

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

АННОТАЦИЯ

программы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля 04 «Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки» по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка срок обучения 3 года 10 месяцев

1. Место 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 различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки 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 учебной 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:

- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;

Овладевает следующими профессиональными компетенциями:

- 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.

5. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 2 недели, 72 часа

6. Формы контроля

Промежуточная аттестация: зачет.

7. Составитель: Варапаева А.Н., преподаватель специальных дисциплин первой категории.