

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  
2018

**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.