

**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Малоимышская средняя общеобразовательная школа»**

Утверждаю
Директор МБОУ «Малоимышская СОШ»
_____ М.А.Помогаев

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
МОДУЛЯ
«Технология производства и
исследование качества продукции
животноводства»
для 8-10 КЛАССОВ**

**УЧИТЕЛЬ:
Кириенко Ольга Николаевна**

с. М. Имыш

2023 - 2024 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа модуля «Технология производства и исследование качества продукции животноводства» (далее – модуль) разработана в соответствии с:

- Приказом Минпросвещения России №287 от 31.05.2021г. «Об утверждении ФГОС ООО»;
- Приказом Минпросвещения России от 16.11.2022 N 993 "Об утверждении федеральной образовательной программы основного общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71764);
- Приказом Минпросвещения России 12.08.2022 г. № 232 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации 17.05.2012 г. № 413»
- Приказом Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования"
- Проектом «Меташкола – пространство образовательных трансформаций Ужурского района».

Актуальность модуля

В настоящее время в соответствии с требованиями обновленного ФГОС значительное внимание уделяется формированию у обучающихся культуры здоровья и здорового и безопасного образа жизни. Формирование базовых исследовательских действий так же является приоритетным.

Стандарт устанавливает требования к результатам обучающихся:

Личностные результаты освоения программы основного общего образования должны отражать готовность обучающихся руководствоваться системой позитивных ценностных ориентаций и расширение опыта деятельности на ее основе и в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части формирования культуры здоровья:

-Ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни (здоровое питание).

Личностные результаты, обеспечивающие адаптацию к изменяющимся условиям социальной и природной среды включают:

-Навык выявления и связывания образов, способность формирования новых знаний, в том числе способность формулировать идеи, понятия, гипотезы об объектах и явлениях, в том числе ранее неизвестных, осознавать дефицит собственных знаний и компетентностей, планировать свое развитие.

Метапредметные результаты освоения программы основного общего образования должны отражать:

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

-Проводить по самостоятельно составленному плану несложный эксперимент, небольшое исследование

-Оценивать на достоверность и применимость информацию, полученную в ходе исследования (эксперимента)

-Самостоятельно формулировать выводы и обобщения по результатам проведенного исследования, владеть инструментами оценки достоверности полученных выводов.

Овладение универсальными коммуникативными учебными действиями:

-Принимать цель совместной деятельности коллективно строить действия по ее достижению, распределять роли, договариваться, обсуждать результат совместной работы;

-Планировать организацию совместной работы, определять свою роль, распределять задачи между членами команды;

-Выполнять свою часть работы, достигая качественного результата;

Овладение регулятивными универсальными учебными действиями:

-Осознанно относиться к другому человеку, его мнению, признавать свое право на ошибку и такое же право других, принимать себя и других, не осуждая, открытость себе и другим.

Программа модуля «Технология производства и исследования качества продукции животноводства» ориентирована на достижение указанных групп результатов.

Каждому гражданину нашей страны предоставляется право на здоровый и безопасный образ жизни. Чтобы успешно реализовать это право, необходимы специальные знания, нужно употреблять в качестве пищи качественные продукты питания. В настоящее время качество некоторых продуктов питания является не вполне удовлетворительным, поэтому очень важно знать характеристики качества основных продуктов, способы и технологии его определения .

Цели программы «Технология производства и исследование качества продукции животноводства» — ознакомление с технологиями производства, переработки и методами исследования качества животноводческой продукции.

Задачи:

-знакомство с технологиями производства и переработки продукции животноводства;

-формирование навыков исследования качества продуктов питания;

-формирование ответственного отношения к своему здоровью и здоровому образу жизни.

Программа «Технология производства и исследование качества продукции животноводства» рассчитана на 17 ч.

Планируемые результаты освоения модуля предполагают следующее:

В результате изучения программы обучающиеся получают представления о:

- технологиях производства и переработки животноводческой продукции;
- методах исследования качества продуктов питания средствами санитарно-пищевой учебной экспресс-лаборатории;

- структуре и функционировании зооветеринарной службы;

Важным результатом программы является умение участвовать в коллективной и индивидуальной исследовательской деятельности и умение публично презентовать полученные результаты .

Обучающиеся должны знать:

- Технологии и способы производства продукции животноводства;
- Методы и способы исследования качества продуктов питания влияния качества на здоровье человека;
- Структуру и задачи зооветеринарной службы в производстве животноводческой продукции.

Обучающиеся должны уметь:

- Пользоваться различными источниками информации о качественных показателях продукции животноводства;
- Анализировать полученные качественные показатели продуктов питания;
- Работать с применением средств санитарно-пищевой учебной экспресс-лаборатории.

Личностные результаты:

- Ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни (здоровое питание);

- Осознавать дефицит собственных знаний и компетентностей, планировать свое развитие;

- Готовность к самостоятельности и личностному самоопределению;

- Обучающиеся проявляет инициативу;

- Сформированность внутренней позиции личности, способности брать ответственность на себя.

Метапредметные результаты:

Познавательные УУД

- Проводить по самостоятельно составленному плану несложный эксперимент, небольшое исследование;

- Оценивать на достоверность и применимость информацию, полученную в ходе исследования (эксперимента);

- Самостоятельно формулировать выводы и обобщения по результатам проведенного исследования, владеть инструментами оценки достоверности полученных выводов.

Коммуникативные УУД

- Принимать цель совместной деятельности коллективно строить действия по ее достижению, распределять роли, договариваться, обсуждать результат совместной работы;

-Планировать организацию совместной работы, определять свою роль, распределять задачи между членами команды;

-Выполнять свою часть работы, достигая качественного результата;

Регулятивные УУД

-Осознанно относиться к другому человеку, его мнению, признавать свое право на ошибку и такое же право других, принимать себя и других, не осуждая, открытость себе и другим;

- **Способность использовать межпредметные понятия, способность связывать знания из различных учебных предметов, учебных курсов, модулей в целостную научную картину мира, способность их использовать в учебной, познавательной практике.**

Программа рассчитана на группу детей разного школьного возраста (14-16 лет). Программа предусматривает разнообразие организационных форм и учет индивидуальных особенностей каждого обучающегося, обеспечивающих рост творческого потенциала, познавательных мотивов, обогащение форм взаимодействия со сверстниками и взрослыми в познавательной деятельности.

Особенности реализации: технологии, форма организации занятий, методы, приемы.

Реализация данной программы осуществляется в следующих видах деятельности школьника:

– сотрудничество (коллективно-распределенная деятельность, в том числе, коллективная дискуссия, групповая работа);

– индивидуальная и групповая исследовательская деятельность (в том числе, домашняя самостоятельная работа с использованием дополнительных информационных источников);

-экскурсии в производственные цеха предприятий-партнеров;

Формы проведения занятий: практические и исследовательские работы, деловые игры, экскурсии, квест.

Режим занятий 1 раз в неделю.

Возрастная группа учащихся, на которых ориентирована программа: 8-10 классы.

Содержание модуля.

«Технология производства и исследование качества продукции животноводства» 17ч.

Производство животноводческой продукции, ее виды, значение и потребность для населения.

Основы технологий производства молока на животноводческой ферме.

Изучение состава компонентов молока в молочной продукции.

Технологии получения молока от молочных коров.

Технологии переработки молока и получения молочной продукции.

Изучение работы оборудования для первичной обработки молока и получения молочной продукции. Исследование качества сливочного масла, различных видов сыров. Исследование качества сметаны, сливок, йогуртов.

Технология производства мяса и других продуктов, получаемых от сельскохозяйственных животных и птицы. Исследование качества мяса, колбасных изделий.

Изучение работы оборудования для получения мясной продукции.

Зоотехническая и зооветеринарная службы в производстве и переработке продукции животноводства. Структуры и функционирование зооветеринарной службы сельскохозяйственной организации.

Качество продукции животноводства и здоровье человека. Антибиотики и гормоны в животноводстве. Рефлексия деятельности по итогам реализации модуля.

Тематическое планирование модуля

Технология производства и исследование качества продукции животноводства 16ч.					
№	Тема	Теория	Практика	Содержание, формы работы	Формат проведения
1.	Производство животноводческой продукции, ее виды, значение и потребность для населения	1		Беседа, слайдовая презентация	Дистанционно Офлайн
2.	Изучение состава компонентов молока в молочной продукции		1	Исследовательская работа. (групповая работа))	Очно
3.	Исследование качества молока с применением цифрового оборудования		1	Работа в цифровой лаборатории «Радуга» (индивидуальная работа)	Очно
4.	Технологии получения молока от молочных коров	1		Экскурсия на животноводческую ферму	Очно
5.	Технологии переработки молока и получения молочной продукции	1		Экскурсия в производственные цеха АО «Искра»	Очно
6.	Исследование качества сливочного		1	Исследовательская работа с	Очно

	масла, различных видов сыров			использованием средств санитарно-пищевой учебной экспресс-лаборатории	
7.	Исследование качества сметаны, сливок, йогуртов		1	Исследовательская работа с использованием средств санитарно-пищевой учебной экспресс-лаборатории	Очно
8.	Изучение работы оборудования для первичной обработки молока и получения молочной продукции	1		Экскурсия на молочный комбинат	Дистанционно Офлайн
9.	Технология производства мяса и других продуктов, получаемых от сельскохозяйственных животных и птицы.	1		Видеообзор, презентация	Дистанционно Офлайн
10.	Исследование качества мяса.		1	Исследовательская работа с использованием средств санитарно-пищевой учебной экспресс-лаборатории	Очно
11.	Исследование качества колбасных изделий.		1	Исследовательская работа с использованием средств санитарно-пищевой учебной экспресс-лаборатории	Очно
12.	Изучение работы оборудования для получения мясной продукции	1		Экскурсия в цехе мясопереработки. Практическая работа.	Очно
13.	Зоотехническая и зооветеринарная	1		Беседа, слайдовая презентация	Дистанционно Офлайн

	службы производстве переработке продукции животноводства.	В И			
14.	Изучение структуры и функционирования зооветеринарной службы сельскохозяйственной организации		1	Практическая работа. (работа в парах сменного состава)	Дистанционно Онлайн
15.	Качество продукции животноводства и здоровье человека. Антибиотики и гормоны в животноводстве		1	Дискуссия	Дистанционно Онлайн
16.	Итоговое занятие.			Квест. Рефлексия.	Очно

Литература, методические и дидактические средства обучения.

1. А.Г. Муравьев, И.А. Филаткина Руководство по санитарно-пищевому анализу с применением портативного оборудования. Научно-производственное объединение ЗАО «Крисмас+» Санкт -Петербург 2020 г.
2. А.Г. Муравьев, Е.Н. Филимонова И.А. Филаткина Практикум по оценке качества и безопасности пищевых продуктов. Методическое пособие. Научно-производственное объединение ЗАО «Крисмас+» Санкт -Петербург 2020 г.
3. Е.К. Орликова, И.А. Филаткина. Контрольно-измерительные материалы. Продукты питания: показатели доброкачественности и инструментальные методы их оценки. Учебно-методическое пособие. Научно-производственное объединение ЗАО «Крисмас+» Учебный центр. Санкт -Петербург 2018 г.
4. Санитарно-пищевая учебная экспресс-лаборатория.
5. Цифровая школьная лаборатория «Радуга».

