

АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРАКТИК

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.01

Рабочая программа учебной практики УП. 01 является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Ведение технологических процессов и организационно-техническое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Цели и задачи учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт работы:

- наблюдение за работой автоматизированных линий на производстве.
- участие в настройке и регулировке оборудования.
- контроль параметров технологического процесса (температура, давление, время обработки).
- регулировка работы оборудования для обеспечения заданных параметров.
- участие в организации работы производственного участка.
- оформление технологических карт и инструкций.

уметь:

- управлять автоматизированными технологическими линиями при производстве продуктов питания из растительного сырья.
- контролировать качество сырья и готовой продукции на всех этапах производства.
- настраивать и регулировать параметры работы оборудования для оптимизации технологических процессов.
- выявлять и устранять неисправности в работе оборудования.
- соблюдать технологические регламенты и инструкции по эксплуатации оборудования.
- организовывать рациональное размещение сырья и материалов на производственных участках.
- рассчитывать и оптимизировать производственные мощности для выполнения плановых заданий.

- анализировать данные о работе оборудования и выявлять возможности для повышения эффективности производства.

- обеспечивать соблюдение правил техники безопасности и охраны труда на производстве.

- вести документацию по контролю качества продукции и техническому обслуживанию оборудования.

знать:

- технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях.

- устройство и принципы работы оборудования, используемого на производстве.

- требования к качеству сырья и готовой продукции, стандарты и нормативы.

- методы контроля качества продукции на всех этапах производства.

- правила настройки и регулировки параметров работы оборудования.

- основы организации производственных процессов и рационального использования ресурсов.

- методы анализа данных о работе оборудования и выявления возможностей для оптимизации.

- правила техники безопасности и охраны труда при работе с автоматизированными технологическими линиями.

- порядок ведения документации по контролю качества и техническому обслуживанию оборудования.

- нормативно-правовая база, регулирующая производство продуктов питания.

Обладать общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	144
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.02

Рабочая программа учебной практики УП. 02 является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Цели и задачи учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.1. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт работы:

- проведения органолептической оценки различных видов растительного сырья и готовой продукции;
- отбора проб для лабораторных исследований;
- подготовки образцов для анализа и проведения физико-химических исследований;
- выполнения микробиологических анализов;
- оформления результатов лабораторных исследований и подготовки заключений о качестве и безопасности продукции.

уметь:

- проводить органолептическую оценку сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, применяя соответствующие методы и инструменты для определения качества и безопасности продукции растительного происхождения;
- осуществлять отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с установленными стандартами и методиками для последующего лабораторного анализа;
- выполнять физико-химические анализы (определение влажности, кислотности, содержания сахара, жира, белка и т.д.) с использованием лабораторного оборудования и реактивов;
- оценивать микробиологическую безопасность продукции, проводя посевы, инкубацию и подсчет колоний микроорганизмов;
- документировать результаты лабораторных исследований, оформлять протоколы испытаний и заключения о соответствии продукции установленным требованиям.

знать:

- нормативные правовые акты и технические регламенты в области контроля качества и безопасности пищевой продукции из растительного сырья;

- методы и принципы органолептической оценки, физико-химического и микробиологического анализа пищевых продуктов;
- принципы работы и правила эксплуатации лабораторного оборудования, используемого для контроля качества и безопасности продукции;
- основные виды сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья, их характеристики и показатели качества;
- правила техники безопасности и охраны труда при работе в лаборатории.

Обладать общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	144
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.03

Рабочая программа учебной практики УП.03 является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

Цели и задачи учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт работы:

- участие в планировании и организации работы производственного участка по переработке растительного сырья.
- контроль качества сырья и готовой продукции на различных этапах технологического процесса.
- работа с технологической документацией, подготовка отчетов и аналитических материалов.
- оптимизация технологических режимов и процессов с целью повышения эффективности производства.
- обеспечение соблюдения требований безопасности и санитарных норм на производственном участке.

уметь:

- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения;
- планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме,
- осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;
- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве,
- использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;

- принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,
- оформлять учетно-отчетную документацию.

знать:

- принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции;
- структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей,
- принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей;
- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива;
- основные приемы организации работы трудового коллектива;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени,
- способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива,
- учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья;
- правила первичного документооборота, учёта и отчётности;
- нормы времени и выработки по технологическим операциям.

Обладать общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.04

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.04 Технология работ по рабочей профессии 17282 «Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья».

Цели и задачи учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт работы:

- работы с весоизмерительным оборудованием и приборами для определения качества и количества сельскохозяйственного сырья и продукции.
- отбора проб и проведения простых лабораторных анализов (определение влажности, содержания сорных примесей, зараженности вредителями и болезнями).
- оформления приемо-сдаточных актов, журналов учета и другой первичной документации.
- оценки качества сельскохозяйственного сырья и продукции по органолептическим и физико-химическим показателям.

уметь:

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;
- определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения;
- пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;
- пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;
- правильно хранить принятую сельскохозяйственную продукцию, сырье и отпускать ее получателям;
- определять качество продуктов и сырья во время хранения;
- сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного происхождения;
- вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию;
- подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;

знать:

- виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения;
- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного происхождения;
- санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного происхождения;
- государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного происхождения;
- ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного происхождения;
- оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья.

Обладать общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 5.1. Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.

ПК 5.2. Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья.

ПК 5.3. Оформлять сопроводительную документацию.

ПК 5.5 Организовывать хранение различных видов пищевой продукции

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП.01

Рабочая программа производственной практики ПП.01 является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.01 Ведение технологических процессов и организационно-техническое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Цели и задачи практики - требования к результатам освоения практики:

В результате освоения производственной практики обучающийся должен:
иметь практический опыт в:

И1 - Наблюдение за работой автоматизированных линий на производстве.

И2 - Участие в настройке и регулировке оборудования.

И3 - Контроль параметров технологического процесса (температура, давление, время обработки).

И4 - Регулировка работы оборудования для обеспечения заданных параметров.

И5 - Участие в организации работы производственного участка.

И6 - Оформление технологических карт и инструкций.

уметь:

У1 - Управлять автоматизированными технологическими линиями при производстве продуктов питания из растительного сырья.

У2 - Контролировать качество сырья и готовой продукции на всех этапах производства.

У3 - Настраивать и регулировать параметры работы оборудования для оптимизации технологических процессов.

У4 - Выявлять и устранять неисправности в работе оборудования.

У5 - Соблюдать технологические регламенты и инструкции по эксплуатации оборудования.

У6 - Организовывать рациональное размещение сырья и материалов на производственных участках.

У7 - Рассчитывать и оптимизировать производственные мощности для выполнения плановых заданий.

У8 - Анализировать данные о работе оборудования и выявлять возможности для повышения эффективности производства.

У9 - Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности и охраны труда на производстве.

У10 - Вести документацию по контролю качества продукции и техническому обслуживанию оборудования.

знать:

31 - Технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях.

32 - Устройство и принципы работы оборудования, используемого на производстве.

33 - Требования к качеству сырья и готовой продукции, стандарты и нормативы.

34 - Методы контроля качества продукции на всех этапах производства.

35 - Правила настройки и регулировки параметров работы оборудования.

36 - Основы организации производственных процессов и рационального использования ресурсов.

37 - Методы анализа данных о работе оборудования и выявления возможностей для оптимизации.

38 - Правила техники безопасности и охраны труда при работе с автоматизированными технологическими линиями.

39 - Порядок ведения документации по контролю качества и техническому обслуживанию оборудования.

310 - Нормативно-правовая база, регулирующая производство продуктов питания.

обладать общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	288
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	288
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП.02

Рабочая программа производственной практики ПП.02 является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Цели и задачи практики - требования к результатам освоения практики:

В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

И1 - обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства.

уметь:

У1 – организовывать входной контроль качества сырья и материалов;

У2 - организовывать контроль производства и продукции в типовых технологических процессах;

У3 - проводить лабораторные исследования показателей качества и безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов;

У4 - разрабатывать схемы технологического контроля;

У5 - использовать нормативные документы в области лабораторного, технологического и производственного контроля;

У6 - определять критические факторы, влияющие на качество готового продукта;

У7 - разрабатывать предупреждающие методы контроля.

знать:

З1 – основные принципы контроля качества сырья, вспомогательных материалов, параметров технологических процессов;

З2 – основные принципы ХАССП;

З3 – организацию технологического контроля на предприятиях пищевой промышленности;

З4 – организацию входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов;

З5 – организацию производственного контроля полуфабрикатов;

З6 – методы лабораторного контроля показателей качества и безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов;

З7 – параметры технологических процессов и мероприятия контроля качества готовой продукции.

Обладать общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	288
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	288
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП.03

Рабочая программа производственной практики ПП.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Цели и задачи практики - требования к результатам освоения практики:

В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

- планирования основных показателей производственного процесса;
- оценка эффективности производственного процесса;
- принятие управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения;
- принятие управленческих решений по выполнению работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции производстве продуктов питания из растительного сырья;
- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
- инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня безопасности выпускаемой продукции;
- планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации;
- расчета показателей производительности труда;
- расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда;
- расчета суммы прибыли, процента рентабельности;
- расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной проверка товарного оформления и хранения продукции;
- оформление документов на отпущенную составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
- учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.

уметь:

- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;

- оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;

- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;

- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;

знать:

- принципы и формы организации производственного процесса;

- методики расчета выхода готовой продукции;

- структура издержек производства и пути снижения затрат;

- методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям;

- основные приемы организации работ исполнителей;

- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива;

- основные приемы организации работы трудового коллектива;

- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья;

- основы производственного учета.

Обладать общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП.04

Рабочая программа производственной практики ПП.04 Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Цели и задачи практики - требования к результатам освоения практики:

В результате освоения производственной практики обучающийся должен:
иметь практический опыт в:

И1 - проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;

И2 - выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем;

И3 - выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации).

уметь:

У1 - определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;

У2 - правильно хранить принятую сельскохозяйственной продукцию, сырье и отпускать ее получателям;

У3 - производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;

У4 - подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;

У5 - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.

знать:

У1 - определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;

У2 - правильно хранить принятую сельскохозяйственной продукцию, сырье и отпускать ее получателям;

У3 - производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;

У4 - подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;

У5 - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.

Обладать общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 5.1. Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.

ПК 5.2. Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья.

ПК 5.3. Оформлять сопроводительную документацию.

ПК 5.5 Организовывать хранение различных видов пищевой продукции

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	