

Аннотация рабочей программы производственной практики

ПП.02.01 Производственная практика

«Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»

Направление 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1. Место учебной практики в структуре ОППССЗ

ПП.02.01 Производственная практика «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» проводится в соответствии с утвержденным учебным планом после изучения междисциплинарного курса МДК.02.03 «Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке», прохождения учебной практики УП.02.01 Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке" перед сдачей квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке».

2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам

Цель производственной практики – приобретение необходимого практического опыта по освоению основного вида профессиональной деятельности и формирование профессиональных компетенций (ПК), а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке».

Задачи производственной практики:

- формирование умений и практического опыта по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- формирование умений и практического опыта по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в ходе освоения профессионального модуля ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» должен:

иметь практический опыт:

- обеспечивать входной контроль качества и безопасности молочного и мясного сырья, вспомогательных, упаковочных материалов;
- обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из молочного и мясного сырья;
- обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья;
- проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья

уметь:

- проводить входной контроль качества и безопасности молочного и мясного сырья, вспомогательных, упаковочных материалов;
- проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из молочного и мясного сырья;
- следить за производством продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке;
- определять состояние производственных стоков и выбросов;

- определять их пригодность и непригодность для дальнейшей промышленной переработки;
- определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья;
- определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья;
- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- определять этапы решения задачи;
- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- определять задачи для поиска информации;
- определять необходимые источники информации;
- оценивать практическую значимость результатов поиска;
- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- применять современную научную профессиональную терминологию;
- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
- соблюдать нормы экологической безопасности;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

3. Общая трудоемкость учебной практики

Трудоемкость производственной практики ПП.02.01 Производственная практика «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» составляет 108 часов (3 недели).

Сроки проведения производственной практики ПП.02.01 Производственная практика «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» определяются рабочим учебным планом по направлению 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» и графиком учебного процесса. питания животного происхождения» и графиком учебного процесса.

4. Структура и содержание учебной практики

Название разделов и тем	Содержание учебного материала, виды работ
Вводное занятие (вводный инструктаж)	1. Ознакомление с организацией, штатным расписанием, должностными обязанностями. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, пожарной безопасности. 3. Ознакомление с учредительными документами.
Тема 1. Изучение структуры предприятия	1 Общие характеристики предприятия. 2 Основные виды деятельности.
Тема 2. Изучение процессов сдачи-приемки сырья, расходных материалов	1. Изучение требований, предъявляемых к сырью и расходным материалам. 2. Анализ основных этапов сдачи-приемки сырья и расходных материалов. 3. Осуществление входного контроля качества.
Тема 3. Технология автоматизированного производства	1. Изучение технологической документации, оформление текущей исходящей документации. 2. Организация и контроль эксплуатации, технического обслуживания технологического оборудования.
Тема 4. Организация контроля качества готовой продукции	1. Производственный контроль продуктов питания из молочного сырья. 2. Производственный контроль продуктов питания из мясного сырья.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.

6. Разработчик программы: доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров, канд. с.-х. н. Глинкина И.М.