

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  
от 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 птицецефа.

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
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
подготовка сообщений	8
подготовка докладов	6
проработка конспектов	1
подготовка презентации	1
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Введение в дисциплину</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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»;		
<b>Тема 1. Одомашнивание диких животных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	Приручение кролика. Одомашнивание КРС. Одомашнивание свиньи. История одомашнивание птицы. Одомашнивание МРС.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Подготовить сообщения «Одомашнивание КРС», «Одомашнивание МРС».		
<b>Тема 2. Развитие мясной отрасли в России</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Подготовить доклады «Состояние мясной отрасли в Брянской области в настоящее время»		
<b>Тема 3. История возникновения сосисок, сарделек и вареной колбасы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Как возникли сосиски. Появление сарделек. Возникновение вареной колбасы		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Подготовить доклады «Легенды о происхождении сосисок и сарделек»		
<b>Тема 4. Возникновение колбасы из субпродуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Появление кровяной колбасы. Появление ливерной колбасы.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Проработка конспекта по теме		
<b>Тема 5. Ассортимент мясных консервов и история их происхождения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Ассортимент мясных консервов. История происхождения тушёнки.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Подготовить презентации «Натурально-кусковые консервы», «Фаршевые консервы», «Ветчинные консервы», «Консервы из мяса птицы», «Субпродуктовые консервы», «Консервы для детского и диетического питания», «Салорастительные консервы»		
<b>Тема 6. Возникновение мясных паштетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	История возникновения паштетов. Виды и свойства паштетов. Польза и вред паштета.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		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
<b>Тема 7. История появления котлет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Появление котлеты. История котлеты по-киевски. История Пожарской котлеты.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1
	Подготовить сообщения «Легенды о происхождении котлет», «Биография Николая Аппера»		
<b>Тема 8. История возникновения мелкокусковых полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	История бефстроганов. История рода С.Г. Строганова. Рецепт приготовления бефстроганов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1
	Подготовить сообщения «История рода графа Строганова С .Г.»		
<b>Тема 9. История появления порционных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Бифштекс – его появление. Возникновение шницеля. Как появился стейк.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1
	Подготовить сообщения «Легенда появления шницеля»		
<b>Тема 10. Изобретение мясорубки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Появление механической мясорубки. Возникновение электрической мясорубки.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1
	Подготовить доклады «Биография Петера Миттерхофер»		
<b>Тема 11. Скотобойни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Заведения для убоя скота. Классификация и устройство бойн.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1
	Подготовить сообщения «Первые скотобойни на Руси»		



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

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:

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование темы/ раздела</b>	<b>Применяемые активные и интерактивные методы</b>	<b>Краткая характеристика</b>
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
<b>Умения:</b> – 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.
<b>Знания:</b> – 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
– 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**

<b>Код и содержание общих компетенций</b>	<b>Технологии формирования ОК (на учебных занятиях)</b>
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
<b>ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов</b>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли;</li> <li>– ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире;</li> <li>– применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– первые достоверные сведения о мясе;</li> <li>– основные виды потребляемого мяса;</li> <li>– характеристику основных видов мяса;</li> </ul>	<p><b>Темы:</b></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>
<b>ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов</b>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли;</li> <li>– ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире;</li> </ul>	<p><b>Темы:</b></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><b>Знания:</b></p> <p>– первые достоверные сведения о мясе;</p> <p>– основные виды потребляемого мяса;</p> <p>– характеристику основных видов мяса</p>		
<p><b>ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов</b></p>		
<p><b>Умения:</b></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><b>Знания:</b></p> <p>– первые достоверные сведения о мясе;</p> <p>– основные виды потребляемого мяса;</p> <p>– характеристику основных видов мяса</p>	<p><b>Темы:</b></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><b>ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха</b></p>		
<p><b>Умения:</b></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><b>Темы:</b></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>



<p>– применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала;</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>– первые достоверные сведения о мясе;</p> <p>– основные виды потребляемого мяса;</p> <p>– характеристику основных видов мяса</p>		
<b>ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов</b>		
<p><b>Умения:</b></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><b>Знания:</b></p> <p>– первые достоверные сведения о мясе;</p> <p>– основные виды потребляемого мяса;</p> <p>– характеристику основных видов мяса</p> <p>– историю появления порционных полуфабрикатов;</p> <p>– историю возникновения мелкокусковых полуфабрикатов;</p>	<p><b>Темы:</b></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>
<b>ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)</b>		
<p><b>Умения:</b></p> <p>– использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития</p>	<p><b>Темы:</b></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"> <li>– ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире;</li> <li>– применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– первые достоверные сведения о мясе;</li> <li>– основные виды потребляемого мяса;</li> <li>– характеристику основных видов мяса</li> </ul>	<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><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли;</li> <li>– ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире;</li> <li>– применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– первые достоверные сведения о мясе;</li> <li>– основные виды потребляемого мяса;</li> <li>– характеристику основных видов мяса</li> </ul>	<p><b>Темы:</b></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><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать информацию о современном состоянии</li> </ul>	<p><b>Темы:</b></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"> <li>– ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире;</li> <li>– применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– первые достоверные сведения о мясе;</li> <li>– основные виды потребляемого мяса;</li> <li>–характеристику основных видов мяса</li> </ul>	<p>колбасы Появление кровяной колбасы. Появление ливерной колбасы.</p>	<p>опросов, письменных опросов.</p>
--	--	-------------------------------------

**ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий**

<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли;</li> <li>– ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире;</li> <li>– применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– первые достоверные сведения о мясе;</li> <li>– основные виды потребляемого мяса;</li> <li>–характеристику основных видов мяса</li> </ul>	<p><b>Темы:</b> 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><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития</li> </ul>	<p><b>Темы:</b> 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"> <li>– ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире;</li> <li>– применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– первые достоверные сведения о мясе;</li> <li>– основные виды потребляемого мяса;</li> <li>– характеристику основных видов мяса</li> </ul>	<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><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли;</li> <li>– ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире;</li> <li>– применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– первые достоверные сведения о мясе;</li> <li>– основные виды потребляемого мяса;</li> <li>– характеристику основных видов мяса</li> </ul>	<p><b>Темы:</b></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><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли;</li> </ul>	<p><b>Темы:</b></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><b>Знания:</b></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><b>Умения:</b></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><b>Знания:</b></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><b>Темы:</b></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;		
<b>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива</b>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли;</li> <li>– ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире;</li> <li>– применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– периоды развития мясной отрасли России;</li> <li>– сведения о предприятиях мясной промышленности Брянской области и г. Брянска;</li> <li>– Состояние и тенденции развития мясной промышленности в современной России;</li> </ul>	<p><b>Темы:</b></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>
<b>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</b>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать информацию о современном состоянии и перспективах развития мясной отрасли;</li> <li>– ориентироваться в современной ситуации в мясной промышленности в России и мире;</li> <li>– применять сведения об истории возникновения мясных продуктов при оценке и истолковании изучаемого материала;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– периоды развития</li> </ul>	<p><b>Темы:</b></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>	
<b>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</b>		
<p><b>Умения:</b> – 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; <b>Знания:</b> – 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><b>Темы:</b> 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>