, З. А. Караева, Т. А. Кадиева, Д. Г. Моргоева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 208 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/238721>. — ISBN 978-5-8114-9865-9. — Текст : электронный.

Перечень ресурсов информационно–телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Сельское хозяйство. Главный Аграрный форум : сайт. — URL: <http://agroforum.su>. — Режим доступа: свободный. — Текст: электронный.

Агропортал России: сайт. — URL: <http://www.agroru.com>. — Режим доступа: свободный. — Текст: электронный.

Животноводство России : сайт. — URL: <http://www.zzr.ru>. — Режим доступа: свободный. — Текст :электронный.

Молочная промышленность : журнал : сайт. — URL: <http://moloprom.ru> . — Режим доступа: свободный. — Текст : электронный.

ООО Издательский дом «Сфера» (молочная промышленность, мясная промышленность, масложировая индустрия: масла и жиры) : сайт. — URL: <http://sfera.fm> . — Режим доступа: свободный. — Текст : электронный.

Переработка молока : журнал : сайт. — URL: <http://www.milkbranch.ru>. — Режим доступа: свободный. — Текст : электронный.

Пищевая промышленность : журнал : сайт. — URL: <http://www.foodprom.ru> . — Режим доступа: свободный . — Текст :электронный.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://elibrary.ru>.– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– <http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm>.– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
2. Гарант: справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://www.garant.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
3. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
4. Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://kodeks.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

3.3 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено. Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую

помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ЗООТЕХНИИ»

4.1 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала теоретического и практического характера, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. Основные формы текущего контроля: опрос, подготовка сообщения, тестирование, написание эссе и реферата, создание мультимедийной презентации, решение ситуационных задач, подготовка к интерактивным занятиям разного вида.

Текущий контроль традиционно служит основным средством обеспечения в учебном процессе «обратной связи» между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Цель каждой формы контроля – зафиксировать приобретенные обучающимся в результате освоения учебной дисциплины знания, умения, навыки, способствующие формированию компетенций.

Формы устного контроля по учебной дисциплине: опрос, подготовка сообщения, участие в интерактивных занятиях в виде деловой/ролевой игры.

Формы письменного контроля по учебной дисциплине:

Тесты – это простейшая форма контроля, направленная на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями.

Рефераты - форма письменной работы, которую рекомендуется применять при освоении учебной дисциплины. Подготовка реферата подразумевает самостоятельное изучение студентом нескольких источников по определённой теме, не рассматриваемой подробно на лекции, систематизацию материала и краткое его изложение.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> - социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности 	<p>Полнота ответов, точность формулировок; более 50 % правильных ответов.</p> <p>Более 50 % правильных ответов.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирование;
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> - логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; - критически оценивать свои достоинства и недостатки наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков 	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов самостоятельной работы (устного сообщения, реферата, подготовка конспекта учебного материала, составление плана ответа, оформление таблицы, решение ситуационных задач)

4.2 Форма промежуточной аттестации студентов по дисциплине.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Введение в специальность», установленная рабочим учебным планом, – зачет с оценкой.

Критерии оценки качества знаний, умений и сформированности компетенций студентов в рамках промежуточной аттестации

Оценка «5» (отлично) выставляется, если студент показывает:

- глубокие знания по теоретическому вопросу, владеет основными понятиями, терминологией;
 - умения правильно, без ошибок выполнять практические задания;
- Таким образом, прослеживается сформированность соответствующих компетенций, т.к. ответ полный, доказательный, четкий, грамотный.

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если студент показывает:

- глубокие знания по теоретическому вопросу, владеет основными понятиями, терминологией, но допускает отдельные незначительные неточности в формулировках, определениях и т.п.;
- умения выполнять практические задания, но допускает отдельные незначительные ошибки;

В целом ответ полный, доказательный, четкий, грамотный, т.е. прослеживается сформированность соответствующих компетенций.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если студент показывает:

- знания по теоретическому вопросу, владеет основными понятиями, терминологией, но допускает ошибки;

- умения частично выполнять практические задания;

В целом прослеживается сформированность соответствующих компетенций, однако ответ недостаточно последователен, доказателен, грамотен.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если студент не показывает:

- знания по теоретическому вопросу, допускает ошибки, не выделяет главного, существенного в ответе;

- умения правильно, без ошибок выполнять практические задания;

Таким образом, ответ поверхностный, бездоказательный, допускаются речевые ошибки, т.е. компетенции не сформированы.