

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

Аннотация программы учебной практики

УП.05.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

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

Троицк
2019

Профессиональный модуль
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих
Учебная практика УП.05.01 Учебная практика

1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

2. Цели и задачи учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- производство полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса с/птицы и соответствие технологическим требованиям к полуфабрикатам мяса сельскохозяйственной птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для производства полуфабрикатов и блюд из мяса домашней птицы;
- использовать различные технологии производства;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов из мяса домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при производстве полуфабрикатов из мяса домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и производства блюд из мяса домашней птицы;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса домашней птицы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

- ПК 1.1. Проводить приемку всех видов птицы.
- ПК 1.2. Производить убой птицы.
- ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки птицы.

Формируемые общие компетенции (ОК):

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

4. Количество часов на освоение программы по учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 05 -72 часа (2 недели).

Форма аттестации - зачет.