

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе производственной (преддипломной) практики по
специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, базовая подготовка
срок обучения 3 года 10 месяцев

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

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, базовая подготовка укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Цели производственной (преддипломной) практики:

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 (преддипломной) практики

Подготовительный этап
Обработка и анализ полученной информации
Подготовка отчета по практике

4. Требования к результатам освоения производственной (преддипломной) 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, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

- ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
- ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.
- ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
- ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.
- Обработка продуктов убоя:
- ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
- ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
- ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
- Производство колбасных изделий, конченных изделий и полуфабрикатов.
- ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
- ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
- ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
- ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
- Организация работы структурного подразделения.
- ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- Производство продуктов длительного хранения из животного сырья.
- ПК 6.1. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья.
- ПК 6.2. Вести технологический процесс производства мясных консервов.
- ПК 6.3. Вести технологический процесс производства клея и желатина.
- ПК 6.4. Вести технологический процесс производства яйцепродуктов.
- ПК 6.5. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.

5. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 4 недели, 144 часа.

6. Формы контроля

Итоговая аттестация: дифференцированный зачет.

7. Составитель: Леонова Светлана Александровна, преподаватель колледжа.