

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Владимирович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 22.06.2021 06:12:21

Уникальный программный ключ:

260956a74722e37c36df5f17e9b760df9067163bb57f48238f297dafcc5809af

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Аннотация рабочей программы учебной практики

**УП.05.01 Учебная практика**

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

Троицк  
2021

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

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая 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 рабочей программы по учебной практики:**

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

Форма аттестации - зачет.