

**Аннотация рабочей программы дисциплины
ПДП.00 Производственная практика (Преддипломная)
среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного
происхождения»**

**Направленность «Производство молочной продукции»;
«Производство продуктов питания из мясного сырья»**

1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

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

В результате изучения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 стандарты антикоррупционного поведения;
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.

1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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
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.
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
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
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 учётно-отчётную документацию
ПК 4.1	Выполнять технологические операции при производстве творога в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 4.1	Выполнение технологических операций по жиловке мяса и субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями

1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен

Владеть навыками	Н.1.	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
	Н.2.	ведения утвержденной учетно-отчетной документации
	Н.3.	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов
	Н.4.	мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов
	Н.5.	проверки товарного оформления и хранения продукции
	Н.6.	оформления документов на отпущенную продукцию
	Н.7.	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре
	Н.8.	определения потребности в рабочей силе
	Н.9.	учета рабочего времени и выработки работающих

	Н.10.	учета брака и анализ причин образования дефектов продукции
	Н.11.	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции
	Н.12.	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах
	Н.13.	обеспечения безопасных условий труда на производстве
	Н.14.	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	Н.15.	участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности
	Н.16.	разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
	Н.17.	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
	Н.18.	планирования работы структурного подразделения
	Н.19.	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации
	Н.20.	принятия управленческих решений
	Н.21.	участия в планировании основных показателей производства
	Н.22.	группировки и анализа информации
	Н.23.	расчета показателей производительности труда
	Н.24.	расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ
	Н.25.	расчета суммы прибыли, процента рентабельности
	Н.26.	расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств
	Н.27.	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции
	Н.28.	оформления документов на отпущенную продукцию
	Н.29.	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
	Н.30.	учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
	Н.31.	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов
	Н.32.	мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов
	Н.33.	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
	Н.34.	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов
	Н.35.	мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов
	Н.36.	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных

		продуктов
	Н.37.	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья
	Н.38.	проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации
	Н.39.	контроля температуры и времени охлаждения (заморозки)
	Н.40.	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья
Уметь	У.1.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
	У.2.	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
	У.3.	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции
	У.4.	осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов
	У.5.	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
	У.6.	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
	У.7.	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
	У.8.	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам
	У.9.	разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов
	У.10.	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
	У.11.	разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
	У.12.	контролировать выполнение производственных плановых заданий
	У.13.	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	У.14.	правильно оформлять учетно-отчетную документацию
	У.15.	планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока
	У.16.	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре
	У.17.	определять потребности в рабочей силе
	У.18.	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
	У.19.	учитывать рабочее время и выработку работающих
	У.20.	контролировать выполнение производственных плановых заданий
	У.21.	рассчитывать выход продукции в ассортименте
	У.22.	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения

		организации
	У.23.	планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников
	У.24.	оформлять планы работы по установленной форме
	У.25.	проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость
	У.26.	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
	У.27.	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
	У.28.	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
	У.29.	использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.)
	У.30.	сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности
	У.31.	осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления
	У.32.	принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения
	У.33.	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
	У.34.	проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию
	У.35.	учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий
	У.36.	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
	У.37.	планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса
	У.38.	осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов
	У.39.	контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
Знать	3.1.	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	3.2.	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	3.3.	требования охраны труда
	3.4.	производственный контроль на предприятиях отрасли
	3.5.	виды брака и его учет в производстве
	3.6.	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
	3.7.	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
	3.8.	методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных

		материалов и тары
	3.9.	принципы и формы организации производственного процесса
	3.10.	методики расчета выхода продукции
	3.11.	структуру издержек производства и пути снижения затрат
	3.12.	методики расчета экономических показателей
	3.13.	принципы и виды планирования работы бригады (команды)
	3.14.	основные приемы организации работы исполнителей
	3.15.	способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)
	3.16.	правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
	3.17.	способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)
	3.18.	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
	3.19.	основы производственного учета
	3.20.	нормы времени и выработки по технологическим операциям
	3.21.	общие сведения о мясном скотоводстве
	3.22.	физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья
	3.23.	требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо
	3.24.	требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
	3.25.	режимы первичной переработки мясного сырья

2. Структура производственной практики

Вид учебной работы	Объём в часах		
	семестр		Итого
	6/8*		
Объём образовательной программы учебной дисциплины	144		144
в т.ч. в форме практической подготовки	-		-
в т.ч.:			
- теоретическое обучение	-		-
- лабораторные работы	-		-
- практические занятия	-		-
- курсовая работа (проект)	-		-
Самостоятельная работа	143		143
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	+		+

4. Содержание производственной практики

Вводное занятие (вводный инструктаж)

Тема 1. Изучение структуры предприятия

Тема 2. Основной (рабочий) этап, соответствует содержанию программы практики

Тема 3. Обработка и анализ полученной информации

Тема 4. Оформление дневника и отчета по производственной (преддипломной) практике

5. Форма промежуточной аттестации – Зачет с оценкой

6. Разработчик рабочей программы – старший преподаватель кафедры пищевых систем и технологий Маслова Г.М.