

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
ОП.17. История развития мясной промышленности

Специальность
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Брянск, 2022

БК 74.57
Р 13

Согласована:
Зав. библиотекой
Ильютенко С. Н.
«11» 05 2022 г.

Рассмотрена и рекомендована:
ЦМК
профессиональных модулей
Протокол № 9
«11» 05 2022 г.
Председатель ЦМК
Демченко Н.И.

Утверждаю:
Зам. директора по учебной
работе
Панаскина Л. А.
«11» 05 2022 г.

Р Р13

Рабочая программа дисциплины ОП.17. История развития мясной промышленности / Сост. И. В. Сидоренко. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2022. - 23 с.

Рабочая программа дисциплины ОП.17. История развития мясной промышленности является частью программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Организация-разработчик: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО
Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского
филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

БК 74.57

© Сидоренко И. В., 2022
© Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы дисциплины	4
2. Структура и содержание дисциплины	6
3. Условия реализации дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины ОП.17. История развития мясной промышленности является частью программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли;
- ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире;
- применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- первые достоверные сведения о мясе;
- основные виды потребляемого мяса;
- характеристику основных видов мяса;
- первые исторические сведения одомашнивания КРС, МРС, свиней, птиц, кроликов;
- периоды развития мясной отрасли России;
- исторические сведения появления колбасы;
- историю появления мясных консервов;
- историю появления порционных полуфабрикатов
- историю возникновения мелкокусковых полуфабрикатов
- сведения о предприятиях мясной промышленности Брянской области и города Брянска
- состояние и тенденции развития мясной промышленности в современной России.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие **общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие **профессиональные компетенции**:

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
подготовка сообщений	8
подготовка докладов	6
проработка конспектов	1
подготовка презентации	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Введение в дисциплину	Содержание учебного материала	2	1
	Первые исторические сведения о мясе. Способы сохранения мяса на Руси. Виды сельскохозяйственных животных.		
	Подготовить сообщение на тему «Способы сохранения мяса», «Вклад отечественных ученых в развитие мясного дела»;		
Тема 1. Одомашнивание диких животных	Содержание учебного материала	4	2
	Приручение кролика. Одомашнивание КРС. Одомашнивание свиньи. История одомашнивание птицы. Одомашнивание МРС.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Подготовить сообщения «Одомашнивание КРС», «Одомашнивание МРС».		
Тема 2. Развитие мясной отрасли в России	Содержание учебного материала	2	2
	Развитие мясной отрасли в России. Развитие мясного скотоводства		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	Брянской области.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовить доклады «Состояние мясной отрасли в Брянской области в настоящее время»		
Тема 3. История возникновения сосисок, сарделек и вареной колбасы	Содержание учебного материала	2	2
	Как возникли сосиски. Появление сарделек. Возникновение вареной колбасы		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовить доклады «Легенды о происхождении сосисок и сарделек»		
Тема 4. Возникновение колбасы из субпродуктов	Содержание учебного материала	2	2
	Появление кровяной колбасы. Появление ливерной колбасы.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Проработка конспекта по теме		
Тема 5. Ассортимент мясных консервов и история их происхождения	Содержание учебного материала	2	2
	Ассортимент мясных консервов. История происхождения тушёнки.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовить презентации «Натурально-кусковые консервы», «Фаршевые консервы», «Ветчинные консервы», «Консервы из мяса птицы», «Субпродуктовые консервы», «Консервы для детского и диетического питания», «Салорастительные консервы»		
Тема 6. Возникновение мясных паштетов	Содержание учебного материала	2	2
	История возникновения паштетов. Виды и свойства паштетов. Польза и вред паштета.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Подготовить доклады «Паштет печеночный», «Паштет Московский», «Паштет Арктика», «Паштет диетический»		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Тема 7. История появления котлет	Содержание учебного материала	2	
	Появление котлеты. История котлеты по-киевски. История Пожарской котлеты.		2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Подготовить сообщения «Легенды о происхождении котлет», «Биография Николая Аппера»		
Тема 8. История возникновения мелкокусковых полуфабрикатов	Содержание учебного материала	2	
	История бефстроганов. История рода С.Г. Строганова. Рецепт приготовления бефстроганов.		2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Подготовить сообщения «История рода графа Строгонова С .Г.»		
Тема 9. История появления порционных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	2	
	Бифштекс – его появление. Возникновение шницеля. Как появился стейк.		2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Подготовить сообщения «Легенда появления шницеля»		
Тема 10. Изобретение мясорубки	Содержание учебного материала	2	
	Появление механической мясорубки. Возникновение электрической мясорубки.		2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Подготовить доклады «Биография Петера Миттерхофер»		
Тема 11. Скотобойни	Содержание учебного материала	2	
	Заведения для убоя скота. Классификация и устройство бойн.		2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Подготовить сообщения «Первые скотобойни на Руси»		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Тема 12. Профессии мясной отрасли. История их возникновения	Содержание учебного материала	2	
	Обвальщик мяса. Жиловщик мяса.		2
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовить доклады «Обвалка мяса», «Жиловка мяса»		
Тема 13. Предприятия мясной промышленности Брянской области и г.Брянска	Содержание учебного материала	2	
	ОАО «Брянский мясокомбинат». ОАО «Содружество». ООО «Тамошь». ООО «Царь - мясо». ЗАО «Куриное Царство — Брянск». ОАО «Снежка». ЗАО «Победа-агро».		2
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовить доклады о разных предприятиях мясной промышленности Брянской области.		
Тема 14. Состояние и тенденции развития мясной промышленности в современной России	Содержание учебного материала	2	
	Производство мяса птицы в России. Производство охлажденных и замороженных полуфабрикатов. Отрасль свиноводства.		2
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовить сообщения «Развитие свиноводческой отрасли в России»		
ВСЕГО:		48	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Реализация дисциплины осуществляется в:

Кабинет технологии мяса и мясных продуктов № 17

Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, экран Screen Media настенный рулонный, переносное мультимедийное оборудование (мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D; ноутбук ASUS K50AF с программным обеспечением: Microsoft Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Microsoft Office 2010(договор 07-0812 от 27.08.2012), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), СПС «Консультант Плюс»(договор 5329-С от 01.06.2015), ПСС «Техэксперт»(контракт 120 от 30.07.2015))стенды, схемы, презентации, видеофильмы, учебно-методический комплекс дисциплины «История развития мясной промышленности».

Учебно-методическое обеспечение: учебно-методический комплекс дисциплины «История развития мясной промышленности», включающий учебное пособие, методические указания по изучению дисциплины, методические рекомендации по преподаванию дисциплины, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

ОИ 1. История развития мясной промышленности: учеб. пособ. / Сост. И. В. Сидоренко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020.-100 с.

ОИ 2. Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121492> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

ДИ 1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. —

Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/508834>

ДИ 2. Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине История развития мясной промышленности: учеб.-методическое пособие / Сост. И .В. Сидоренко. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020. -28 с.

Интернет-ресурсы:

ИР1. ЭБС Лань: электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>. – Дата обращения: 13.02.2022. – Заглавие с экрана.

ИР 2. ЭБС Руконт: электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://rucont.ru/>. – Дата обращения: 13.02.2022. – Заглавие с экрана.

Использование активных и интерактивных форм проведения занятий

В целях реализации компетентного подхода, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, в процессе изучения дисциплины используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий:

№ п/п	Наименование темы/ раздела	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
1	Тема 1. Одомашнивание диких животных	Урок-семинар	Обучающиеся осуществляют подбор материала, составляют и защищают презентацию по теме
2	Тема 7. История появления котлет	Урок-конференция	Обучающиеся заранее получают темы докладов и готовят по ним выступления
3	Тема 10. Изобретение мясорубки	Кейс - метод	Обучающиеся получают набор ситуационных задач и решают их
4	Тема 12. Профессии мясной отрасли. История их возникновения	Творческое задание	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде теста, кроссворда
5	Тема 13. Предприятия мясной промышленности Брянской области и г.	Урок - презентация	Презентации «Предприятия мясной промышленности Брянской области и г. Брянска» и др.

	Брянска		Представление иллюстрированного содержания материала
--	---------	--	--

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: – использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли;	Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении домашних работ, индивидуальных заданий, заслушивания сообщений и докладов.
– ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире;	Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных опросов.
– применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала;	Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении домашних работ, индивидуальных заданий, заслушивания сообщений и докладов.
Знания: – первые достоверные сведения о мясе;	Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных опросов.
– основные виды потребляемого мяса;	Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении домашних работ, индивидуальных заданий, заслушивания сообщений и докладов.
– характеристику основных видов мяса;	Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных опросов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
– первые исторические сведения одомашнивания КРС, МРС, свиней, птиц, кроликов;	Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении домашних работ, индивидуальных заданий, заслушивания сообщений и докладов.
– периоды развития мясной отрасли России;	Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных опросов.
– исторические сведения появления колбасы;	Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных опросов.
– историю появления мясных консервов	Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении домашних работ, индивидуальных заданий, заслушивания сообщений и докладов.
– история появления порционных полуфабрикатов	Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных опросов.
– история возникновения мелкокусковых полуфабрикатов	Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении домашних работ, индивидуальных заданий, заслушивания сообщений и докладов.
– сведения о предприятиях мясной промышленности Брянской области и г.Брянска	Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных опросов.
– Состояние и тенденции развития мясной промышленности в современной России	Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении домашних работ, индивидуальных заданий, заслушивания сообщений и докладов.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения проверяют у обучающихся не только освоенные умения и усвоенные знания, но и сформированность общих и профессиональных компетенций.

Технологии формирования общих компетенций

Код и содержание общих компетенций	Технологии формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Понимание значения своей профессии в формировании гармоничного, экономически процветающего и политически стабильного государства. Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Самостоятельное решение задач и коллективный анализ полученных результатов на занятиях на этапах закрепления изученного материала. Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении профессиональной деятельности Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении профессиональной деятельности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование сети интернет для подбора материалов, используемых при написании рефератов, при проведении исследовательской деятельности, при подготовке домашнего задания.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями	Соблюдение норм делового общения и деловой этики во взаимодействии с руководством, коллегами и социальными партнерами. Эффективность организации коллективной работы в профессиональной деятельности.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результаты выполнения заданий	Ответственность за результаты выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекция результатов собственной работы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении дисциплины. Тестирование с целью самоконтроля на этапах проверки качества изученного материала и закрепления изученного материала. Самоконтроль результата выполнения индивидуального задания.

Код и содержание общих компетенций	Технологии формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление устойчивого интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Отслеживание изменений в области профессиональной деятельности. Умение анализировать свой уровень владения технологиями.

Технологии формирования профессиональных компетенций

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли; – ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире; – применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – первые достоверные сведения о мясе; – основные виды потребляемого мяса; – характеристику основных видов мяса; 	<p>Темы:</p> <p>Виды сельскохозяйственных животных.</p> <p>Приручение кролика.</p> <p>Одомашнивание КРС.</p> <p>Одомашнивание свиньи.</p> <p>История одомашнивание птицы.</p> <p>Одомашнивание МРС.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных опросов.</p>
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли; – ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире; 	<p>Темы:</p> <p>Виды сельскохозяйственных животных.</p> <p>Заведения для убоя скота.</p> <p>Классификация и устройство бойн.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении домашних работ, индивидуальных заданий, заслушивания сообщений и докладов.</p>

<p>– применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала;</p> <p>Знания:</p> <p>– первые достоверные сведения о мясе;</p> <p>– основные виды потребляемого мяса;</p> <p>– характеристику основных видов мяса</p>		
<p>ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов</p>		
<p>Умения:</p> <p>– использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли;</p> <p>– ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире;</p> <p>– применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала;</p> <p>Знания:</p> <p>– первые достоверные сведения о мясе;</p> <p>– основные виды потребляемого мяса;</p> <p>– характеристику основных видов мяса</p>	<p>Темы:</p> <p>Виды сельскохозяйственных животных.</p> <p>Обвальщик мяса.</p> <p>Жиловщик мяса.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных опросов.</p>
<p>ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха</p>		
<p>Умения:</p> <p>– использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли;</p> <p>– ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире;</p>	<p>Темы:</p> <p>Виды сельскохозяйственных животных.</p> <p>Обвальщик мяса.</p> <p>Жиловщик мяса.</p> <p>Появление механической мясорубки.</p> <p>Возникновение электрической мясорубки.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных опросов.</p>

<ul style="list-style-type: none"> – применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – первые достоверные сведения о мясе; – основные виды потребляемого мяса; – характеристику основных видов мяса 		
ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли; – ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире; – применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – первые достоверные сведения о мясе; – основные виды потребляемого мяса; – характеристику основных видов мяса – историю появления порционных полуфабрикатов; – историю возникновения мелкокусковых полуфабрикатов; 	<p>Темы:</p> <p>Виды сельскохозяйственных животных.</p> <p>История появления порционных полуфабрикатов. История возникновения мелкокусковых полуфабрикатов.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных опросов.</p>
ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития 	<p>Темы:</p> <p>История возникновения сосисок, сарделек и вареной колбасы. Возникновение колбасы из субпродуктов.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных</p>

<p>мясной отрасли;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире; – применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – первые достоверные сведения о мясе; – основные виды потребляемого мяса; – характеристику основных видов мяса 	<p>История появления порционных полуфабрикатов. История возникновения мелкокусковых полуфабрикатов.</p>	<p>опросов.</p>
---	---	-----------------

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли; – ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире; – применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – первые достоверные сведения о мясе; – основные виды потребляемого мяса; – характеристику основных видов мяса 	<p>Темы:</p> <p>Появление механической мясорубки. Возникновение электрической мясорубки. Производство мяса птицы в России. Производство охлажденных и замороженных полуфабрикатов. Отрасль свиноводства.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных опросов.</p>
---	---	---

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать информацию о современном состоянии 	<p>Темы:</p> <p>Как возникли сосиски. Появление сарделек. Возникновение вареной</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных</p>
---	--	--

<p>и перспективах развития мясной отрасли;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире; – применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – первые достоверные сведения о мясе; – основные виды потребляемого мяса; – характеристику основных видов мяса 	<p>колбасы Появление кровяной колбасы. Появление ливерной колбасы.</p>	<p>опросов, письменных опросов.</p>
---	--	-------------------------------------

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли; – ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире; – применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – первые достоверные сведения о мясе; – основные виды потребляемого мяса; – характеристику основных видов мяса 	<p>Темы: Как возникли сосиски. Появление сарделек. Возникновение вареной колбасы Появление кровяной колбасы. Появление ливерной колбасы.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных опросов.</p>
---	---	---

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития 	<p>Темы: История бефстроганов. История рода С.Г. Строганова. Рецепт приготовления бефстроганов. Бифштекс – его</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных</p>
---	---	--

<p>мясной отрасли;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире; – применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – первые достоверные сведения о мясе; – основные виды потребляемого мяса; – характеристику основных видов мяса 	<p>появление. Возникновение шницеля. Как появился стейк.</p>	<p>опросов.</p>
---	--	-----------------

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли; – ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире; – применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – первые достоверные сведения о мясе; – основные виды потребляемого мяса; – характеристику основных видов мяса 	<p>Темы:</p> <p>Виды сельскохозяйственных животных. Обвальщик мяса. Жиловщик мяса. Появление механической мясорубки. Возникновение электрической мясорубки.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных опросов.</p>
---	--	---

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производств

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли; 	<p>Темы:</p> <p>Предприятия мясной промышленности Брянской области и г.Брянска: ОАО «Брянский мясокомбинат».</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных опросов.</p>
---	---	---

<p>– ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире;</p> <p>– применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала;</p> <p>Знания:</p> <p>– периоды развития мясной отрасли России;</p> <p>– сведения о предприятиях мясной промышленности Брянской области и г. Брянска;</p> <p>– Состояние и тенденции развития мясной промышленности в современной России;</p>	<p>ОАО «Содружество».</p> <p>ООО «Тамошь».</p> <p>ООО «Царь - мясо».</p> <p>ЗАО «Куриное Царство — Брянск».</p> <p>ОАО «Снежка».</p> <p>ЗАО «Победа-агро».</p> <p>Состояние и тенденции развития мясной промышленности в современной России:</p> <p>Производство мяса птицы в России.</p> <p>Производство охлажденных и замороженных полуфабрикатов.</p> <p>Отрасль свиноводства.</p>	
---	---	--

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями

<p>Умения:</p> <p>– использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли;</p> <p>– ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире;</p> <p>– применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала;</p> <p>Знания:</p> <p>– периоды развития мясной отрасли России;</p> <p>– сведения о предприятиях мясной промышленности Брянской области и г. Брянска;</p> <p>– Состояние и тенденции развития мясной промышленности в</p>	<p>Темы:</p> <p>Предприятия мясной промышленности Брянской области и г.Брянска:</p> <p>ОАО «Брянский мясокомбинат».</p> <p>ОАО «Содружество».</p> <p>ООО «Тамошь».</p> <p>ООО «Царь - мясо».</p> <p>ЗАО «Куриное Царство — Брянск».</p> <p>ОАО «Снежка».</p> <p>ЗАО «Победа-агро».</p> <p>Состояние и тенденции развития мясной промышленности в современной России:</p> <p>Производство мяса птицы в России.</p> <p>Производство охлажденных и замороженных полуфабрикатов.</p> <p>Отрасль свиноводства.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных опросов.</p>
--	--	---

современной России;		
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли; – ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире; – применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – периоды развития мясной отрасли России; – сведения о предприятиях мясной промышленности Брянской области и г. Брянска; – Состояние и тенденции развития мясной промышленности в современной России; 	<p>Темы:</p> <p>Предприятия мясной промышленности Брянской области и г.Брянска: ОАО «Брянский мясокомбинат». ОАО «Содружество». ООО «Тамошь». ООО «Царь - мясо». ЗАО «Куриное Царство — Брянск». ОАО «Снежка». ЗАО «Победа-агро».</p> <p>Состояние и тенденции развития мясной промышленности в современной России: Производство мяса птицы в России. Производство охлажденных и замороженных полуфабрикатов. Отрасль свиноводства.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных опросов.</p>
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли; – ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире; – применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – периоды развития 	<p>Темы:</p> <p>Предприятия мясной промышленности Брянской области и г.Брянска: ОАО «Брянский мясокомбинат». ОАО «Содружество». ООО «Тамошь». ООО «Царь - мясо». ЗАО «Куриное Царство — Брянск». ОАО «Снежка». ЗАО «Победа-агро».</p> <p>Состояние и тенденции развития мясной промышленности в современной России: Производство мяса птицы в</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных опросов.</p>

<p>мясной отрасли России; – сведения о предприятиях мясной промышленности Брянской области и г. Брянска; – Состояние и тенденции развития мясной промышленности в современной России;</p>	<p>России. Производство охлажденных и замороженных полуфабрикатов. Отрасль свиноводства.</p>	
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию		
<p>Умения: – использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли; – ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире; – применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала; Знания: – периоды развития мясной отрасли России; – сведения о предприятиях мясной промышленности Брянской области и г. Брянска; – Состояние и тенденции развития мясной промышленности в современной России;</p>	<p>Темы: Предприятия мясной промышленности Брянской области и г. Брянска: ОАО «Брянский мясокомбинат». ОАО «Содружество». ООО «Тамошь». ООО «Царь - мясо». ЗАО «Куриное Царство — Брянск». ОАО «Снежка». ЗАО «Победа-агро». Состояние и тенденции развития мясной промышленности в современной России: Производство мяса птицы в России. Производство охлажденных и замороженных полуфабрикатов. Отрасль свиноводства.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестирования, устных опросов, письменных опросов.</p>