

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины
Троицкий аграрный техникум

Аннотация программы производственной практики (преддипломной)

Программа производственной практики (преддипломной)

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности естественнонаучного профиля
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2017

Программа производственной практики (преддипломной)

1. Область применения программы

Программа производственной (преддипломной) практики является обязательной частью ППССЗ в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;
- Обработка продуктов убоя;
- Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.

2. Место практики в структуре ППССЗ

Производственная практика (преддипломная) входит в профессиональный цикл.

3. Цели и задачи практики - требования к результатам

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы.

ПК 5.2. Охлаждать, замораживать и упаковывать готовую продукцию.

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 результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен

иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кролика;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещение мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;
- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений
- обработки сырья;
- производство полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.

3.Аттестация по итогам преддипломной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами с мест практики, заверенных работодателем.

Форма аттестации - дифференцированный зачёт.

4.Общая трудоёмкость производственной практики (преддипломной) составляет 144 часа (4 нед.).