

**Аннотация рабочей программы учебной практики УП 01.01 «Учебная практика по приемке и первичной обработке молочного сырья»  
специальности среднего профессионального образования 19.02.07 Технология  
молока и молочных продуктов**

**1. Место производственной практики в структуре ОПОП**

Производственная практика проводится в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов в рамках профессионального модуля ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья:

МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья

МДК.01.02 Основы производства молочного животноводства

**2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам**

**Цели практики:** освоить и закрепить теоретический материал профессионального модуля ПМ 01. "Приемка и первичная обработка молочного сырья"

**Задачи практики:**

- изучить особенности технологических процессов производства и первичной обработки молочного сырья;
- освоить влияние различных факторов на состав и технологические свойства молочного сырья;
- овладеть методами лабораторного контроля и сертификации молочного сырья;
- изучить основные параметры и требования, предъявляемые к оборудованию для первичной обработки молока-сырья.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья должен:

**знать:**

- основные направления развития молочной отрасли в стране и регионе;
- сущность биохимических, микробиологических процессов, протекающих в молоке, и оказывающих влияние на качественные характеристики и технологическую пригодность молочного сырья;
- основные процессы производства, первичной обработки и приемки молочного сырья;
- особенности технологии первичной обработки молока в чрезвычайных ситуациях;
- содержание и назначение важнейшей нормативной документации;

**уметь:**

- выявлять и устранять отрицательное действие различных факторов на состав и свойства молочного сырья;
- организовать технологические процессы в области производства и первичной обработки молочного сырья, направленных на увеличение выхода, качества и соответствия продукции современным требованиям;

**иметь практический опыт:**

- оценивать животных по конституции и экстерьеру;
- учитывать молочную продуктивность по содержанию жира, белка в молоке;
- оценивать питательность кормов;
- составлять рацион кормления;
- производить первичную переработку и реализовывать продукцию молочного животноводства;
- принимать и определять качественные показатели поступающего молока, распределение поступившего сырья на переработку;
- соблюдать требования к сырью при производстве молока и молочной продукции
- оценивать и контролировать качество молока.
- приемки и определения качественных показателей поступающего молока, распределение поступившего сырья на переработку;
- контроля качества;
- первичной обработки сырья.

**ОК-01.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

**ОК-02.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

**ОК-03.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

**ОК-04.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

**ОК-05.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК-06.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК-07.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

**ОК-08.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

**ОК-09.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

**ПК 1.1.** Принимать молочное сырье на переработку;

**ПК 1.2.** Контролировать качество сырья;

**ПК 1.3.** Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

### **3. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики**

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья, составляет 72 часа (2 недели).

Сроки проведения учебной практики ПМ.01.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.07 Технология молока и молочной продукции и графиком учебного процесса. Практика проводится во 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 про-

фессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

#### **4. Содержание практики**

**Раздел 1 Основы производства молочного животноводства**

**Раздел 2. Приемка и первичная обработка молочного сырья**

**Оформление отчета**

**5. Форма промежуточной аттестации** – защита отчета, дифференцированный зачет

**6. Разработчик программы:** доцент Овсянникова Г.В..