

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  
2018

## 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 час., в т.ч. консультации 2 час.;

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.

