

Аннотация рабочей программы дисциплины Учебная практика. Учебная практика по приемке, убою и первичной переработке скота, птицы и кроликов (ПМ.01)

специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Учебная практика. Учебная практика по приемке, убою и первичной переработке скота, птицы и кроликов (ПМ.01) обязательной дисциплиной профессионального модуля ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

Дисциплина Учебная практика. Учебная практика по приемке, убою и первичной переработке скота, птицы и кроликов (ПМ.01) реализуется в 2 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 4 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта приемки, убою и первичной переработке скота, птицы и кроликов для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

Общие компетенции:

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.

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кроликов;

- первичной переработки скота, птицы и кроликов;

- размещения мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

знать:

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 288 часа, 8 недель в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - часов;
- самостоятельной работы обучающегося – часов.

4. Содержание дисциплины

Приемка всех видов скота, птицы и кроликов, ветеринарный осмотр, сортировка по партиям, взвешивание.

Проведение процедур убоя скота, птицы и кроликов.

Первичная переработка скота, птицы и кроликов.

Оценка качества мяса птицы и кроликов.

Размещение мяса в камерах холодильника.

Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

6. Разработчик программы: доцент Е.И. Рыжков