

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:55
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81b68938

АННОТАЦИЯ

программы производственной (преддипломной) практики по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка срок обучения 3 года 10 месяцев

1. Место производственной (преддипломной) практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Программа производственной (преддипломной) практики профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов».

2. Цели и задачи производственной практики

Целью изучения модуля является сбор практического материала к выпускной квалификационной работе, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности на предприятии, формирование общих и профессиональных компетенций, закрепление и совершенствование практического опыта, приобретенного в процессе обучения.

3. Структура производственной практики:

- Подготовительный этап
- Обработка и анализ полученной информации
- Подготовка отчета по практике

4. Требования к результатам освоения производственной практики

Процесс освоения производственной (преддипломной) практики направлен на формирование у студентов общих компетенций, включающих в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики студент закрепляет и совершенствует практический опыт по видам профессиональной деятельности, приобретенный в процессе обучения, и овладевает соответствующими им профессиональными компетенциями:

- Приемка и первичная обработка молочного сырья.

- ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.
- ПК 1.2. Контролировать качество сырья.
- ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.
- Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.
- ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
- ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.7. В. Контролировать требования к сырью при выработке мороженого, вести технологические процессы производства мороженого и обеспечивать работу оборудования для производства мороженого.
- Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.
- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
- ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
- ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
- ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- ПК 3.6. В. Контролировать требования к сырью при производстве молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока. Вести технологические процессы производства, контролировать качество молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока.
- Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
- ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
- ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- Организация работы структурного подразделения.
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- Производство молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.
- ПК 6.1. Контролировать соблюдение требований к сырью для производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.
- ПК 6.2. Вести технологический процесс производства молочных консервов.

ПК 6.3. Вести технологический процесс производства сухих продуктов детского питания.

ПК 6.4. Контролировать качество молочных консервов и сухих продуктов детского питания.

ПК 6.5. Обеспечивать работу оборудования для производства молочных консервов и сухих продуктов детского питания.

5. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 4 недели, 144 часа

6. Формы контроля

Промежуточная аттестация: зачет.

7. Составитель: Жанситова М.Г., преподаватель специальных дисциплин высшей категории.