

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:33  
Уникальный программный ключ:  
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28854c0f2881808558

## АННОТАЦИЯ

**программы производственной практики (по профилю специальности)  
профессионального модуля 01 «Приемка и превичная обработка молочного сырья»  
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов,  
базовая подготовка срок обучения 3 года 10 месяцев**

### **1. Место производственной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Производственная практика профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

### **2. Цели и задачи производственной практики**

Целью изучения производственной практики является сбор практического материала; 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 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 практики студент закрепляет и совершенствует, приобретенный в процессе обучения, практический опыт:

- приемки и определения качественных показателей поступающего молока;
- распределения поступившего сырья на переработку;
- первичной обработки сырья;
- контроля качества;

Овладевает следующими профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Принимать молочное сырьё на переработку.

ПК 1.2. Контролировать качество сырья.

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

## **5. Количество часов на освоение рабочей программы практики**

Всего: 1 неделя, 36 часов

## **6. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: зачет.

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