

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Рабочая программа производственной практики
ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)

Код и наименование специальности	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Профиль получаемого профессионального образования	Естественно-научный
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 343
Реквизиты федеральной образовательной программы среднего общего образования	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 г. № 371
Год начала подготовки	2024
Форма обучения	Очная
Срок получения СПО по ОП СПО - ППССЗ	3 года 10 месяцев
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП СПО - ППССЗ	Протокол № 3 от 19 января 2024 г.
Реквизиты приказа уполномоченного лица ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП СПО - ППССЗ	Приказ ректора ФГБОУ ВО Горский ГАУ от 19.01.24 г. № 10/06
Номер по реестру ОП СПО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	СПО-190212-9-2022

Владикавказ, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	4
1.1. Цель и задачи производственной практики (преддипломной).....	4
1.2 Результаты освоения программы практики	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	5
2.1 Тематический план практики.....	5
2.2 Содержание производственной практики (преддипломной)	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	10
3.1 Требования к материально-техническому обеспечению.....	10
3.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы	10
3.3 Общие требования к организации производственной практики (преддипломной).....	11
3.4. Кадровое обеспечение производственной практики (преддипломной).....	12

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.

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, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

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

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
Всего на преддипломную практику	144
<p>Форма промежуточной аттестации по преддипломной практике: дифференцированный зачет – 8 семестр. Форма контроля и оценки: – оценка результата выполнения практических работ; – оценка решения ситуационных профессиональных задач; – оценка правильности оформления документации. Форма отчетности: - отчет по практике; - дневник практики с приложениями (графические, аудио-, фото-, материалы, образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике)</p>	

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. Выполнение работ, связанных с выпускной квалификационной работой							
5	4.1. Общая характеристика предприятия молочной промышленности.	<p>1. Определение типа предприятия молочной промышленности, класса, организационно-правовой формы, местонахождения.</p> <p>2. Производственная и непроизводственная площадь цехов и помещений, сменный режим работы, наличие филиалов и мелкорозничной сети.</p> <p>3. Определение структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений.</p> <p>4. Определение перспективы развития предприятия, характера</p>	12	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.</p>	<p>ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.5.</p>	<p>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 ДУ3.3</p>	<p>Текущий контроль.</p> <p>Наблюдение за работой.</p> <p>Проверка и защита дневника-отчета</p>
6	4.2. Организация структуры управления на предприятии	<p>1. Изучение структуры управления на предприятии.</p> <p>2. Ознакомление с должностными инструкциями контролёра пищевой продукции (лаборанта химического анализа), аппаратчика аппаратного цеха, мастера цеха, начальника цеха, инженера (техника) - технолога производства.</p> <p>3. Разделение обязанностей на крупных предприятиях (от контролёра пищевой продукции до технолога производства).</p>	12	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.</p>	<p>ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.4. ПК 3.3. ПК 3.5.</p>	<p>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 ДУ3.3</p>	<p>Текущий контроль.</p> <p>Наблюдение за работой.</p> <p>Проверка и защита дневника-отчета</p>
7	4.3. Организация снабжения, складское, тарное и весовое хозяйство. Изучение системы материальной ответственности на предприятии	<p>1. Анализ системы организации снабжения предприятия основным и вспомогательным сырьём.</p> <p>2. Анализ предприятия предметами материально-технического оснащения.</p> <p>3. Изучение складского, тарного и весового хозяйства.</p> <p>4. Изучение системы материальной ответственности на предприятии.</p>	12	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09.</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.</p>	<p>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, ДУ3.2. ДУ3.3</p>	<p>Текущий контроль.</p> <p>Наблюдение за работой.</p> <p>Проверка и защита дневника-отчета</p>
8	4.4. Организация производства	<p>1. Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, организацию рабочих мест в цехах.</p> <p>2. Описание имеющегося в наличие технологическое оборудование, его состояние.</p> <p>3. Выполнение копии (или самостоятельно вычертить) плана предприятия, копию нормативных документов, разрабатываемых на данном предприятии (например, ТИ).</p> <p>4. Выделение имеющиеся преимущества и недостатки производства.</p>	18	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.</p>	<p>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</p>	<p>Текущий контроль.</p> <p>Наблюдение за работой.</p> <p>Проверка и защита дневника-отчета</p>

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

						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
	<i>Всего:</i>		<i>144</i>				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Преддипломная практика организуется на предприятиях молочной промышленности РСО-Алания, 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, на базе: Общество с ограниченной ответственностью "МОЛПРОДУКТ» 363121, Республика Северная Осетия-Алания, Пригородный район, с. Ногир, ул. Джатиева, 12
Договор с ООО «МОЛПРОДУКТ» от 15.03.2021г №23, срок действия договора до 15.03.2026г

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: 02.12.2024). - 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: 02.12.2024). - 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: 02.12.2024). - 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: 02.12.2024). - 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: 25.11.2024). – 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: 02.12.2024). - 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: 25.11.2024). – 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: 02.12.2024). - 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: 02.12.2024). - 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 объеме 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.