

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной практики
УП.04.01 Учебная практика

1. Общая характеристика.

Рабочая программа *учебной практики* является частью программы подготовки специалистов среднего звена на базе 11 классов (среднее общее образование) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 36.02.02 Зоотехния (среднее общее образование), 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 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.