

## **АННОТАЦИЯ**

### **к рабочей программе учебной практики УП.04.01**

#### **1. Общая характеристика**

Рабочая программа *учебной практики* является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 36.02.02 Зоотехния, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.05.2014 г. N 505.

#### **2. Требования к результатам освоения учебной практики**

*Процесс реализации учебной практики направлен на формирование следующих компетенций:*

##### Общие (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

##### Профессиональные (ПК):

Участвовать в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли (ПК 4.1);

Планировать и организовывать выполнение работ и оказание услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями (ПК 4.2);

Осуществлять контроль и оценку хода и результатов выполнения работ и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями (ПК 4.3);

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию структурного подразделения предприятия отрасли (ПК 4.4).

#### **3. Содержание программы учебной практики:**

##### I. Подготовительный этап

1. Организационные работы. Изучение ТБ и правил поведения на практике

##### II. Основной этап

2. Выбор сроков и режимов хранения молока и молочных продуктов

3. Выбор сроков и режимов хранения сыров, творога и творожных продуктов

4. Выбор сроков и режимов хранения сливочного масла

5. Выбор сроков и режимов хранения мяса и мясных продуктов

6. Изучение оборудования по переработке и хранению молока на молочном заводе

7. Технологические расчеты оборудования для первичной обработки молока

8. Технологические расчеты оборудования для производства сливочного масла и сыра

9. Технологические расчеты оборудования для производства кисломолочной продукции

10. Технологические расчеты оборудования для первичной обработки мяса и его переработке

11. Итоговая аттестация. Оформление и сдача отчета

#### **4. Форма промежуточной аттестации: зачет.**