

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины
Троицкий аграрный техникум

Аннотация рабочей программы
ПОО.01.Введение в специальность

общеобразовательного цикла

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2019

ПОО.01. Введение в специальность

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена Дисциплина ПОО.01. Введение в специальность является дисциплиной предлагаемой образовательной организацией и входит в общеобразовательный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития мясной промышленности;
- понимание взаимосвязи мясоперерабатывающей промышленности с влиянием на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- умение использовать достижения современной науки для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- использование различных видов познавательной деятельности, для изучения различных сторон мясной промышленности (мясоперерабатывающей);
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность к самостоятельному проведению исследований в области мясной промышленности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметных:

- сформированность представлений о роли мясной отрасли в современной научной картине мира;
- владение основополагающими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии.

1. Общая трудоемкость дисциплины:

максимальной нагрузки обучающегося - 59 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - 39 часов;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося - 20 часов.

Форма аттестации – зачет.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. История мясной отрасли

Тема 1.1. История развития мясной отрасли.

Раздел 2. Общие сведения о мясной отрасли.

Тема 2.1.Общая характеристика мясной отрасли.

Тема 2.2.Особенности профессии и профессиональные качества.

Раздел 3.Основные направления развития научно-технического прогресса в отрасли мясоперерабатывающего производства.

Раздел 4. Современное состояние мясной отрасли.

Тема 4.1. Пути решения проблем мясной отрасли в современных условиях.

