

Аннотация рабочей программы учебной практики
УП.01.01 Учебная практика «Организация и ведение технологического процесса
производства продукции на автоматизированных технологических линиях»
Специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

1. Место учебной практики в структуре ОПССЗ

УП.01.01 Учебная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» проводится в соответствии с утвержденным учебным планом после изучения междисциплинарного курса МДК.01.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях», в рамках профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях».

2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам

Цель учебной практики - практическое закрепление освоенных теоретических знаний по осуществлению технологии производства молочной и мясной продукции на автоматизированных технологических линиях.

Задачи учебной практики:

- формирование умений и практического опыта по планированию технологических процессов производства различных видов молочных продуктов;
- формирование умений и практического опыта по расчету и выбору основного оборудования для производства различных видов продуктов на автоматизированных технологических линиях.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях», должен:

иметь практический опыт

- выбора технологической карты производства;
- выполнения основных технологических и продуктовых расчетов;
- участия в оценке готовых продуктов;
- участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;
- выполнения основных технологических расчетов; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;

уметь:

- контролировать безопасное обслуживание основного технологического оборудования.
- определять эффективное использование технологического оборудования по производству продукции на автоматизированных технологических линиях;
- разрабатывать предложения, направленные на увеличение выхода, качества и соответствия продукции современным требованиям;
- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции,
- находить и пользоваться по назначению важнейшими нормативными документами;

В результате прохождения практики у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору);

организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из

мясного сырья (по выбору).

3. Общая трудоемкость учебной практики

Трудоемкость практики УП.01.01. Учебная практика УП.01.01 Учебная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» составляет 144 часа (24 дня) (3 г 10 м) и 144 часа (24 дня) (2 г 10 м).

Сроки проведения учебной УП.01.01. Учебная практика УП.01.01 Учебная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» и графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится в 4 семестре (3 г 10 м) и 2 семестре (2 г 10 м).

4. Структура и содержание учебной практики

Название тем практики	Содержание учебного материала, виды работ
Вводное занятие	Ознакомление с программой практики. Инструктаж по технике безопасности
Тема 1.1. Организация промышленного производства молочной продукции	Знакомство с ведением производственных процессов выработки молочных продуктов. Практическое занятие: разбор ситуационных задач.
Тема 1.2. Организация промышленного производства мясной продукции	Знакомство с ведением производственных процессов выработки мясных продуктов. Практическое занятие: разбор ситуационных задач.
Тема 1.3. Организация процесса обработки и производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	Машинно-аппаратурное оформление и эффективная работа оборудования для производства молочной продукции. Практическое занятие: разбор ситуационных задач.
Тема 1.4. Организация процесса обработки и производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях	Машинно-аппаратурное оформление и эффективная работа оборудования для производства мясной продукции. Практическое занятие: разбор ситуационных задач.
Тема 1.5 Совершенствование профессиональной подготовки в вопросах изучения нормативной документации, регулирующей деятельность предприятий молочной отрасли.	Изучение нормативной документации, стандартов, регламентирующих показатели молочной продукции. Практические аспекты организации изучения нормативно-технической документации.
Тема 1.6 Совершенствование профессиональной подготовки в вопросах изучения нормативной документации, регулирующей деятельность предприятий мясной отрасли.	Изучение нормативной документации, стандартов, регламентирующих показатели мясной продукции. Практические аспекты организации изучения нормативно-технической документации
Оформление отчета	
Защита отчета по практике	

5. Форма промежуточной аттестации – зачёт.

6. Разработчик программы: доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров, к.т.н., доцент Н.А. Галочкина.