



**Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа естественно-
научной направленности
«Технология производства и исследование
качества продукции животноводства»**

Возраст обучающихся : 14-16 лет

Срок реализации : 1 год

37 ч в течение учебного года

Авторы -составители:

Ильина Светлана Николаевна

учитель физики

Кириенко Ольга Николаевна

учитель биологии

с. М. Имыш, 2024г.

Отличительная особенность программы

**Является модулем муниципального проекта «Меташкола-трансформация образовательного пространства Ужурского района*

**Реализуется для детей школ Ужурского района*

**Для реализации Программы привлечены социальные партнеры*

**Программа предполагает экскурсии в производственные цеха АО «Искра»*

**Обучающиеся, в количестве 109 чел на основе свободного выбора привлечены к освоению программы в 2024-2025 уч.г.*

**Начальным этапом является*

форсайт-сессия



Отличительная особенность программы

- * Работа с использованием датчиков цифровой лаборатории «Радуга»**
- * Использование средств санитарно-пищевой учебной экспресс-лаборатории**
- * Исследование качества мясо-молочных продуктов от разных производителей**
- * Использование возможностей центра точка Роста естественно-научной направленности для обучающихся всего Ужурского района**

Актуальность программы

** В настоящее время в соответствии с требованиями обновленного ФГОС значительное внимание уделяется формированию у обучающихся культуры здоровья и здорового и безопасного образа жизни*

** «Ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни (здоровое питание)» (личностные результаты освоения ФОП ООО)*

** В соответствии с ФОП СОО и ФОП ООО формирование базовых исследовательских действий является приоритетным (60 % отведенного на изучение*

Программы времени используется для проведения исследований

и публичного представления их результатов)



Новизна Программы

** В процессе реализации программы исследуется микробиологическое состояние мясо-молочных продуктов питания нашего региона.*

** Используя полученные результаты и исследовательский опыт, обучающиеся в будущем смогут сделать правильный выбор использования мясо-молочных продуктов в качестве продуктов питания, предлагаемых различными торговыми точками нашего региона.*

** Реализация Программы способствует формированию функциональной грамотности обучающихся*



Цели и задачи Программы

Цели Программы:

производства, переработки и животноводческой продукции.

ознакомление с технологиями методами исследования качества

Задачи:

- *Познакомить обучающихся с процессами переработки продукции животноводства;*
- *Формировать навыки исследования качества продуктов питания;*
- * Формировать ответственное отношение к своему здоровью и здоровому образу жизни;*
- *Познакомить обучающихся с некоторыми профессиями в животноводческой отрасли.*

Планируемые результаты освоения Программы

Предметные:

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 и цифровой лаборатории «Радуга»***

Личностные результаты:

- * Ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни (здоровое питание);*
- * Осознавать дефицит собственных знаний и компетенностей, планировать свое развитие;*
- * Готовность к самостоятельности и личностному самоопределению;*
- * Обучающиеся проявляет инициативу;*
- * Сформированность внутренней позиции личности, способности брать ответственность на себя.*



Методы , используемые при реализации Программы

- *Наглядный , объяснительно-иллюстративный*
- *Репродуктивный*
- *Частично-поисковый*
- *Проблемный*
- *Метод проектов*
- *Исследовательский*

Формы организации занятий:

Лекции с презентацией нового материала, практические занятия, экскурсии, проектно-исследовательская деятельность, конференция, семинар

Формы работы на занятиях: фронтальная, работа в малых группах, парах сменного состава, индивидуальная, коллективная.

Практические работы: «Исследование качества различных образцов сыра», «Исследование качества мясopодуlктов»



Экскурсия на предприятие по переработке мяса



Экскурсия на предприятие по переработке молока



Презентация результатов исследований



Итоговые результаты (грамоты, ведомость освоения Программы)

Ведомость результатов освоения программы «Технология производства и исследование качества продукции животноводства» 2023/2024 уч.год

ФИО обучающегося	Вид итоговой работы	результат
Васильев Кирилл	Отчет по исследовательским работам	зачет
Мамедов Суфий	Отчет по исследовательским работам	зачет
Мартынов Тимур	Отчет по исследовательским работам	зачет
Можжева Полина	Отчет по исследовательским работам	зачет
Полуховая Ангелина	Отчет по исследовательским работам	зачет
Агеева Виктория	Отчет по исследовательским работам	зачет
Жеребцов Артем	Отчет по исследовательским работам	незачет
Самойлова Виктория	Отчет по исследовательским работам	зачет
Ужанина Регина	Отчет по исследовательским работам	зачет
Хлинов Алексей	Отчет по исследовательским работам	зачет
Ефимовы Владислава	Отчет по исследовательским работам	зачет
Казина Татьяна	Отчет по исследовательским работам	зачет
Картышева Валерия а	Отчет по исследовательским работам	зачет
Клепач Владислав	Отчет по исследовательским работам	зачет
Нистер Данил	Отчет по исследовательским работам	зачет
Покровский Михаил	Отчет по исследовательским работам	зачет
Потехина Диана	Отчет по исследовательским работам	зачет
Рыгин Тимур	Отчет по исследовательским работам	зачет



Цифровые следы реализации Программы

1.Итоговая ведомость

<https://cloud.mail.ru/public/hJpD/ivMQHwovQ>

2.Ссылка на фильм

<https://cloud.mail.ru/public/v7jG/4uYZDmZrK>

3. Экскурсия на предприятия АО «Искра»

<https://cloud.mail.ru/public/7hA1/7fNzgGaUJ>

4.Экскурсия на мясокомбинат АО Искра (процесс изготовления сарделек в натуральной оболочке)

<https://cloud.mail.ru/public/81LD/wHfJamVsb>

5.Практическая работа по определению качества молока

<https://cloud.mail.ru/public/z8w5/X2ezFVmk8>

6.Практическая работа по определению качества йогуртов

<https://cloud.mail.ru/public/chBY/m4z5zaZKC>

7. Представление результатов исследований по определению качества сыра

<https://cloud.mail.ru/public/huzd/aVtAwopsL>

8.Конференция по итогам реализации дополнительной программы

<https://cloud.mail.ru/public/45UT/W3aUk6oPB>

9.Исследование качества мяса

<https://cloud.mail.ru/public/BArE/y3GFANWvD>

10. Ссылка на наличие Программы в Навигаторе:

<https://navigator.krao.ru/program/40644-tehnologiya-proizvodstva-i-issledovanie-produktsii-zhivotnovodstva>

11. Ссылка на наличие Программы на школьном сайте:

https://sh-maloimyshskaya-r04.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/32/50/Tehnologiya_proizvodstva_i_issledovanie_kachestva_produ_ktsii_zhivotnovodstva.pdf