

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Кемеровский аграрный техникум» имени Г.П.Левина

УТВЕРЖДАЮ  
Директор В.А. Римша

«05» апреля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**

Специальность:

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

СОГЛАСОВАНО  
заместитель директора  
по учебной работе  
Е.И. Яковлева  
«03» апреля 2024 г.

СОГЛАСОВАНО  
заместитель директора  
по производственному обучению  
А.В. Боярский  
«04» апреля 2024 г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой комиссии  
ветеринарных дисциплин  
Председатель К.В. Немченко  
Протокол № 8 от «15» марта 2024 г.

Организация-разработчик:  
Государственное профессиональное образовательное учреждение «Кемеровский аграрный техникум» имени Г.П.Левина

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) .....	4
1.1. Цель и задачи производственной практики (преддипломной).....	4
1.2 Результаты освоения программы практики.....	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) .....	9
2.1 Тематический план практики.....	9
2.2 Содержание производственной практики (преддипломной).....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) .....	14
3.1 Требования к материально-техническому обеспечению .....	14
3.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы .....	14
3.3 Общие требования к организации производственной практики (преддипломной) .....	15
3.4. Кадровое обеспечение производственной практики (преддипломной) .....	16

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

## 1.1. Цель и задачи производственной практики (преддипломной)

Производственная практика (преддипломная) (далее – преддипломная практика) специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направлена на закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм и приобретение практического опыта.

**Цель** преддипломной практики - 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 (далее-организация) различных организационно-правовых форм.

Рабочая программа производственной практики разрабатывалась в соответствии с:

1. Федеральным государственным образовательным стандартом СПО специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343, с учетом профессионального стандарта 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н; 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н.
2. Рабочим учебным планом по специальности.
3. Рабочими программами профессиональных модулей.

Рабочая программа преддипломной практики является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и имеет своей задачей обобщение и совершенствование практических умений, проверку возможностей самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретного предприятия, приобретения опыта организаторской работы по избранной специальности.

**Задачи** преддипломной практики - приобретение первоначального практического опыта по следующим видам деятельности:

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору);
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору);
- обеспечение деятельности структурного подразделения.

Во время преддипломной практики обучающиеся выполняют обязанности дублера техника-технолога, а при наличии вакантных мест могут зачисляться на должности по штатному расписанию, если работа соответствует требованиям программы практики.

В период преддипломной практики обучающиеся собирают материал для выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

## 1.2 Результаты освоения программы практики

Результатом освоения рабочей программы преддипломной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5.	Вести учетно-отчетную документацию
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Результатом прохождения практики по профессиональному модулю является: освоение **практического опыта:**

### **ПМ.01**

ПО 1.1 - ведения утвержденной учетно-отчетной документации;

ПО 1.2 - участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов;

ПО 1.3 - мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов;

ПО 1.4 - проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию;

ПО 1.5 - проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;

ПО 1.6 - контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;

ПО 1.7 - участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;

ПО 1.8 - расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;

ПО 1.9 - определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;

ПО 1.10- обеспечения безопасных условий труда на производстве;

ПО 1.11- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

ПО 1.12- участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;

ПО 1.13- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;

ПО 1.14- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

#### **ПМ.02**

ПО 2.1 - проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;

ПО 2.2 - контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции;

ПО 2.3 - инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве;

ПО 2.4 - разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;

ПО 2.5 - учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;

ПО 2.6 - разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

#### **ПМ.03**

ПО 3.1- планирования работы структурного подразделения; участия в планировании основных показателей производства; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;

ПО 3.2- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;

ПО 3.3- инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве;

ПО 3.4- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

ПО 3.5- группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств;

ПО 3.6- ведения утвержденной учетно-отчетной документации;

ПО 3.7- проверки товарного оформления и хранения продукции;

ПО 3.8- оформления документов на отпущенную продукцию;

ПО 3.9- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.

**умения:**

**ПМ.01**

У1.1 - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;

У1.2 - правильно оформлять учетно-отчетную документацию;

У1.3 - планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов;

У1.4 - проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;

У1.5 - контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

У1.6 - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;

У1.7 - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;

У1.8 - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;

У1.9 - определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;

У1.10 - обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий;

У1.11 - разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

**ПМ.02**

У2.1 - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции;

У2.2 - осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;

У2.3 - контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

У2.4 - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;

У2.5 - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;

У2.6 - контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

ДУ2.1 - отбирать пробы молочного сырья и продуктов, подготавливать их к анализу;

ДУ2.2 - оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;

ДУ2.3 - контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря молочной продукции.

**ПМ.03**

У3.1 - рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

- У3.2 - планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость;
- У3.3 - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;
- У3.4 - правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- У3.5 - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
- У3.6 - использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения;
- У3.7 - правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- У3.8 - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- У3.9 - определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
- ДУ3.1 – вести табель учета рабочего времени работников;
- ДУ3.2 – рассчитывать заработную плату;
- ДУ3.3 – организовывать работу коллектива исполнителей.

**Количество часов на освоение программы преддипломной практики: всего 144 час.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

### 2.1 Тематический план практики

Виды работ преддипломной практики	Количество часов
1. Ознакомление с предприятием молочной промышленности, получение инструктажа по технике безопасности	6
2. Правовые вопросы деятельности предприятия	6
3. Работа в качестве дублера техника-технолога: 3.1. Изучение организационно-управленческой деятельности 3.2. Организация сырьевого и материально-технического снабжения.	12
4. Выполнение работ, связанных с выпускной квалификационной работой 4.1. Общая характеристика предприятия молочной промышленности. 4.2. Организация структуры управления на предприятии. 4.3. Организация снабжения, складское, тарное и весовое хозяйства. Изучение системы материальной ответственности на предприятии. 4.4. Организация производства. 4.5. Оперативное планирование работы производства. 4.6. Обеспечение безопасности продукции, осуществление контроля. 4.7. Организация торговой деятельности и обслуживания. 4.8. Организация работы по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности, производственной санитарии.	102
5. Систематизация материала, собранного для выпускной квалификационной работы	12
6. Обобщение материалов и оформление отчета по преддипломной практике и приложений к нему	6
<b>Всего на преддипломную практику</b>	<b>144</b>
<p>Форма промежуточной аттестации по преддипломной практике: дифференцированный зачет – 8 семестр.</p> <p>Форма контроля и оценки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результата выполнения практических работ;</li> <li>– оценка решения ситуационных профессиональных задач;</li> <li>– оценка правильности оформления документации.</li> </ul> <p>Форма отчетности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отчет по практике;</li> <li>- дневник практики с приложениями (графические, аудио-, фото-, материалы, образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике)</li> </ul>	

## 2.2 Содержание производственной практики (преддипломной)

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во час.	Коды компетенций		ПО/У	Формы и методы контроля
				ОК	ПК		
1	Ознакомление с предприятием молочной промышленности, получение инструктажа по технике безопасности	<p>1. Ознакомление с предприятием молочной промышленности: - наименование предприятия; перечень филиалов; адрес предприятия; режим работы; количество мест; контингент потребителей; форма обслуживания; класс предприятия.</p> <p>2. Ознакомление с основными правилами техники безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.</p> <p>3. Прохождение вводного инструктажа по технике безопасности и личной гигиены.</p>	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 3.4.	ПО 1.10 ПО 2.3 ПО 3.3 У1.9, У1.10 У1.11 У3.9 ДУ3.3	Текущий контроль. Наблюдение за работой. Проверка и защита дневника-отчета
2	Правовые вопросы деятельности предприятия	<p>1. Изучение правовых вопросов деятельности предприятия: - договор об оказании взаимных услуг между предприятием молочной промышленности и организациями - поставщиками основного и вспомогательного сырья; - систему материального стимулирования.</p> <p>2. Изучение документов, регламентирующих правовое положение предприятия (устав, лицензия и т.д.).</p> <p>3. Изучение видов дополнительных услуг оказываемых предприятием потребителям.</p>	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 3.3. ПК 3.5.	ПО 1.2 ПО 1.7 ПО 1.12 ПО 2.4 ПО 3.1 ПО 3.4 У1.3, У1.11 У2.6 ДУ3.3	Текущий контроль. Наблюдение за работой.  Проверка и защита дневника-отчета
<i>3. Работа в качестве дублера техника-технолога:</i>							
3	3.1. Изучение организационно-управленческой деятельности	<p>1. Изучение организационно-управленческой деятельности: - подчинённость предприятия; форма собственности; структура управления; права и обязанности работников.</p> <p>2. Изучение режима труда и отдыха на предприятии.</p> <p>3. Ознакомление с порядком расторжения трудового договора.</p> <p>4. Наиболее частые причины увольнения работников.</p>	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09.	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.	ПО 3.1 ПО 3.4 ПО 3.6 У3.2, У3.6 У3.9, ДУ3.1, ДУ3.3	Текущий контроль. Наблюдение за работой. Проверка дневника-отчета
4	3.2. Организация сырьевого и материально-технического снабжения	<p>1. Изучение законодательства о поставках основного и вспомогательного сырья.</p> <p>2. Изучение и приложение к отчёту копии товарно-транспортных накладных.</p> <p>3. Оформление заявки на сырьё.</p> <p>4. Изучение выходного контроля качества готовой продукции.</p> <p>5. Изучение оформления документов по искам и претензиям.</p> <p>6. Изучение каким транспортом, и в каком порядке завозится сырьё на предприятие.</p>	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 3.3. ПК 3.5.	ПО 1.2, ПО 1.4 ПО 1.6 ПО 1.12 ПО 2.4, ПО 3.1 ПО 3.4 У1.1, У1.3 У1.11, У2.6 У3.1, У3.5, ДУ3.3	Текущий контроль. Наблюдение за работой. Проверка и защита дневника-отчета

4. <i>Выполнение работ, связанных с выпускной квалификационной работой</i>							
5	4.1. Общая характеристика предприятия молочной промышленности.	1. Определение типа предприятия молочной промышленности, класса, организационно-правовой формы, местонахождения. 2. Производственная и непроизводственная площадь цехов и помещений, сменный режим работы, наличие филиалов и мелкорозничной сети. 3. Определение структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. 4. Определение перспективы развития предприятия, характера	12	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.5.	ПО 1.1, ПО 1.2, ПО 1.4 ПО 1.6 ПО 1.12 ПО 2.4, ПО 3.1 ПО 3.4 У1.1, У1.3 У1.11, У2.6 ДУЗ.3	Текущий контроль.  Наблюдение за работой.  Проверка и защита дневника-отчета
6	4.2. Организация структуры управления на предприятии	1. Изучение структуры управления на предприятии. 2. Ознакомление с должностными инструкциями контролёра пищевой продукции (лаборанта химического анализа), аппаратчика аппаратного цеха, мастера цеха, начальника цеха, инженера (техника) - технолога производства. 3. Разделение обязанностей на крупных предприятиях (от контролёра пищевой продукции до технолога производства).	12	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.4. ПК 3.3. ПК 3.5.	ПО 1.1, ПО 1.2, ПО 1.4 ПО 1.6 ПО 2.4, ПО 3.1 ПО 3.4, ПО 3.6 У1.1, У1.9 У1.11, У2.6 ДУЗ.3	Текущий контроль. Наблюдение за работой. Проверка и защита дневника-отчета
7	4.3. Организация снабжения, складское, тарное и весовое хозяйство. Изучение системы материальной ответственности на предприятии	1. Анализ системы организации снабжения предприятия основным и вспомогательным сырьём. 2. Анализ предприятия предметами материально-технического оснащения. 3. Изучение складского, тарного и весового хозяйства. 4. Изучение системы материальной ответственности на предприятии.	12	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.	ПО 1.1, ПО 1.2, ПО 1.4, ПО 1.6 ПО 2.2, ПО 3.1 ПО 3.2, ПО 3.6 У1.1, У1.2, У1.4, У1.9 У1.11, У2.1, У2.2, У3.3, У3.7, ДУЗ.2. ДУЗ.3	Текущий контроль.  Наблюдение за работой.  Проверка и защита дневника-отчета
8	4.4. Организация производства	1. Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, организацию рабочих мест в цехах. 2. Описание имеющегося в наличие технологическое оборудование, его состояние. 3. Выполнение копии (или самостоятельно вычертить) плана предприятия, копию нормативных документов, разрабатываемых на данном предприятии (например, ТИ). 4. Выделение имеющиеся преимущества и недостатки производства.	18	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.	ПО 1.1, ПО 1.3, ПО 1.4 ПО 1.6 ПО 2.2, ПО 3.1 ПО 3.2, ПО 3.6 У1.1, У1.2, У1.4, У1.9	Текущий контроль.  Наблюдение за работой.  Проверка и защита дневника-отчета

		5. Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. 6. Ознакомление с порядком ценообразования на молочную продукцию данного предприятия.				У1.11, У2.1, У2.2, У2.6, ДУ21, У3.3, У3.4, ДУ3.3	
9	4.5. Оперативное планирование работы производства.	1. Изучение производственной программы и ее реализации, ассортимента для данного типа предприятия. 2. Изучение спроса потребителей. 3. Изучение сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм. 4. Изучение оснащённости производства оборудованием и инвентарем, квалификационного состава работников, себестоимость молочных продуктов.	12	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.	ПО 1.1, ПО 1.2, ПО 1.4 ПО 1.6, ПО 1.9 ПО 2.2, ПО 3.1 ПО 3.2, ПО 3.6 У1.1, У1.2, У1.4, У1.9 У1.11, У2.2, У3.3, У3.7, ДУ3.3	Текущий контроль. Наблюдение за работой. Проверка и защита дневника-отчета
10	4.6. Обеспечение безопасности продукции, осуществление контроля.	1. Определение видов и форм контроля качества продукции, их характеристика. Ответственные лица (кто проводит). Входной, операционный, выходной. 2. Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. 3. Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, технологом производства) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования. 4. Осуществление контроля за соблюдением производственной и технологической дисциплины. 5. Расчёт рецептур, нормы выхода готовой продукции. 6. Соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности	18	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.	ПО 1.3, ПО 1.5, ПО 1.6, ПО 1.8, ПО 1.11, ПО 1.13, ПО 14, ПО 2.2, ПО 2.4, ПО 2.5, ПО 2.6, ПО 3.5 ПО 3.7, ПО 3.8 ПО 3.9, У1.1, У1.6, У1.7, У1.8 У1.11, У2.4, У2.5, ДУ2.2, ДУ2.3, У3.3, У3.8, У3.9	Текущий контроль. Наблюдение за работой. Проверка и защита дневника-отчета
11	4.7. Организация торговой деятельности и обслуживания	1. Ознакомление с организацией процессов обслуживания специальных мероприятий по дегустации молочной продукции. 2. Ознакомление с организацией процессов обслуживания выездных (при проведении ярмарок, конференций, семинаров, культурно - массовых мероприятий).	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.	ПК 2.1. ПК 3.3.	ПО 1.4, ПО 1.5, ПО 1.7, ПО 1.14, ПО 2.1, ПО 2.4, ПО 3.7, ПО 3.8, ПО 3.9, У1.2, У1.4, У2.1, У3.3,	Текущий контроль. Наблюдение за работой. Проверка и защита дневника-отчета

						У3.4, У3.7	
12	4.8. Организация работы по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности, производственной санитарии	1. Изучение имеющейся документации на предприятии по охране труда и технике безопасности. 2. Виды инструктажа. 3. Порядок проведения инструктажа по охране труда на предприятии. 4. Контроль производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки 4. Оформление учетно-отчетной документации	12	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.2. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.	ПО 1.5, ПО 2.1, ПО 2.3, ПО 2.6, ПО 3.3, ПО 3.6, У1.2, У1.5, У1.6, У1.9, У1.10, У2.1, У2.3, ДУ2.1, У3.4, У3.7, У3.9	Текущий контроль. Наблюдение за работой.  Проверка и защита дневника-отчета
13	5. Систематизация материала, собранного для дипломного проектирования	1. Определение в потребности рабочей силы, расчете заработной платы. 2. Участие в расчете показателей: - производительности труда; - расчете суммы прибыли, процента рентабельности; - расчете показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств. 3. Определение экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ. 4. Участие в составлении утвержденной учетно-отчетной документации.	12	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.	ПО 1.3, ПО 1.5, ПО 1.6, ПО 1.8, ПО 1.11, ПО 1.13, ПО 14, ПО 2.2, ПО 2.4, ПО 2.5, ПО 2.6, ПО 3.5, ПО 3.7, ПО 3.8, ПО 3.9, У1.1, У1.6, У1.7, У1.8, У1.11, У2.4, У2.5, У3.3, У3.8, У3.9	Текущий контроль.  Наблюдение за работой.  Проверка и защита дневника-отчета
14	6. Обобщение материалов и оформление отчета по преддипломной практике и приложений к нему	1. Обобщение собранного материала для дипломной работы. 2. Все прилагаемые документы подшить отдельно в папку-скоросшиватель и оформить к ней титульный лист и оглавление. 3. Каждый прилагаемый документ должен быть полностью заполнен и подписан. К отчету прилагаются: - производственная характеристика, заверенная подписью и печатью предприятия молочного направления; - аттестационный лист (заключение) о сформированности профессиональных и общих компетенций, заверенный подписью и печатью предприятия.	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1- ПК 2.3. ПК 3.1- ПК 3.5.	ПО 1.1-1.14, ПО 2.1-2.6, ПО 3.1-3.9, У1.1-У1.11, У2.1-У2.6, ДУ2.1-2.3, У3.1-У3.9, ДУ3.1-3.3	Текущий контроль.  Наблюдение за работой.  Проверка и защита дневника-отчета
	<b>Всего:</b>		<b>144</b>				

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

#### 3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Преддипломная практика организуется на предприятиях молочной промышленности Кемеровской области, укомплектованные высококвалифицированными специалистами и оснащенными новейшим производственно-технологическим оборудованием на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием /организацией, куда направляются обучающиеся,

В период преддипломной практики обучающиеся осваивают виды профессиональной деятельности, профессиональные и общие компетенции по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 412 с. — ISBN 978-5-507-47426-4. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/370910> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

3. Голубева, Л. В. Технология цельномолочных продуктов. Практикум / Л. В. Голубева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-507-46686-3. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/316949> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

4. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47136-2. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/330515> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

4. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.]; под редакцией О. А. Ковалева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 444 с. — ISBN 978-5-507-47083-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326147> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

6. Организация производства и управление предприятием: учебник / под ред. О. Г. Туровца. — 3-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 506 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015612-5. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1917601> (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

7. Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности: учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. — Самара: СамГАУ, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-88575-690-7. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/301982> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

6. Раманаускас, И. И. Сыроделие: техника и технология / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-9941-0. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201200> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для

авториз. пользователей. – Текст: электронный.

7. Рябцева, С. А. Микробиология молока и молочных продуктов / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-507-47182-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/338021> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный

#### **Дополнительные источники:**

1. Захарова, Л. М. Технология молока и молочных продуктов. Технология маслоделия и сыроделия. Лабораторный практикум: учебное пособие / Л. М. Захарова, Е. М. Лобачева, И. В. Гралевская. — Кемерово: КемГУ, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-8353-2773-7. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173542> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

2. Иванов, А. А. Автоматизация технологических процессов и производств: учебное пособие / А.А. Иванов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-535-6. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1117207> (дата обращения: 25.01.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

3. Контроль и управление качеством молока: учебно-методическое пособие / Е. А. Лемеш, А. Е. Рябичева, А. Н. Гулаков, С. И. Шепелев. — Брянск: Брянский ГАУ, 2022. — 74 с. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304811> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

4. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.]; под редакцией О. А. Ковалева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 444 с. — ISBN 978-5-507-47083-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326147> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

5. Радиевский, М. В. Организация производства: инновационная стратегия устойчивого развития предприятия: учебник / М. В. Радиевский. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 377 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018430-2. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1941752> (дата обращения: 25.01.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

### **3.3 Общие требования к организации производственной практики (преддипломной)**

Преддипломная практика по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения проводится при освоении обучающимися всех профессиональных модулей в объёме часов, установленных учебным планом – 144 часа.

Для проведения преддипломной практики в техникуме разработана документация:

– положение «Об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ППССЗ и ППКРС)»;

– рабочая программа преддипломной практики;

– договоры с предприятиями по проведению практики.

Обучающиеся при прохождении преддипломной практики обязаны:

– полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;

– соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

– изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

#### **Контроль работы практикантов и отчетность**

Контроль проведения преддипломной практики обучающихся техникума осуществляет заместитель директора по производственному обучению. Текущий, периодический и итоговый контроль приводит руководитель практики от организации.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

#### **3.4. Кадровое обеспечение производственной практики (преддипломной)**

Требования к квалификации кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации для педагогических работников, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.