

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ
Производственная практика (преддипломная)

Специальность (профессия)
среднего профессионального образования: 19.02.12 Технология
продуктов питания животного происхождения

Уровень образования – среднее профессиональное образование

Уровень подготовки по ППСЗ - базовый

Форма обучения – очная

Воронеж 2023

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 343.

Составитель: доцент, с.х.-н., доцент
кафедры товароведения и экспертизы
товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ



Н.В. Байлова

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №5 от 13.06.2023 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии



Н.В. Байлова

Заведующий отделением СПО



С.А. Горланов

Рецензенты рабочей программы: руководитель отдела качества ООО «ЭкоНива Молоко Воронеж» Лисова Анна Александровна,
кандидат технических наук, генеральный директор ООО «Залтех Рус» Олейников В.В.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ППССЗ, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

1.2. Место производственной практики в структуре ППССЗ

Производственная практика (преддипломная) проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения профессиональных модулей «ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях», «ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке», «ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения», «ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих». Таким образом, данная практика является завершающим этапом обучения и проводится после освоения обучающимися программы теоретического и практического обучения.

1.3. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и имеет своей **целью**:

- углубление первоначального профессионального опыта обучающегося;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- проверка готовности к самостоятельной трудовой деятельности;
- подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Задачи преддипломной практики заключаются в следующем:

- ознакомление с организацией (предприятием), его структурой, основными функциями подразделений;
- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения;
- получение навыков конкретных видов профессиональной деятельности по своей специальности;
- закрепление и развитие обретенных профессиональных навыков самостоятельной практической деятельностью, контролируемой наставником (руководителем практики в принимающей организации);
- ознакомление непосредственно на производстве с передовой технологией, организацией труда и экономикой производства;
- развитие профессионального мышления и организаторских способностей в условиях трудового коллектива;
- овладение методикой анализа финансового состояния предприятия;
- подготовка и написание отчёта о прохождении производственной (по профилю специальности) практики в учреждении.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики (преддипломной) должен:

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности **ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях** обучающийся должен:

иметь практический опыт

- приемки и определения качественных показателей поступающего молока, распределение поступившего сырья на переработку;
- контроля качества;
- первичной обработки сырья;
- проведения приемки и первичной обработки мясного сырья;
- документирования, расчетов и ведения технологического процесса производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях;
- выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

уметь:

- отбирать пробы молока;
- подготавливать пробы к анализу;
- определять массовую долю жира, белков и казеина, сухого остатка молока инструментальными методами;
- рассчитывать энергетическую ценность молока; определять титруемую и активную кислотность молока; определять плотность и температуру замерзания молока; выявлять фальсификацию молока;
- анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;
- осуществлять контроль приемки сырья;
- давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья, согласно действующим стандартам;
- учитывать количество поступающего сырья, выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;
- контролировать отгрузку молока в цехе переработки;
- контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья; проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;
- оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;
- рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;
- рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;
- рассчитывать и подбирать оборудование для внутривозвратного перемещения молока и молочных продуктов;
- выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочной продукции и для внутривозвратного перемещения молока и молочных продуктов;
- обеспечивать нормальный режим работы оборудования;
- контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке мясного сырья.
- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;
- правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству молочных продуктов;
- осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов;
- вести технологический процесс производства молочных продуктов; обеспечивать режимы работы оборудования по производству молочных продуктов;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных материалах;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий;
- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
- проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;
- проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
- контролировать технологический процесс производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству мясных продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями.

знать:

- современное состояние и перспективы развития животноводства в стране;
- основы анатомии и физиологии крупного рогатого скота;

- основные технологии процесса производства молочной продукции на автоматизированных линиях,
- основное оборудование, необходимое для производства животноводческой продукции;
- требования охраны труда;
- производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
- основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных материалов;
- виды брака и причины его появления; материальный баланс сырья, вспомогательных материалов; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
- режимы первичной переработки животного сырья;
- формы и правила ведения первичной документации;
- устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и ранения;
- молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- принцип действия оборудования по первичной обработке молока;
- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов;
- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
- ассортимент молочных продуктов;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства молочных продуктов.
- требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;
- режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
- порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;
- требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;
- режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы;
- режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья.

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности **ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке** обучающийся должен

иметь практический опыт:

- Проводить лабораторные исследования микробиологических и санитарно-гигиенических показателей полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного и молочного сырья

- Отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

- Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

- Проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;

- Контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;

- Обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

- Участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;

- Учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;

- Разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;

- Разработки предложений по устранению отклонений от нормативов;

- 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:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной и молочной продукции;
- организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
- организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного и молочного сырья/
- Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами
- Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования
- Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами
- Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;

- осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- контролировать выполнение производственных плановых заданий;
- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- 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.

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств
- Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
- Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения
- Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами
- Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- требования охраны труда;
- производственный контроль на предприятиях отрасли;
- виды брака и его учет в производстве;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности **ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения** обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- контроля хода и оценивание результатов работы трудового коллектива;
- принятия управленческих решений;
- составления и ведения учётно-отчётной документации

уметь:

- обрабатывать материалы плановой, учетной, отчетной документации;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции;
- разрабатывать бизнес-планы для перерабатывающих производств;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- управлять работой коллектива исполнителей;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

знать:

- принципы построения организационных структур и распределения функций управления;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- методики расчета экономических показателей;
- методику бизнес-планирования производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- основные элементы использования и формирования ресурсов предприятия.

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности **ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих»** обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки творога;
- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам;
- подготовки субпродуктов к жиловке;
- жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов;
- эксплуатации технологического оборудования;

уметь:

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
- подбирать закваски для производства продукции;
- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве творога;
- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса попроизводству творога;
- вести технологический процесс производства творога;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству творога;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования попроизводству творога;
- контролировать санитарное состояние оборудования участка;
- производить жиловку и разбирать мясо по сортам;
- соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам);
- отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей;
- разрезать мясо на куски установленного размера;
- промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки;
- раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы; пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой);
- определять сорт жилованного мяса;
- определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов;

знать:

- требования к сырью при выработке творога;
- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
- ассортимент творога и творожных продуктов;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- технологические процессы производства творога;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства творога;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании;
- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов;
- анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней;
- расположение мышечной, жировой и соединительной тканей;
- приемы и способы жиловки мяса (по видам);
- средние нормы выходов жилованого мяса при жиловке по сортам;
- допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке;
- номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории;
- химический состав и пищевую ценность субпродуктов;
- технологические операции жиловки мяса и субпродуктов; технологические требования к качеству жиловки;
- виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения

1.4. Место производственной практики в структуре ОПССЗ

Производственная практика (преддипломная) проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения профессиональных модулей «ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях», «ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке», «ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения», «ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих». Таким образом, данная практика является завершающим этапом обучения и проводится после освоения обучающимися программы теоретического и практического обучения.

1.5. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость производственной практики (преддипломной) в рамках освоения основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения составляет 144 часа (4 недели).

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального

образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и графиком учебного процесса.

ПДП Производственная практика (преддипломная) реализуется в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 8 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

1.6. Место прохождения производственной практики

Производственная практика проводится, в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики (преддипломной) в рамках освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.12 Технология производства продуктов питания животного происхождения является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях», «ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке», «ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения», «ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **общими компетенциями** (далее - 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 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **профессиональными компетенциями** (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности ФГОС СПО:

ВД 1. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору):

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

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

ВД 1. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору):

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 продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ВД 2. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору):

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции;

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции,

ВД 2. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору):

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья;

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

ВД 3. Обеспечение деятельности структурного подразделения:

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса;

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива;

ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.

Обучающиеся, осваивающие образовательную программу, осваивают должность служащего «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья», рекомендуемую в рамках образовательной программы по специальности.

Совокупность запланированных результатов обучения обеспечивает выпускнику освоение всех ОК и ПК в соответствии с получаемой квалификацией специалиста среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

В результате освоения образовательной программы ПССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения у выпускника должны быть сформированы общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК), представленные в таблице.

Коды формируемых компетенций	Наименование компетенций	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту		
		Знать	Уметь	Иметь практический опыт
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>систему базовых категорий и понятий, уровни финансовой грамотности и основные проблемы формирования экономической культуры общества; основы поведения экономических агентов; принципы рыночного обмена и закономерности функционирования рыночной экономики, ее основные понятия;</p> <p>закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы отечественной истории; основные персоналии отечественной истории; основные концепции историков на причины и последствия войн, крупных социальных движений, их влияние на геополитическое положение России, направления и события внешней политики Российского государства</p> <p>лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни, влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями</p>	<p>критически оценивать информацию об изменениях в экономике, в том числе перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствия экономической политики при принятии экономических и финансовых решений в личных и профессиональных интересах</p> <p>вести устное и письменное деловое общение на иностранном языке;</p> <p>переводить тексты по предметной области профессиональной деятельности;</p> <p>публично выступать по проблемам профессиональной деятельности;</p> <p>анализировать и оценивать факты, явления и события, раскрывать причинно-следственные связи между ними;</p> <p>осмысливать новые реалии современной отечественной истории с учетом культурных и исторических традиций России;</p> <p>объяснять и интерпретировать события истории России, а также оценивать их значение;</p> <p>работать с научной литературой, разными типами источников, на основании чего формулировать и аргументировать свою позицию</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;</p> <p>выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;</p>	<p>проводить статистическое наблюдение;</p> <p>составлять и анализировать группировочные таблицы;</p> <p>оформлять результаты статистических исследований;</p> <p>строить диаграммы и графики развития;</p> <p>делать выводы и давать краткий анализ исчисляемых показателей;</p> <p>использовать компьютерную технику;</p> <p>использовать энциклопедическую документацию и справочный материал в своей профессиональной деятельности;</p> <p>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки</p>

		различной направленности нормативные, коммуникативные, этические правила речевого взаимодействия, необходимые для эффективного профессионального общения в устной и письменной формах	проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой; выполнять нормативы, предусмотренные Всероссийским комплексом ГТО, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма. 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; определять задачи для поиска информации применять современные устные и письменные коммуникативные технологии в различных ситуациях профессиональной деятельности	зрения. выполнения контрольных процедур и их документирования; документирования хозяйственных операций в отраслях. установления и развития профессиональных контактов, включая обмен информацией и выработку единой стратегии взаимодействия
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	факторы технического и технологического прогресса и повышения производительности; показатели социально-экономического развития и роста, ресурсные и экологические ограничения; особенности циклического развития рыночной экономики, риски инфляции, безработицы, потери благосостояния и роста социального неравенства; сущность и функции предпринимательской деятельности и риски, связанные с ней; процессы сбора, передачи, обработки и накопления	оценивать индивидуальные риски, в том числе риск мошенничества, и применять способы управления ими; оценивать свои права, в том числе на налоговые льготы, пенсионные и социальные выплаты; использовать основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; работать с компьютером как средством управления информацией использовать информационные технологии при	применения профессиональных программ в области технологии продуктов питания животного происхождения. работы на ПК с использованием информационных

		<p>информации, технические и программные средства, основы защиты информации</p> <p>направления использования информационных технологий в рамках профессиональной деятельности</p> <p>виды программного обеспечения ПК и их функциональное назначение</p> <p>назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации</p> <p>понимать и усваивать информацию при чтении научной литературы, использовать полученные сведения при подготовке к занятиям</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации по дисциплине</p> <p>принципы защиты информации от несанкционированного доступа</p> <p>законы делового общения и правила бесконфликтного общения в профессиональной деятельности</p>	<p>решении задач профессиональной деятельности</p> <p>работать с программными средствами общего назначения</p> <p>использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений</p> <p>использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации</p> <p>использовать цифровые средства и приложения для создания продукта</p> <p>анализировать, отбирать и обобщать полученную информацию для решения практических и исследовательских задач</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>определять необходимые источники информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>аргументированно и конструктивно отстаивать свои позиции и идеи в академических и профессиональных дискуссиях</p>	<p>технологий в рамках профессиональной деятельности</p> <p>обработки экономической информации с использованием информационных технологий</p> <p>представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях</p>
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в</p>	<p>понятие общественных благ и роль государства в их обеспечении, цели, задачи и инструменты регулятивной (в том числе бюджетно-налоговой, денежно-кредитной, социальной и пенсионной) политики государства;</p> <p>основные виды личных доходов (заработная плата, предпринимательский доход и др.),</p> <p>основные виды расходов (индивидуальные налоги, обязательные платежи, страховые взносы, коммунальные платежи и др.);</p>	<p>пользоваться источниками информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг;</p> <p>анализировать основные положения договора с финансовой организацией;</p> <p>анализировать причины и последствия мировых и национальных кризисов, их влияние на экономику страны и профессиональную область</p>	<p>определения суммы налогового обязательства налогоплательщика</p>

	различных жизненных ситуациях	понимать целесообразность личного экономического и финансового планирования и принципы ведения личного бюджета, в том числе с применением информационных технологий; основные финансовые организации и принципы взаимодействия с ними, основные финансовые инструменты;		
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	основы разработки и принятия экономических и финансовых решений; основы технологии продуктов питания и последствия ее несоблюдения (в т.ч. экономические); закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы отечественной истории; основные персоналии отечественной истории; основные концепции историков на причины и последствия войн, крупных социальных движений, их влияние на геополитическое положение России, направления и события внешней политики Российского государства роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни, влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности коммуникативно приемлемые вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в процессе профессиональной коммуникации	производить оценку технологии продуктов питания животного происхождения с экономической точки зрения анализировать и оценивать факты, явления и события, раскрывать причинно-следственные связи между ними; осмысливать новые реалии современной отечественной истории с учетом культурных и исторических традиций России; объяснять и интерпретировать события истории России, а также оценивать их значение; работать с научной литературой, разными типами источников, на основании чего формулировать и аргументировать свою позицию использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики; выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных	П.1 составления и редактирования различных академических текстов (рефератов, статей, докладов и др.).

			<p>способов передвижения; выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой; выполнять нормативы, предусмотренные Всероссийским комплексом ГТО, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма. рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов; рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов; рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочной продукции и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; обеспечивать нормальный режим работы оборудования; контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования. оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования оформлять деловую документацию с учетом норм и правил профессионального общения</p>	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию	закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы отечественной истории;	У.1 анализировать и оценивать факты, явления и события, раскрывать причинно-	П.1. формулировать и аргументировано

	на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	основные персоналии отечественной истории; основные концепции историков на причины и последствия войн, крупных социальных движений, их влияние на геополитическое положение России, направления и события внешней политики Российского государства особенности русского национального языка	следственные связи между ними; У.2 осмысливать новые реалии современной отечественной истории с учетом культурных и исторических традиций России; У.3 объяснять и интерпретировать события истории России, а также оценивать их значение; У.4 работать с научной литературой, разными типами источников, на основании чего формулировать и аргументировать свою позицию У.5. эффективно применять знания основ ораторского искусства в практической деятельности, применяя при этом современные коммуникативные технологии на иностранном(ых) языке(ах) для академического и профессионального взаимодействия	отстаивать собственную позицию в дискуссиях, общении по различным профессиональным проблемам
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы отечественной истории; основные персоналии отечественной истории; основные концепции историков на причины и последствия войн, крупных социальных движений, их влияние на геополитическое положение России, направления и события внешней политики Российского государства роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни, влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности системы управления охраной труда в организации;	анализировать и оценивать факты, явления и события, раскрывать причинно-следственные связи между ними; осмысливать новые реалии современной отечественной истории с учетом культурных и исторических традиций России; объяснять и интерпретировать события истории России, а также оценивать их значение; работать с научной литературой, разными типами источников, на основании чего формулировать и аргументировать свою позицию использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики; выполнять простейшие приемы самомассажа и	деятельности в опасных и чрезвычайных ситуациях; использования средства индивидуальной и коллективной защиты; оказания первой помощи пострадавшим; оценки ситуаций, опасных для жизни и здоровья. применения антикоррупционного поведения

		<p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p> <p>содержание традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>релаксации;</p> <p>проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;</p> <p>преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;</p> <p>выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;</p> <p>осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</p> <p>выполнять нормативы, предусмотренные Всероссийским комплексом ГТО, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма</p> <p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p>	
--	--	---	--	--

			гармонизировать межнациональные и межрелигиозные отношения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни, влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты режимы первичной переработки молочного сырья; формы и правила ведения первичной документации устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики; выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой; выполнять нормативы, предусмотренные Всероссийским комплексом ГТО, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма. выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой; выполнять нормативы, предусмотренные Всероссийским комплексом ГТО, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	П.1. работы на приборах для определения влажности, давления, температуры, скорости движения воздуха в производственных помещениях; использования нормативной документации при оценке условий труда на рабочих местах П.2. первичной обработки сырья П.3. проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов П.4. инструктажа и обучение персонала на рабочих местах П.5. обеспечения безопасных условий труда на производстве П.6. разработки мероприятий с целью устранения рисков или

		<p>внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов требования охраны труда физико-химические основы технологических процессов перерабатывающих производств; устройство и принцип действия применяемых аппаратов. понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи; принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса; основные понятия автоматизированной обработки информации; классификацию автоматических систем и средств измерений; общие сведения об автоматизированных системах управления (далее АСУ) и системах автоматического управления (далее САУ); классификацию технических средств автоматизации; основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения; типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.</p>	<p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; осуществлять контроль приемки сырья; давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья, согласно действующим стандартам; учитывать количество поступающего сырья, выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством; контролировать отгрузку молока в цехе переработки; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары анализировать отклонения в их расходе</p>	<p>снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции</p>
--	--	---	---	---

			<p>(перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам</p> <p>разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов</p> <p>определять состояние производственных стоков и выбросов;</p> <p>определять их пригодность и непригодность для дальнейшей промышленной переработки;</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.</p> <p>выбирать оптимальные режимы процессов;</p> <p>пользоваться методами расчета определяющих размеров аппаратов.</p> <p>использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;</p> <p>проектировать, производить настройку систем автоматизации.</p>	
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни,</p> <p>влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;</p> <p>способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;</p> <p>правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности</p> <p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и</p>	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;</p> <p>выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;</p> <p>проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;</p> <p>преодолевать искусственные и естественные</p>	<p>П.1. деятельности в опасных и чрезвычайных ситуациях;</p> <p>использования средства индивидуальной и коллективной защиты; оказания первой помощи пострадавшим;</p> <p>оценки ситуаций, опасных для жизни и здоровья</p>

		<p>оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжении, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>	<p>препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;</p> <p>выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;</p> <p>осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</p> <p>выполнять нормативы, предусмотренные Всероссийским комплексом ГТО, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма</p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p>	
ОК 09	Пользоваться	закономерности и этапы исторического процесса,	анализировать и оценивать факты, явления и	П.1

	профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	основные события и процессы отечественной истории; основные персоналии отечественной истории; основные концепции историков на причины и последствия войн, крупных социальных движений, их влияние на геополитическое положение России, направления и события внешней политики Российского государства лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности. профессиональную документацию	события, раскрывать причинно-следственные связи между ними; осмысливать новые реалии современной отечественной истории с учетом культурных и исторических традиций России; объяснять и интерпретировать события истории России, а также оценивать их значение; работать с научной литературой, разными типами источников, на основании чего формулировать и аргументировать свою позицию вести устное и письменное деловое общение на иностранном языке; переводить тексты по предметной области профессиональной деятельности; публично выступать по проблемам профессиональной деятельности; составлять документы различных видов	документооборота, составления частных и организационно-распорядительных бумаг
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	3.1. Основные технологии процесса производства молочной продукции на автоматизированных линиях, основное оборудование, необходимое для производства молочной продукции; требования охраны труда 3.2. Производственный контроль на предприятиях отрасли 3.3. Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения 3.4. Основы производственного учета 3.5. Методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, материалов 3.6. Виды брака и причины его появления; материальный баланс сырья, вспомогательных материалов 3.7. Нормы времени и выработки по технологическим операциям 3.8. теоретические основы производства продукции животноводства 3.9. требования к содержанию сельскохозяйственных	У.1. Применять методики контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов У.2. Правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству молочных продуктов У.3. Осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; вести технологический процесс производства молочных продуктов У.4. Обеспечивать режимы работы оборудования по производству молочных продуктов У.5. Вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции	П.1. Документирования, расчетов и ведения технологического процесса производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях П.2. Выбора технологической карты производства П.3. Выполнения основных технологических и продуктовых расчетов
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями			

		<p>животных перед убоем</p> <p>3.10. методику составления оборота стада и расчета среднегодового поголовья животных</p> <p>3.11. факторы, формирующие объем производства продукции животноводства</p> <p>3.12. классификацию основных пород сельскохозяйственных животных, их хозяйственно-полезные, морфологические и конституциональные особенности, внутривидовые различия, а также закономерности формирования у них продуктивных качеств</p> <p>3.13. основные породы разных видов сельскохозяйственных животных, их продуктивные и адаптационные характеристики</p> <p>3.14. особенности технологии производства животноводческой продукции, получаемой от разных видов животных и птицы</p> <p>3.15. методы прогнозирования, используемые при планировании производства продукции животноводства</p> <p>3.16. правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья</p> <p>3.17. требования к сырью при выработке творога</p> <p>3.18. процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента</p> <p>3.19. ассортимент творога и творожных продуктов</p> <p>3.20. требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты</p> <p>3.21. технологические процессы производства творога</p> <p>3.22. требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам)</p> <p>3.23. причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения</p> <p>3.24. назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства творога</p> <p>3.25. правила техники безопасности при работе на</p>	<p>У.6. Разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов</p> <p>У.7. Разрабатывать предложения по плану выпуска продукции</p> <p>У.8. рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных материалах</p> <p>У.9. Определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах</p> <p>У.10. Организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте</p> <p>У.11. Обеспечивать безопасные условия труда на производстве</p> <p>У.12. Учитывать рабочее время и выработку работающих</p> <p>У.13. Контролировать выполнение производственных плановых заданий</p> <p>У.14. Разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p>У.15. Контролировать безопасное обслуживание основного технологического оборудования</p> <p>У.16. Определять эффективное использование технологического оборудования по производству продукции на автоматизированных технологических линиях</p> <p>У.17. Разрабатывать предложения, направленные на увеличение выхода, качества и соответствия продукции современным требованиям</p> <p>У.18. Разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов</p> <p>У.19. Вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции</p> <p>У.20. Находить и пользоваться по назначению</p>	<p>П.4. Участия в оценке готовых продуктов</p> <p>П.5. Участия в разработке предложений по плану выпуска продукции</p> <p>П.6. Выполнения основных технологических расчетов</p> <p>П.7. Расчета потребности производства в сырье материалах и таре</p> <p>П.8. в проведении необходимых технологических мероприятий для создания оптимальных условий кормления, содержания и воспроизводства животных и получения от них продукции, отвечающей требованиям безопасности</p> <p>П.9. в методах оценки конституции, экстерьера,</p>
--	--	--	---	---

		<p>технологическом оборудовании</p> <p>3.26. требования к качеству сырья и вспомогательных материалов</p> <p>3.27. анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней</p> <p>3.28. расположение мышечной, жировой и соединительной тканей</p> <p>3.29. приемы и способы жиловки мяса (по видам)</p> <p>3.30. средние нормы выходов жилованого мяса при жиловке по сортам</p> <p>3.31. допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке</p> <p>3.32. номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории</p> <p>3.33. химический состав и пищевую ценность субпродуктов</p> <p>3.34. технологические операции жиловки мяса и субпродуктов</p> <p>3.35. технологические требования к качеству жиловки</p> <p>3.36. виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения</p> <p>3.37. химический состав мяса</p> <p>3.38. свойства белков</p> <p>3.39. химическую структуру и свойства липидов мяса и мясного сырья</p> <p>3.40. химическую структуру и свойства углеводов мяса и мясного сырья</p> <p>3.41. химическую структуру и свойства нуклеиновых кислот</p> <p>3.42. характеристику и классификацию ферментов</p> <p>3.43. химическую структуру и свойства белков молока</p> <p>3.44. химическую структуру и свойства углеводов молока</p> <p>3.45. химическую структуру и свойства жиров молока</p> <p>3.46. химическую структуру и свойства витаминов мясного и молочного сырья</p>	<p>важнейшими нормативными документами</p> <p>У.21. применять теоретические знания в реализации передовых технологий производства продукции животноводства</p> <p>У.22. определять режим содержания сельскохозяйственных животных перед убоем</p> <p>У.23. составлять оборот стада по половозрастным (производственным) группам животных</p> <p>У.24. обосновывать цели и методы разведения выбранных пород, типов, кроссов животных и птицы</p> <p>У.25. обосновывать выбор породы, типа, кроссов животных и птицы как средства производства с целью оптимизации технологии продуктов животноводства</p> <p>У.26. определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла)</p> <p>У.27. распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества</p> <p>У.28. подбирать закваски для производства продукции</p> <p>У.29. контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве творога</p> <p>У.30. рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция</p> <p>У.31. готовить растворы сычужного фермента для производства творога</p> <p>У.32. обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству творога</p> <p>У.33. вести технологический процесс производства творога</p> <p>У.34. контролировать соблюдение требований к</p>	<p>физиологического состояния животных разных видов, оценки их продуктивности и качества получаемой от них продукции</p> <p>П.10. в правильности оценки адаптационных, селекционных и продуктивных качеств животных разных пород</p> <p>П.11. контроля качества сырья и продукции</p> <p>П.12. выбора технологической карты производства</p> <p>П.13. изготовления производственных заквасок и растворов</p> <p>П.14. выполнения основных технологических расчетов</p> <p>П.15. ведения процессов выработки творога</p> <p>П.16. контроля качества сырья и вспомогательных</p>
--	--	---	---	--

		<p>3.47. биохимические процессы при переработке мясного и молочного сырья</p> <p>3.48. основные понятия и термины микробиологии</p> <p>3.49. классификацию микроорганизмов</p> <p>3.50. морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов</p> <p>3.51. генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов</p> <p>3.52. роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе</p> <p>3.53. характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха</p> <p>3.40. особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов</p> <p>3.54. основные пищевые инфекции и пищевые отравления</p> <p>3.55. возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития</p> <p>3.56. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p> <p>3.57. схему микробиологического контроля</p> <p>3.58. санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде</p> <p>3.59. правила личной гигиены работников пищевых производств</p> <p>3.60. требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве кисломолочных, продуктов</p> <p>3.61. процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента</p> <p>3.62. ассортимент выпускаемой продукции</p> <p>3.63. требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты</p> <p>3.64. технологические процессы производства</p>	<p>технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией</p> <p>У.35. контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку</p> <p>У.36. анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе</p> <p>У.37. разрабатывать мероприятия по устранению причин брака</p> <p>У.38. обеспечивать режимы работы оборудования по производству творога</p> <p>У.39. контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству творога</p> <p>У.40. контролировать санитарное состояние оборудования участка</p> <p>У.41. производить жиловку и разбирать мясо по сортам</p> <p>У.42. отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей</p> <p>У.43. разрезать мясо на куски установленного размера</p> <p>У.44. промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки</p> <p>У.45. раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы; пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой)</p> <p>У.46. определять сорт жилованного мяса</p> <p>У.47. определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов</p> <p>У.48. соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам)</p> <p>У.49. выбирать способы решения задач</p>	<p>материалов</p> <p>П.17. жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам</p> <p>П.18. подготовки субпродуктов к жиловке</p> <p>П.19. жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов</p> <p>П.20. эксплуатации технологического оборудования</p> <p>П.21. проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного и молочного сырья</p> <p>П.22. проводить лабораторные исследования микробиологически и санитарно-гигиенических показателей полуфабрикатов и</p>
--	--	---	---	--

		<p>кисломолочных продуктов</p> <p>3.65. требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам)</p> <p>3.66. причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения</p> <p>3.67. назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов</p> <p>3.68. общие сведения о молочном скотоводстве, физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока</p> <p>3.69. микробиологические и биохимические показатели молока</p> <p>3.70. изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке</p> <p>3.71. требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья</p> <p>3.72. принцип действия оборудования по первичной обработке молока</p>	<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>У.50. эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>У.51. содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>У.52. осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной и молочной продукции</p> <p>У.53. организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>У.54. организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного и молочного сырья</p> <p>У.55. выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>У.56. эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>У.57. содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>У.58. осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной</p>	<p>готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного и молочного сырья</p> <p>П.23. размещения молочных продуктов в камерах холодильника</p> <p>П.24. приемки и определения качественных показателей поступающего молока, распределение поступившего сырья на переработку</p> <p>П.25. контроля качества</p> <p>П.26. обеспечивать входной контроль качества и безопасности молочного и мясного сырья, вспомогательных, упаковочных материалов</p> <p>П.27. обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов,</p>
--	--	--	---	---

			<p>и молочной продукции</p> <p>У.59. организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>У.60. организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного и молочного сырья</p> <p>У.61. вести учет сырья и продуктов переработки</p> <p>У.43. учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла)</p> <p>У.62. распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества</p> <p>У.63. подбирать закваски для производства продукции</p> <p>У.64. контролировать процесс производственных заквасок при производстве кисломолочных продуктов</p> <p>У.65. обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству кисломолочных продуктов</p> <p>У.66. отбирать пробы молока</p> <p>У.67. подготавливать пробы к анализу</p> <p>У.68. определять массовую долю жира, белков и казеина, сухого остатка молока инструментальными методами</p> <p>У.69. рассчитывать энергетическую ценность молока; определять титруемую и активную кислотность молока; определять плотность и температуру замерзания молока; выявлять</p>	<p>параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из молочного и мясного сырья</p> <p>П.28. обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p> <p>П.29. проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья</p> <p>П.30. проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания</p>
--	--	--	--	--

			<p>фальсификацию молока</p> <p>У.70. анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока</p> <p>У.71. контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья; проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока</p> <p>У.72. оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья</p> <p>У.73. проводить входной контроль качества и безопасности молочного и мясного сырья, вспомогательных, упаковочных материалов</p> <p>У.74. проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из молочного и мясного сырья</p> <p>У.75. следить за производством продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке</p> <p>У.76. определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья</p> <p>У.77. определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья</p>	из молочного и мясного сырья
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	3.1. теоретические основы производства продукции животноводства 3.2. требования к содержанию сельскохозяйственных животных перед убоем 3.3. методику составления оборота стада и расчета среднегодового поголовья животных	У.1. Контролировать безопасное обслуживание основного технологического оборудования У.2. Определять эффективное использование технологического оборудования по производству продукции на автоматизированных технологических линиях	П.1. Выбора технологической карты производства П.2. Выполнения основных технологических и
ПК 1.2.	Организовывать			

<p>выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>3.4. факторы, формирующие объем производства продукции животноводства 3.5. классификацию основных пород сельскохозяйственных животных, их хозяйственно-полезные, морфологические и конституциональные особенности, внутривидовые различия, а также закономерности формирования у них продуктивных качеств 3.6. основные породы разных видов сельскохозяйственных животных, их продуктивные и адаптационные характеристики 3.7. особенности технологии производства животноводческой продукции, получаемой от разных видов животных и птицы 3.8. методы прогнозирования, используемые при планировании производства продукции животноводства 3.9. требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья 3.10. режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья 3.11. порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки 3.12. требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания 3.13. режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями 3.14. назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы 3.15. режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями 3.16. назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья</p>	<p>У.3. Разрабатывать предложения, направленные на увеличение выхода, качества и соответствия продукции современным требованиям У.4. Разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов У.5. Вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции У.6. Находить и пользоваться по назначению важнейшими нормативными документами У.7. применять теоретические знания в реализации передовых технологий производства продукции животноводства У.8. определять режим содержания сельскохозяйственных животных перед убоем У.9. составлять оборот стада по половозрастным (производственным) группам животных У.10. обосновывать цели и методы разведения выбранных пород, типов, кроссов животных и птицы У.11. обосновывать выбор породы, типа, кроссов животных и птицы как средства производства с целью оптимизации технологии продуктов животноводства У.12. проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья У.13. проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки У.14. проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья У.15. контролировать технологический процесс производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями У.16. обеспечивать режим работы оборудования</p>	<p>продуктовых расчетов П.3. Участия в оценке готовых продуктов П.4. Участия в разработке предложений по плану выпуска продукции П.5. Выполнения основных технологических расчетов П.6. Расчета потребности производства в сырье материалах и таре П.7. в проведении необходимых технологических мероприятий для создания оптимальных условий кормления, содержания и воспроизводства животных и получения от них продукции, отвечающей требованиям безопасности П.8. в методах оценки</p>
--	---	---	--

		<p>3.17. требования действующих стандартов на перерабатываемое мясное сырье</p> <p>3.18. порядок приема скота, птицы, кроликов</p> <p>3.19. порядок расчета со сдатчиками</p> <p>3.20. режимы и последовательность первичной переработки мясного сырья</p> <p>3.21. методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов</p> <p>3.22. режимы холодильной обработки мясного сырья</p> <p>3.23. назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>3.24. требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке мясного сырья</p> <p>3.25. правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья</p> <p>3.26. требования к сырью при выработке творога</p> <p>3.27. процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента</p> <p>3.28. ассортимент творога и творожных продуктов</p> <p>3.29. требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты</p> <p>3.30. технологические процессы производства творога</p> <p>3.31. требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам)</p> <p>3.32. причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения</p> <p>3.33. назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства творога</p> <p>3.34. правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании</p> <p>3.35. требования к качеству сырья и вспомогательных материалов</p> <p>3.36. анатомическое строение туш крупного и мелкого</p>	<p>по производству мясных продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>У.17. определять упитанность скота, категории птицы и кроликов</p> <p>У.18. контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки</p> <p>У.19. вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов</p> <p>У.20. вести учет сырья и продуктов переработки</p> <p>У.21. проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов</p> <p>У.22. оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории</p> <p>У.23. контролировать выход мяса и расход энергоресурсов</p> <p>У.24. выбирать необходимые способы холодильной обработки</p> <p>У.25. контролировать режимы холодильной обработки</p> <p>У.26. обеспечивать рациональное использование камер холодильника</p> <p>У.27. определять глубину автолиза мяса при обработке холодом</p> <p>У.28. определять естественную убыль мяса при холодильной обработке</p> <p>У.29. выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке мясного сырья</p> <p>У.30. определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла)</p> <p>У.31. распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества</p>	<p>конституции, экстерьера, физиологического состояния животных разных видов, оценки их продуктивности и качества получаемой от них продукции</p> <p>П.9. в правильности оценки адаптационных, селекционных и продуктивных качеств животных разных пород</p> <p>П.10. выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>П.11. проведения приемки и первичной обработки мясного сырья</p> <p>П.12. контроля качества сырья и</p>
--	--	---	---	--

		<p>рогатого скота, свиной</p> <p>3.37. расположение мышечной, жировой и соединительной тканей</p> <p>3.38. приемы и способы жиловки мяса (по видам)</p> <p>3.39. средние нормы выходов жилованого мяса при жиловке по сортам</p> <p>3.40. допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке</p> <p>3.41. номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории</p> <p>3.42. химический состав и пищевую ценность субпродуктов</p> <p>3.43. технологические операции жиловки мяса и субпродуктов</p> <p>3.44. технологические требования к качеству жиловки</p> <p>3.45. виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения</p> <p>3.46. химический состав мяса</p> <p>3.47. свойства белков</p> <p>3.48. химическую структуру и свойства липидов мяса и мясного сырья</p> <p>3.49. химическую структуру и свойства углеводов мяса и мясного сырья</p> <p>3.50. химическую структуру и свойства нуклеиновых кислот</p> <p>3.51. характеристику и классификацию ферментов</p> <p>3.52. химическую структуру и свойства белков молока</p> <p>3.53. химическую структуру и свойства углеводов молока</p> <p>3.54. химическую структуру и свойства жиров молока</p> <p>3.55. химическую структуру и свойства витаминов мясного и молочного сырья</p> <p>3.56. биохимические процессы при переработке мясного и молочного сырья</p> <p>3.57. основные понятия и термины микробиологии</p> <p>3.58. классификацию микроорганизмов</p>	<p>У.32. подбирать закваски для производства продукции</p> <p>У.33. контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве творога</p> <p>У.34. рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция</p> <p>У.35. готовить растворы сычужного фермента для производства творога</p> <p>У.36. обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству творога</p> <p>У.37. вести технологический процесс производства творога</p> <p>У.38. контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией</p> <p>У.39. контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку</p> <p>У.40. анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе</p> <p>У.41. разрабатывать мероприятия по устранению причин брака</p> <p>У.42. обеспечивать режимы работы оборудования по производству творога</p> <p>У.43. контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству творога</p> <p>У.44. контролировать санитарное состояние оборудования участка</p> <p>У.45. производить жиловку и разбирать мясо по сортам</p> <p>У.46. отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей</p> <p>У.47. разрезать мясо на куски установленного</p>	<p>продукции</p> <p>П.13. выбора технологической карты производства</p> <p>П.14. изготовления производственных заквасок и растворов</p> <p>П.15. выполнения основных технологических расчетов</p> <p>П.16. ведения процессов выработки творога</p> <p>П.17. контроля качества сырья и вспомогательных материалов</p> <p>П.18. жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам</p> <p>П.19. подготовки субпродуктов к жиловке</p> <p>П.20. жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов</p> <p>П.21. эксплуатации технологического оборудования</p> <p>П.22. проводить лабораторные</p>
--	--	--	--	--

		<p>3.59. морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов</p> <p>3.60. генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов</p> <p>3.61 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе</p> <p>3.62. характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха</p> <p>3.63. особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов</p> <p>3.64. основные пищевые инфекции и пищевые отравления</p> <p>3.65. возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития</p> <p>3.66. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p> <p>3.67. схему микробиологического контроля</p> <p>3.68. санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде</p> <p>3.69. правила личной гигиены работников пищевых производств</p> <p>3.70. требования действующих стандартов на мясо, продукты убоя животных, колбасные изделия, копченые изделия и полуфабрикаты</p> <p>3.71. порядок проведения обработки продуктов убоя</p> <p>3.72. режимы и последовательность обработки продуктов убоя</p> <p>3.73. методику технологических расчетов по процессам разделки туш</p> <p>3.74. режимы холодильной обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>3.75. назначение, устройство и принципы действия оборудования по обработке продуктов убоя</p>	<p>размера</p> <p>У.48. промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки</p> <p>У.49. раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы; пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой)</p> <p>У.50. определять сорт жилованного мяса</p> <p>У.51. определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов</p> <p>У.52. соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам)</p> <p>У.53. выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>У.54. эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>У.55. содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>У.56. осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной и молочной продукции</p> <p>У.57. организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>У.58. организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов,</p>	<p>исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного и молочного сырья</p> <p>П.23. проводить лабораторные исследования микробиологических и санитарно-гигиенических показателей полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного и молочного сырья</p> <p>П.24. проводить обработку продуктов убоя животных</p> <p>П.25. проводить обвалку, жиловку и сортировку мяса</p> <p>П.26. производства колбасных изделий</p> <p>П.27. производства копченых изделий и полуфабрикатов</p>
--	--	---	--	--

		<p>3.76. требования охраны труда и правила техники безопасности при проведении операций по обработке продуктов убоя, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>3.77. требования охраны труда и правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании</p>	<p>параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного и молочного сырья</p> <p>У.59. выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>У.60. эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>У.61. содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>У.62. осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной и молочной продукции</p> <p>У.63. организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>У.64. организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного и молочного сырья</p> <p>У.65. определять качество мяса и продуктов убоя</p> <p>У.66. контролировать операции по обработке продуктов убоя</p> <p>У.67. вести процессы обработки продуктов убоя</p> <p>У.68. проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, жиловки и сортировки</p> <p>У.69. оценивать качество вырабатываемого мяса</p> <p>У.70. контролировать выход мяса и расход</p>	<p>П.28. эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по обработке продуктов убоя, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>П.29. обеспечивать входной контроль качества и безопасности молочного и мясного сырья, вспомогательных, упаковочных материалов</p> <p>П.30. обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из молочного и мясного сырья</p> <p>П.31. обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из молочного и</p>
--	--	---	--	---

			<p>энергоресурсов</p> <p>У.71. выбирать необходимые способы холодильной обработки</p> <p>У.72. контролировать режимы холодильной обработки</p> <p>У.73. обеспечивать рациональное использование камер холодильника</p> <p>У.74. определять глубину автолиза мяса при обработке холодом</p> <p>У.75. определять естественную убыль мяса при холодильной обработке</p> <p>У.76. выбирать необходимые способы обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>У.77. контролировать режимы обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>У.78. выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по обработке продуктов убоя животных, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>У.79. проводить входной контроль качества и безопасности молочного и мясного сырья, вспомогательных, упаковочных материалов</p> <p>У.80. проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из молочного и мясного сырья</p> <p>У.81. следить за производством продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке</p> <p>У.82. определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из</p>	<p>мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p> <p>П.32. проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья</p> <p>П.33. проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья</p>
--	--	--	--	--

			молочного и мясного сырья У.83. определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья	
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	3.1. Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции 3.2. Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 3.3. Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения 3.4. Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами	У.1. Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения У.2. Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами У.3. Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения У.4. Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования У.5. Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения У.6. Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов	П.1. Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения П.2. Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными)
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	3.5. Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения 3.6. Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения		
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	3.7. Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения 3.8. Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического		

ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения 3.6. нормативные правовые акты и нормативно-техническую документацию, регламентирующие вопросы безопасности и качества животноводческого сырья	питания животного происхождения У.7. Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения У.8. Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами У.9. Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения У.10. проводить анализ и планировать производство продукции в различных отраслях животноводства У.11. определять предельный и возможный уровни продуктивности сельскохозяйственных животных с использованием различных методов прогнозирования У.12. осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции и продуктов питания из мясного сырья У.13. осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства У.14. моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценностей У.15. применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах У.16. применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов У.17. оформлять техническую документацию в	методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности П.3. Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности П.4. разработки годовых планов производства
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	3.7. основы технологии производства продуктов питания животного происхождения 3.8. показатели качества сырья животного происхождения, предназначенного для производства продуктов питания 3.9. принципы бережливого производства и ресурсосберегающие технологии при производстве продукции животноводства 3.10. принципы и концепцию бережливого производства 3.11. основы картирования потока создания ценностей 3.12. методы выявления, анализа и решения проблем производства 3.13. инструменты бережливого производства 3.14. основные понятия метрологии 3.15. задачи стандартизации, ее экономическую эффективность 3.16. формы подтверждения соответствия 3.17. 3.18. основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов 3.19. терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ 3.20. химический состав мяса 3.21. свойства белков 3.22. химическую структуру и свойства липидов мяса и мясного сырья		

		<p>3.23. химическую структуру и свойства углеводов мяса и мясного сырья</p> <p>3.24. химическую структуру и свойства нуклеиновых кислот</p> <p>3.25. характеристику и классификацию ферментов</p> <p>3.26. химическую структуру и свойства белков молока</p> <p>3.27. химическую структуру и свойства углеводов молока</p> <p>3.28. химическую структуру и свойства жиров молока</p> <p>3.29. химическую структуру и свойства витаминов мясного и молочного сырья</p> <p>3.30. биохимические процессы при переработке мясного и молочного сырья</p> <p>3.31. основные понятия и термины микробиологии</p> <p>3.32. классификацию микроорганизмов</p> <p>3.33. морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов</p> <p>3.34. генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов</p> <p>3.35. роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе</p> <p>3.36. характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха</p> <p>3.37. особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов</p> <p>3.38. основные пищевые инфекции и пищевые отравления</p> <p>3.39. возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития</p> <p>3.40. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p> <p>3.41. схему микробиологического контроля</p> <p>3.42. санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде</p>	<p>соответствии с действующей нормативной базой</p> <p>У.18. использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества</p> <p>У.19. приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</p> <p>У.20. выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>У.21. эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>У.22. содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>У.23. осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной и молочной продукции</p> <p>У.24. организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>У.25. организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного и молочного сырья</p> <p>У.26. выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>У.27. эффективно взаимодействовать и работать в</p>	<p>продукции животноводства в организации с учетом разработанных технологий</p> <p>П.5. разработки способов повышения эффективности производства животноводческой продукции</p> <p>П.6. использования средств поиска, анализа и интерпретации информации в области метрологии и стандартизации продуктов питания животного происхождения</p> <p>П.7. проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного и молочного сырья</p> <p>П.8. проводить</p>
--	--	---	---	--

		<p>3.43 правила личной гигиены работников пищевых производств</p> <p>3.44. производственный контроль на предприятиях отрасли</p> <p>3.45. виды брака и его учет в производстве</p> <p>3.46. материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары</p> <p>3.47. требования к сырью при выработке творога</p> <p>3.48. процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента</p> <p>3.49. ассортимент творога и творожных продуктов</p> <p>3.50. требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты</p> <p>3.51. технологические процессы производства творога</p> <p>3.52. требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам)</p> <p>3.53. причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения</p> <p>3.54. назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства творога</p> <p>3.55. правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании</p> <p>3.56. требования к качеству сырья и вспомогательных материалов</p> <p>3.57. анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней</p> <p>3.58. расположение мышечной, жировой и соединительной тканей</p> <p>3.59. приемы и способы жиловки мяса (по видам)</p> <p>3.60. средние нормы выходов жилованого мяса при жиловке по сортам</p> <p>3.61. допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке</p> <p>3.62. номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории</p>	<p>коллективе и команде</p> <p>У.28. содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>У.29. осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной и молочной продукции</p> <p>У.30. организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>У.31. организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного и молочного сырья</p> <p>У.32. применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов</p> <p>У.33. осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов</p> <p>У.34. проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции</p> <p>У.35. вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции</p> <p>У.36. разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов</p> <p>У.37. контролировать выполнение</p>	<p>лабораторные исследования микробиологических и санитарно-гигиенических показателей полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного и молочного сырья</p> <p>П.9. контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов</p> <p>П.10. участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности</p> <p>П.11. учета брака и анализ причин образования</p>
--	--	--	---	--

		<p>3.63. химический состав и пищевую ценность субпродуктов</p> <p>3.64. технологические операции жиловки мяса и субпродуктов</p> <p>3.65. технологические требования к качеству жиловки</p> <p>3.66. виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения</p>	<p>производственных плановых заданий</p> <p>У.37. разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции</p> <p>У.38. определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла)</p> <p>У.39. распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества</p> <p>У.40. подбирать закваски для производства продукции</p> <p>У.41. контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве творога</p> <p>У.42. рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция</p> <p>У.43. готовить растворы сычужного фермента для производства творога</p> <p>У.44. обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству творога</p> <p>У.45. вести технологический процесс производства творога</p> <p>У.46. контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией</p> <p>У.47. контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку</p> <p>У.48. анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе</p> <p>У.49. разрабатывать мероприятия по устранению причин брака</p> <p>У.50. обеспечивать режимы работы оборудования по производству творога</p>	<p>дефектов продукции</p> <p>П.12. разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов</p> <p>П.13. разработки предложений по устранению отклонений от нормативов</p> <p>П.14. контроля качества сырья и продукции</p> <p>П.15. выбора технологической карты производства</p> <p>П.16. изготовления производственных заквасок и растворов</p> <p>П.17. выполнения основных технологических расчетов</p> <p>П.18. ведения процессов выработки творога</p> <p>П.19. контроля качества сырья и вспомогательных материалов</p> <p>П.20. жиловки мяса (по видам) и</p>
--	--	---	--	--

			<p>У.51. контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству творога</p> <p>У.52. контролировать санитарное состояние оборудования участка</p> <p>У.53. производить жиловку и разбирать мясо по сортам</p> <p>У.54. отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей</p> <p>У.55. разрезать мясо на куски установленного размера</p> <p>У.56. промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки</p> <p>У.57. раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы; пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой)</p> <p>У.58. определять сорт жилованного мяса</p> <p>У.59. определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов</p> <p>У.60. соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам)</p>	<p>разделения его по сортам</p> <p>П.21. подготовки субпродуктов к жиловке</p> <p>П.22. жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов</p> <p>П.23. эксплуатации технологического оборудования</p>
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса	3.1. принципы организации взаимодействия в цепочке процесса	<p>У.1. применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие</p> <p>У.2. организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям</p> <p>У.3. применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов производства</p> <p>У.4. вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения</p>	<p>П.1. использования инструментов бережливого производства для решения профессиональных задач по вытягиванию продукта, устранению потерь, избавлению от</p>
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	3.2. виды потерь и методы их устранения		
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива	3.3. современные технологии повышения эффективности		
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	3.4. технологии внедрения улучшений 3.5. технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений 3.6. систему подачи предложений 3.7. процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, технические и программные средства,		

ПК 3.5.	Вести учетно-отчетную документацию	<p>основы защиты информации</p> <p>3.8. направления использования информационных технологий в рамках профессиональной деятельности</p> <p>3.9. виды программного обеспечения ПК и их функциональное назначение</p> <p>3.11. назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации</p> <p>3.12. понимать и усваивать информацию при чтении научной литературы, использовать полученные сведения при подготовке к занятиям</p> <p>3.13. приемы структурирования информации</p> <p>3.15. формат оформления результатов поиска информации по дисциплине</p> <p>3.16. принципы защиты информации от несанкционированного доступа</p> <p>3.17. основы планирования выполнения работ</p> <p>3.18. особенности функционирования трудового коллектива</p> <p>3.19. принципы построения организационных структур и распределения функций управления;</p> <p>3.20. методику расчета выхода продукции;</p> <p>3.21. порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p>3.22. методику расчета заработной платы;</p> <p>3.23. структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>3.24. основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>3.25. методики расчета экономических показателей;</p> <p>3.26. методику бизнес-планирования производства и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>3.27. основные элементы использования и формирования ресурсов предприятия.</p>	<p>и условия хранения</p> <p>У.5. использовать основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; работать с компьютером как средством управления информацией</p> <p>У.6. использовать информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>У.7. работать с программными средствами общего назначения</p> <p>У.8. использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений</p> <p>У.9. использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации</p> <p>У.10. использовать цифровые средства и приложения для создания продукта</p> <p>У.11. анализировать, отбирать и обобщать полученную информацию для решения практических и исследовательских задач</p> <p>У.12. взаимодействовать с исполнителями работ</p> <p>У.13. осуществлять контроль над выполнением работ трудовым коллективом</p> <p>У.14. обрабатывать материалы плановой, учетной, отчетной документации;</p> <p>У.15. вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>У.16. рассчитывать заработную плату;</p> <p>У.17. проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции;</p> <p>У.18. разрабатывать бизнес-планы для перерабатывающих производств;</p> <p>У.19. организовать работу коллектива исполнителей;</p> <p>У.20. управлять работой коллектива исполнителей;</p> <p>У.21. рассчитывать экономические показатели</p>	<p>невостребованных запасов, автономизации производства</p> <p>П.2. работы на ПК с использованием информационных технологий в рамках профессиональной деятельности</p> <p>П.3. обработки экономической информации с использованием информационных технологий</p> <p>П.4. профессиональной коммуникации в процессе выполнения работ исполнителями</p> <p>П.5. взаимодействия с представителям трудового коллектива, не выходя за границы русского литературного языка</p> <p>П.6. планирования работы структурного подразделения;</p> <p>П.7. оценки</p>
---------	------------------------------------	--	---	---

			<p>структурного подразделения организации; У.22. оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</p>	<p>эффективности деятельности структурного подразделения организации; П.8. контроля хода и оценивание результатов работы трудового коллектива; П.9. принятия управленческих решений; П.10. составления и ведения учётно-отчётной документации</p>
--	--	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид учебных занятий	Объём часов	
	семестр	Итого
	4/6*	
Учебная нагрузка (всего)	144	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		
в том числе:		
- лекции		
- практические занятия		
Самостоятельная работа	143	143
Руководство практикой	1	1
Консультации	-	-
Форма промежуточной аттестации по дисциплине:	дифференцированный зачет	дифференцированный зачет

*4 семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 1 год 10 месяцев;

*6 семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев

2.2 Содержание производственной практики

№п/п	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов/недель	Виды производственных работ
1	Подготовительный этап (включает инструктаж студента по технике безопасности, знакомство с программой практики и требованиями к оформлению её результатов, решение организационных вопросов и др.)	12/0,3	Знакомство с содержанием производственной практики, планируемыми результатами и с условиями проведения практики на предприятии. Ознакомление с базой исследования: изучение основных направлений деятельности базы исследования, ознакомление с организационно-управленческой структурой базы исследования. Изучение действующего на предприятии Устава, требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами и иных локальных актов, действующих на предприятии, требований по использованию имущества. Ознакомление с организацией рабочих мест; овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного

			инвентаря; ознакомление с требованиями санитарии и гигиены.
2	Основной (рабочий) этапсоответствует содержанию программы практики	108/3	<p>Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья и с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса. Контролировать качество поступающего сырья и выпускаемой продукции. Освоение навыков выбора технологической карты производства и освоение навыков выполнения основных технологических расчетов. Освоение навыков учета количества и качества, поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла). Контроль процесса приготовления производственных заквасок. Освоение навыков расчета количества закваски, сычужного фермента и хлорида кальция и контроль процесса приготовления раствора сычужного фермента для производства творога. Овладение навыками ведения технологических процессов производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов. Освоение навыков контроля соблюдения требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией. Анализ причин брака, допущенного в производственном процессе и разработка мероприятий по устранению причин брака. Овладение навыками ведения процесса расфасовки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. Овладение навыками контроля маркировки затаренной продукции и её отгрузки. Определение типа имеющегося технологического оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания, его мощности. Оценка соответствия оснащения цехов технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой</p>

		<p>продукции.</p> <p>Освоение навыков расчета выхода различных видов масла. Освоение навыков ведения процессов фильтрования, пастеризации и сепарирования. Освоение навыков проведения тепловой обработки сливок. Освоение навыков исправления пороков сливок. Освоение навыков проведения низкотемпературной обработки сливок. Овладение навыками ведения процесса сбивания сливок. Овладение навыками ведения промывки масляного зерна и посолки масла. Овладение навыками безопасной эксплуатации сепараторов для получения высокожирных сливок, маслообразователей. Овладение навыками получения высокожирных сливок. Овладение навыками ведения процесса получения масла методом преобразования высокожирных сливок. Овладение навыками ведения процесса расфасовки масла и напитков из пахты. Органолептическая и физико-химическая оценка качества готовой продукции. Освоение навыков учета расхода сырья и материалов для производства сливочного масла различных видов и напитков из пахты. Освоение навыков производства масла с различными наполнителями. Оценивать соответствия оснащения цехов технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции. Овладение навыками ведения технологических процессов производства напитков из пахты. Выполнение работ по распределению сырья по видам производства в зависимости от его качества. Выполнение работ по изготовлению и контролю бактериальных заквасок. Выполнение работ по изготовлению и контролю растворов хлористого кальция и сычужного фермента. Освоение навыков ведения технологического процесса производства твердого сычужного сыра. Освоение навыков ведения технологического процесса производства плавленых сыров. Освоение навыков ведения технологического процесса производства продуктов из сыворотки.</p>
--	--	--

		<p>Производить контроль за санитарным состоянием технологического оборудования участков и цехов. Освоение навыков работы с оборудованием для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки. Ознакомление с методикой расчета основных экономических показателей. Заполнение табеля учета времени. Расчет различных форм оплаты труда. Расчет норм времени для определенных видов работ. Заполнение регистров бухгалтерской отчетности.</p> <p>Ознакомление ведения производственных процессов производства творога, условиями хранения творога, машинно-аппаратурным оформлением и эффективной работой оборудования для производства творога и творожных изделий. Ознакомление с основами организации теххимического контроля при производстве творога.</p> <p>Приёмка всех видов скота, птицы, кроликов. Взвешивание скота. Контроль приемки сырья. Выбор технологий переработки сырья в соответствии с его качеством. Распределение поступившего скота на скотобазах.</p> <p>Проведение убоя скота. Проведение убоя птицы</p> <p>Проведение убоя кроликов.</p> <p>Первичная переработка скота, птицы и кроликов. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, выбор схем организации рабочих мест для первичной переработки сырья в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. Контроль процессов первичной переработки сырья. Точность проведения расчетов по подбору оборудования для первичной переработки сырья.</p> <p>Контроль эксплуатации и эффективного использования технологического оборудования.</p> <p>Овладение методами контроль качества продуктов убоя; оформление документов при приемке сырья и выпуске готовой продукции; составлении отчетов при приемке сырья, отчетов по движению сырья и готовой продукции; контроль</p>
--	--	--

			технологических процессов обработки продуктов убоя; определение показателей качества и безопасности продуктов убоя.
3	Обработка и анализ полученной информации	12/0,4	В зависимости от специфики темы выпускной квалификационной работы
4	Оформление дневника и отчета преддипломной практики	12/0,3	Заполнение дневника и написание отчета о прохождении практики с приложениями
	Итого:	144/4	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к проведению производственной практики

Производственная практика проводится в течение 4 календарных недель в объеме 144 часа, следовательно, продолжительность одной рабочей недели составляет 36 часов (6 часов в день при 6 дневной рабочей неделе).

Прибыв к месту прохождения практики, обучающийся в обязательном порядке проходит инструктаж по технике безопасности, в котором отражаются специальные требования применительно к месту прохождения практики.

Перед началом практики обучающийся должен успешно освоить теоретическую часть дисциплин профессиональных модулей и иметь первоначальные умения и навыки, которые позволят успешно закрепить и развить практический опыт.

Обязанности руководителя практики от образовательной организации и организации места прохождения практики определяются согласно Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г. №291).

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение Основные источники:

1. Интизарова А.Е. Технологии производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Н. Асминкина; А.Н. Глобин; В.И. Шваб; А.Е. Интизарова; Е.В. Казарина; А.В. Тицкая - Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2021 - 168 с. [ЭИ]
2. Lupinskaya S. M. Технология молока и молочных продуктов. Продукты из торичного молочного сырья: лабораторный практикум / С. М. Lupinskaya - Москва: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2016 [ЭИ] [ЭБС Лань]
3. Организация сельскохозяйственного производства: Учебник/; Подред. М.П.Тушканова, Ф.К. Шакирова.- М.: НИЦИНФРА-М, 2020.- 292 с [электронный ресурс]/ <URL: <http://znanium.com/go.php?id=427186>>.
4. Панова Н.М. Биотехнологические основы сыроделия [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.М. Панова - Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016 - 160 с. [ЭИ]
5. Хромова Л.Г. Оценка качества и безопасности молочного сырья: учебное пособие/ Л.Г.Хромова.- Воронеж: ВГАУ, 2019 – 248 с.

Дополнительные источники:

1. Буйлова Л. А. Технология производства молочных консервов: Учебник и практикум / Буйлова Л. А. - М.: Издательство Юрайт, 2020 - 206 [ЭИ]
2. Интизарова А.Е. Технологии производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Н. Асминкина; А.Н. Глобин; В.И. Шваб; А.Е. Интизарова; Е.В. Казарина; А.В. Тицкая - Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2021 - 168 с. [ЭИ]
3. Клычкова М.В. Малоотходные технологии переработки молочного сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю.С. Кичко; Н.Г. Догарева; М.В. Клычкова - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016 - 221 с. [ЭИ]
4. Лупинская С. М. Технология молока и молочных продуктов. Продукты из вторичного молочного сырья: лабораторный практикум / С. М. Лупинская - Москва: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2016 [ЭИ] [ЭБС Лань]
5. Овсянникова Г.В. Производство продукции животноводства: учебное пособие для студентов высших аграрных учебных заведений, обучающихся по направлению 35.03.07 – "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Г. В. Овсянникова, Е. И. Рыжков; Воронежский государственный аграрный университет – Воронеж: ВГАУ, 2017– 248 с.
6. Организация производства и предпринимательство в АПК : учебник . / М.П. Тушканов // — 1 .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022 .— 270 с. <URL:<http://znanium.com/go.php?id=520105>>.
7. Организация производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции : практикум / Пермская государственная сельскохозяйственная академия ; [сост.: А. В. Марченко, А. Ф. Меньщикова, В. М. Троценко, М. К. Юшкова] .— Пермь : Про-кросТЪ, 2017 .— 76 с.
8. Родионов Г.В. Скотоводство/ Г.В. Родионов, Н.М. Костомахин, Л.П. Табакова. – СПб.: изд-во «Лань», 2021. – 488 с.
9. Сысоева М.Г. Технология переработки молока [Электронный ресурс]: учебное пособие / ; Е.С. Артемов; Е.Е. Курчаева; Е.Ю. Ухина; сост. М.Г. Сысоева - Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016 - 110 с. [ЭИ]
10. Хромова Л. Г. Молочное дело / Хромова Л.Г., Востроилов А.В., Байлова Н.В. - Москва: Лань, 2020 [ЭИ] [ЭБС Лань]

Периодические издания:

1. АПК: экономика, управление. – Москва, 1921 –
2. Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-
3. Российской Федерации, ФГБУ "НИИ питания" Российской академии медицинских наук - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2014
4. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: научно-технический журнал - Краснодар: Б.и., 1994-
5. Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал - Москва: Б.и., 1968-
6. Молочная река: ежеквартальный журнал-каталог / учредитель : ООО "Журнал "Мясной ряд" ; гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа-Пресса, 2008
7. Переработка молока: Специализированный журнал / учредитель : ЗАО "Отраслевые ведомости" - Москва: Отраслевые ведомости, 2008-
8. Пищевая и перерабатывающая промышленность: Реферативный журнал - Москва: ЦНСХБ, 2000-
9. Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно-практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 1994-

10. Сыроделие и маслоделие: научно-технический и производственный журнал / Гл. ред. Т. А. Кузнецова - Москва: Б.и., 2008-
11. Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический журнал / учредитель : ООО
12. Издательство "Пищевая промышленность" - Москва: Пищевая промышленность, 1993-

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,
необходимых для освоения дисциплины**

Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС			
2023-2024	1.	Контракт № 656/ДУ от 30.12.2022. (ЭБС «ZNIANIUM.COM»)	01.01.2023 – 31.12.2023
	2.	Контракт №411-ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «ЛАНЬ»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	3.	Лицензионный контракт № 226/ДУ от 25.07.2023 (ЭБС Юрайт – СПО)	05.08.2023 – 04.08.2024
	4.	Лицензионный контракт № 62/ДУ от 23.03.2023. (ЭБС НЭБ eLIBRARY)	01.01.2023 – 31.12.2024
	5.	Контракт № 493/ДУ от 11.11.2022. (Электронные формы учебников для СПО)	11.11.2022 – 11.11.2023
	6.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017- 28.03.2022 (пролонгация до 28.03.2027)
	7.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

Сведения о программном обеспечении общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux (ALT Linux)	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Yandex / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Веб-ориентированное офисное программное обеспечение Google Docs	https://docs.google.com
2	Векторный графический редактор InkScape (альтернатива CorelDraw) (free)	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Визуальный ЯП для моделирования динамических систем VisSim	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Виртуальная лаборатория Гидромеханики. Гидравлика	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Виртуальная лаборатория по деталям машин Solo	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Виртуальная лаборатория по сопромату Colambus	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Виртуальная лаборатория Сопротивление материалов	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Геоинформационная система ArcGIS Workstation	ПК ГИС лаборатории
9	Геоинформационная система ObjectLand	ПК в локальной сети ВГАУ
10	Графический редактор Gimp	ПК в локальной сети ВГАУ
11	Интегрированная среда разработки Android Studio	ПК в локальной сети ВГАУ
12	Интегрированная среда разработки Eclipse	ПК в локальной сети ВГАУ
13	Модуль решения оптимизационных задач Open Solver	ПК ауд. 116, 120 (К1)
14	Облачная программа для управления проектами Trello	ПК в локальной сети ВГАУ
15	Пакет разработки ПО для контроллеров LOGO! Soft Comfort Demo	https://new.siemens.com/global/en.html
16	Пакет статистической обработки данных Statistica	ПК ауд.122а (К1)
17	Платформа 1С v7.7/8	ПК в локальной сети ВГАУ
18	ППП для решения задач технических вычислений Matlab 6.1/SciLab	ПК в локальной сети ВГАУ
19	Программа автоматизированного проектирования nanoCAD Электро	ПК на кафедре Электротехники
20	Программа анализа инвестиционных проектов Альт Инвест Сумм 8	ПК ауд 115, 119 (К1)
21	Программа проектирования освещения DIALux	ПК на кафедре БЖД
22	Программа расчета и проектирования АРМ WinMachine	ПК , ауд 20 (К2), ауд. 104, 321 (К3)
23	Программа финансового анализа ИНЭК Аналитик	ПК в локальной сети ВГАУ
24	Программный комплекс КОРАЛЛ – Ферма КРС (демоверсия)	ПК в локальной сети ВГАУ
25	Растровый графический редактор Gimp (free)	ПК в локальной сети ВГАУ
26	Система имитационного моделирования AnyLogic 8.5.0 Personal Learning Edition	ПК ауд. 116, 120 (К1)
27	Система компьютерной алгебры Mathcad	ПК в локальной сети ВГАУ

28	Система компьютерной алгебры Maxima	ПК в локальной сети ВГАУ
29	Система трехмерного моделирования Kompas 3D	ПК в локальной сети ВГАУ
30	Система электронного документооборота EOS for SharePoint	https://deloweb.ms.vsau.ru/D ELOWEB
31	Система автоматизированного проектирования и черчения Autocad	ПК ауд. 122, 219, 224, 321, 370 (К1)
32	Среда программирования Microsoft Visual Studio (msdn)	ПК ГИС-лаборатории
33	Среда программирования CodeGear Delphi 2009	ПК ауд. 122 (К1)
34	Среда программирования FreePascal	ПК в локальной сети ВГАУ
35	Среда разработки ПО для языка программирования R Studio Desktop	ПК в локальной сети ВГАУ
36	Цифровая фотограмметрическая система Photomod	ПК ауд. 122, 219, 224, 370 (К1)

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: специалисты, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Профессорско-преподавательский состав – с опытом работы на производстве, в организациях соответствующей профессиональной сферы. Организуют производственную практику и осуществляют контроль от образовательного учреждения преподаватели междисциплинарных курсов, а также преподаватели общих профессиональных и специальных дисциплин.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения производственной практики (преддипломной) обучающиеся обязаны вести документацию, которая является обязательной для прохождения аттестации по практике:

1. Дневник практики.
2. Отчет.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации и организации в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, выполнения практических проверочных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки
<p>В результате прохождения практики обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отбирать пробы молока; - подготавливать пробы к анализу; - определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами; - рассчитывать энергетическую ценность молока; - определять титруемую и активную кислотность молока; - определять плотность и температуру замерзания молока; 	<p>Отчет по практике, дневник по практике, характеристика, аттестационный лист, дифференцированный зачет</p>

- выявлять фальсификацию молока;
- анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество полу- чаемого молока;
- осуществлять контроль приемки сырья;
- давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;
- учитывать количество поступающего сырья;
- выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;
- контролировать отгрузку молока в цеха переработки;
- контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;
- проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;
- оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;
- рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;
- рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;
- рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- обеспечивать нормальный режим работы оборудования;
- контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;
- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
- подбирать закваски для производства продукции;
- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

- вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырковотворожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать санитарное состояние оборудования участка;
- учитывать поступающее сырье по количеству и качеству;
- сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей;
- вести расчеты выхода масла и пахта с учетом потерь;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- обеспечивать условия хранения масла в камерах; анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать санитарное состояние оборудования участка;
- учитывать поступающее сырье;
- сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;
- изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра;
- контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции;
- проверять готовность сгустка и сырного

<p>зерна;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом; - учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение; - учитывать количество продуктов из молочной сыворотки; - анализировать причины брака готовой продукции; - разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; - обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки; - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки; - контролировать санитарное состояние оборудования, форм, инвентаря; - анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства молочной продукции; - планировать работу структурного подразделения организации в целом; - рассчитывать по принятой методике основные показатели; - рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности; - инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; - разрабатывать и осуществлять мероприятия стимулированию персонала; - оценивать качество выполняемых работ; - готовить различные виды заквасок; - определять качество заквасок; - вести процесс фасования и упаковывания готовой продукции; - наносить маркировку <p>Приёмка всех видов скота, птицы, кроликов. Взвешивание скота. Контроль приемки сырья.</p> <p>Выбор технологий переработки сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>Распределение поступившего скота на скотобазах.</p> <p>Проведение убоя скота. Проведение убоя птицы.</p> <p>Проведение убоя кроликов.</p> <p>Первичная переработка скота, птицы и кроликов. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, выбор схем организации рабочих мест для первичной переработки сырья в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. Контроль процессов первичной переработки сырья. Точность проведения расчетов по подбору оборудования для первичной переработки сырья.</p>	
---	--

<p>Контроль эксплуатации и эффективного использования технологического оборудования.</p> <p>Вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя.</p> <p>Проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них.</p> <p>Проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира.</p> <p>Контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира.</p> <p>Обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира.</p> <p>Контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира.</p> <p>Осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство копчёных изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов.</p> <p>Производить контроль качества готовых копчёных изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов.</p> <p>Выполнять технологические расчеты основного и вспомогательного сырья для производства копчёных изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов.</p> <p>Выполнять технологические расчеты необходимого оборудования для производства копчёных изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов.</p> <p>Осуществлять контроль качества готовой продукции: копчёных изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов.</p> <p>Устанавливать причины брака, допущенного в производственном процессе копчёных изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов, проводить процесс по устранению брака.</p> <p>Контролировать режимы работы технологического оборудования при производстве копчёных изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов.</p> <p>Обрабатывать материалы плановой, учетной, отчетной документации.</p> <p>Проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции; Разрабатывать бизнес-планы для перерабатывающих производств.</p> <p>Давать организационно-экономическую оценку технологиям производства продукции.</p> <p>Планировать развитие отраслей растениеводства, животноводства и переработки</p>	
---	--

<p>сельскохозяйственной продукции на перспективу, оценивать и выбирать наиболее перспективные варианты.</p>	
<p>В результате прохождения практики обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемки и определения качественных показателей поступающего молока; - распределения поступившего сырья на переработку; - первичной обработки сырья; - контроля качества; - контроля качества сырья и продукции; - выбора технологической карты производства; - изготовления производственных заквасок и растворов; - выполнения основных технологических расчетов; - ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты; - выполнения основных технологических расчетов; - ведения процессов выработки масла и напитков из пахты; - контроля качества сырья и продукции; - выбора технологической карты производства; - изготовления производственных заквасок и растворов; - выполнения основных технологических расчетов; - ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки; - участия в оценке качества сыров; - планирования и анализа производственных показателей организации; - участия в управлении трудовым коллективом; - ведения документации установленного образца; - производства различных видов питьевого молока и молочных напитков; - производства различных видов кисломолочной продукции; - производства сметаны; - производства творога и сырковотворожных изделий. <p>В результате прохождения практики обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемки скота, птицы и кроликов; - первичной переработки скота, птицы и кроликов; - размещения мяса в камерах холодильника; - эксплуатации и технического обслуживания, технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; - обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера; 	<p>Выполнение индивидуального задания, отчет по практике, дневник по практике, характеристика, аттестационный лист, дифференцированный зачет</p>

<ul style="list-style-type: none"> - ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира; - производства колбасных изделий; - производства копченых изделий и полуфабрикатов; - эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха; - планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятия управленческих решений. 	
--	--

5. Аттестация по итогам производственной практики

Целью оценки по производственной (преддипломной) практике является оценка освоения практического опыта и формирование профессиональных и общих компетенций.

Формой аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет.

Оценивание производственной (преддипломной) практики производится на основании:

- сведений, отраженных в дневнике по практике;
- проверки отчета по практике, выполненного в соответствии с индивидуальным заданием;
- данных аттестационного листа по производственной практике с отражением уровня освоения ПК;
- данных характеристики профессиональной деятельности студента с места прохождения практики с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, с отражением уровня освоения ОК.

Контроль и оценка качества освоения обучающимися практического опыта проводится на основании накопительной системы оценивания. Итоговая оценка ставится по 5-бальной системе.

Контроль и оценка освоения обучающимися практического опыта предусматривает:

- *текущий контроль*: **2-5 баллов** оценивается выполнение видов работ в соответствии с выданными индивидуальными заданиями, составленными на основании программы ПМ; конкретное отражение данных сведений – в дневнике практиканта;
- *промежуточную аттестацию*: **2-5 баллов** оценивается оформление и защита дневника/отчета по производственной практике.

Итогом прохождения производственной (преддипломной) практики и освоения предусмотренного практического опыта является качественная оценка в баллах по 5-ти бальной системе, которая выставляется на основе результатов текущего контроля и промежуточной аттестации.

Критерии оценки:

Шкала
«5» отлично

Критерий

обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с высоким качеством в соответствии с полученным заданием, все умения освоены качественно, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания учебной практики полностью; дневник отражает текущую работу и характеризует высокий уровень работы практиканта; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием без замечаний, все вопросы раскрыты полностью, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые ПК, ОК продемонстрированы на высоком уровне;

«4» хорошо

обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с достаточным качеством в соответствии с полученным заданием, все умения в общем освоены, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания учебной практики полностью; дневник отражает текущую работу и характеризует хороший уровень работы практиканта; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием, допустимы незначительные замечания, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые ПК, ОК продемонстрированы на хорошем уровне;

«3» удовлетворительно

обучающимся не все виды работ по полученному заданию выполнены в полном объеме, уровень качества выполненных работ минимальный; не все умения освоены, продемонстрирован практический опыт с недостатками; дневник отражает текущую работу и характеризует минимальный, но достаточный уровень работы практиканта; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с допустимыми замечаниями, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями, есть допустимые недочеты; ПК, ОК продемонстрированы на минимально необходимом уровне;

«2» неудовлетворительно

обучающимся не выполнено полученное задание, не продемонстрирован практический опыт освоения содержания учебной практики; дневник не отражает текущую работу; отчет по практике не выполнен или выполнен на низком уровне, допущены значительные ошибки, не соответствует индивидуальному заданию; необходимые ПК, ОК не продемонстрированы или их низкий уровень, не соответствует минимально необходимому.

ХАРАКТЕРИСТИКА

по итогам производственной практики (преддипломной)

Обучающегося _____
_____ курса _____

группы _____

Специальность _____
код и наименование

Вид и название практики _____

в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20 _____ г. по « _____ » _____ 20 _____ г.

в организации: _____

наименование организации

Заключение руководителя практики о работе обучающегося:

1. Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и производственной санитарии проведен _____
дата

2. В ходе практики обучающийся показал:

1) Теоретическую подготовку _____
отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно

2) Освоил основные виды работ в качестве (рабочего, дублера, техника) (перечислить, оценить, рекомендации к разряду по рабочей профессии)

3) Качество выполняемых работ _____
отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно

4) Оценка трудовой дисциплины (случаи нарушения, взыскания, замечания и виды поощрения) _____
отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно

5) Оценка качества ведения документации по практике (дневника, отчета)

_____ *отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно*

3. Оценка сформированности общих компетенций (да/нет):

Код и наименование общих компетенций	Оценка (да/нет)

4 Рекомендация к разряду по рабочей профессии:

Руководитель практики
от Университета

подпись, дата

Ф.И.О., должность

С результатами прохождения
практики ознакомлен:

подпись, дата

Ф.И.О, обучающегося

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Выдан _____
 обучающемуся на _____ курсе по специальности среднего профессионального образования

(код и наименование специальности)

_____ прошедшему _____ производственную _____ практику _____ (преддипломную)

в организации _____

(наименование организации)

Сроки практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

За время практики выполнены виды работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Оценка (по пятибалльной шкале) качества выполнения работ	Ф.И.О, должность и подпись руководителя практики от организации

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики (преддипломной)

В ходе производственной практики (преддипломной) обучающийся

1. Приобрел практический опыт:

--

2. Овладел следующими профессиональными компетенциями

--

3. Овладел следующими общими компетенциями:

--

Итоговая оценка по практике _____

Дата _____ 20__ г.

Руководитель практики от Университета _____
 подпись должность Ф.И.О.

С результатами прохождения практики ознакомлен:

_____ Ф.И.О. обучающегося _____ подпись

Отчет

о прохождении ПДП Производственной практики (преддипломной)

обучающегося _____

_____ фамилия, имя, отчество

_____ курса _____ группы

Сроки прохождения практики:

с « _____ » _____ 20 _____ г. по « _____ » _____ 20 _____ г.

в объеме _____ час.

Место прохождения практики _____

_____ наименование организации

Виды работ, выполненных обучающимся во время практики (на основании дневника практики)	1 Усвоенные знания 2 Освоенные умения 3 Приобретенный опыт

Итоговая оценка _____

Дата _____

С результатами прохождения
практики ознакомлен: _____

_____ подпись, дата

_____ Ф.И.О., должность

Руководитель практики
от Университета _____

_____ подпись, дата Ф.И.О., должность

**Лист периодических проверок рабочей программы
информация о внесенных изменениях**

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях