

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе учебной практики УП.03.01

#### 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 (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):

- ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение

- ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.

- ПК 3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.

- ПК 3.4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.

- ПК 3.5. Реализовывать продукцию животноводства.

#### 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.