

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 22.06.2021 06:11:15

Уникальный программный ключ:

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067165bb37148258f297da1cc9809af

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

Аннотация рабочей программы
ПОО.01.Введение в специальность

общеобразовательного учебного цикла
естественно-научный профиль
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

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.

4. Общая трудоёмкость дисциплины ПОО.01. Введение в

специальность Вид учебной деятельности	
максимальная учебная нагрузка	59 часов
обязательная аудиторная учебная нагрузка	39 часов
внеаудиторная (самостоятельная) работа	20 часов
форма аттестации	итоговая накопительная оценка

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

