

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 17.04.2023 15:48:54

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566b00701e1b82172735a19

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии
имени Н. И. Вавилова»**

Финансово-технологический колледж

Аннотации

**к рабочим программам практик
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения, направленность
«Производство продуктов питания из мясного сырья»**

Форма обучения: очная

Год начала подготовки по УП: 2023

Срок получения образования по ОП: 1 г 10 м

Аннотация
к рабочей программе учебной практики профессионального модуля ПМ.01
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на
автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из
мясного сырья по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения, направленность «Производство продуктов питания
из мясного сырья»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида деятельности **ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1, ПК 1.2.

общих компетенций:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт

Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

Выполнять технологические операции обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

Уметь

Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

Знать

Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;

Режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

Порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;

Режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных,мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы;

Режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья.

3.Количество часов на освоение практики: 72 часов

4.Формы контроля: дифференцированный зачёт, 3 семестр

5.Составитель: Зацаринин Анатолий Анатольевич, преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе учебной практики профессионального модуля ПМ.02
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов
питания из мясного сырья на всех этапах ее производства
и обращения на рынке по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания
из мясного сырья»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида деятельности **ВД.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.

общих компетенций:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07.

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт

Обеспечивать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов;

Обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья;

Обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

Контроль производственных стоков и выбросов;

Контроль их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки;

Проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;

Проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;

Уметь

Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов;

Проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья;

Следить за производством продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке;

Определять состояние производственных стоков и выбросов

Определять их пригодность и непригодность для дальнейшей промышленной переработки;

Определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;

Определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;

Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;

Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
Определять этапы решения задачи;
Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
Определять задачи для поиска информации;
Определять необходимые источники информации;
Оценивать практическую значимость результатов поиска;
Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
Применять современную научную профессиональную терминологию;
Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
Соблюдать нормы экологической безопасности;
Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;

Знать

Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов;
Требования производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья;
Требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве продуктов питания из мясного сырья;
Требования качественных характеристик продуктов питания из мясного сырья на всех этапах их производства и обращении на рынке;
Способы и методы определения состояния производственных стоков и выбросов;
Требования к качеству состояния производственных стоков и выбросов на степень их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки;
Способы и методы определения лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;
Способы и методы определения лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;
Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
Приемы структурирования информации;
Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
Современная научная и профессиональная терминология;
Возможные траектории профессионального развития и самообразования;

Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

Пути обеспечения ресурсосбережения;

Принципы бережливого производства

3.Количество часов на освоение практики: 36 часов

4.Формы контроля: дифференцированный зачёт, 2 семестр

5.Составитель: Зацаринин Анатолий Анатольевич, преподаватель колледжа

Аннотация

к рабочей программе учебной практики профессионального модуля ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида деятельности **ВД.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5.

общих компетенций:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05.

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт

Планирования работы структурного подразделения;

Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

Организовывать обеспечение производства продуктов питания животного происхождения;

Принятия управленческих решений;

Контроль хода и оценивание результатов работы трудового коллектива;

Составление и ведение учётно-отчётной документации.

Уметь

Рассчитывать выход продукции в ассортименте;

Вести табель учета рабочего времени работников;

Рассчитывать заработную плату;

Организовать работу коллектива исполнителей;

Управлять работой коллектива исполнителей;

Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

Знать

Методику расчета выхода продукции;

Порядок оформления табеля учета рабочего времени;

Методику расчета заработной платы;

Структуру издержек производства и пути снижения затрат;

Основные приемы организации работы исполнителей;

Методики расчета экономических показателей;

Формы документов, порядок их заполнения.

3. Количество часов на освоение практики: 36 часов

4. Формы контроля: дифференцированный зачёт, 3 семестр

5. Составитель: Зацаринин Анатолий Анатольевич, преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе учебной практики профессионального модуля ПМд.04
Организация и обеспечение автоматизированных систем управления
технологических процессов по специальности 19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов
питания из мясного сырья»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида деятельности **ВДд.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2.

общих компетенций:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт

Организовывать работы автоматизированных систем управления технологических процессов;

Обеспечивать работы автоматизированных систем управления технологических процессов

Уметь

Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов;

Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологических процессов;

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;

Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);

Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

Применять современную научную профессиональную терминологию;

Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;

Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;

Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;

Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;

Знать

Принцип работы автоматизированных систем управления технологических процессов;

Возможности работы автоматизированных систем управления технологических процессов;

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;

Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;

Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;

Современная научная и профессиональная терминология;

Основы проектной деятельности;

Правила оформления документов и построения устных сообщений;

Принципы бережливого производства;

Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

3.Количество часов на освоение практики: 36 часов

4.Формы контроля: дифференцированный зачёт, 3 семестр

5.Составитель: Зацаринин Анатолий Анатольевич, преподаватель колледжа

Аннотация

к рабочей программе производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»

1. Область применения программы

Рабочая программа **производственной** практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида деятельности **ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1, ПК 1.2.

общих компетенций:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт

Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

Выполнять технологические операции обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

Уметь

Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

Знать

Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;

Режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

Порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;

Режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных,мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы;

Режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья.

3.Количество часов на освоение практики: 288 часов

4.Формы контроля: дифференцированный зачёт, 4 семестр

5.Составитель: Зацаринин Анатолий Анатольевич, преподаватель колледжа

Аннотация

к рабочей программе производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида деятельности **ВД.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.

общих компетенций:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07.

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт

Обеспечивать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов;

Обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья;

Обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

Контроль производственных стоков и выбросов;

Контроль их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки;

Проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;

Проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;

Уметь

Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов;

Проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья;

Следить за производством продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке;

Определять состояние производственных стоков и выбросов

Определять их пригодность и непригодность для дальнейшей промышленной переработки;

Определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;

Определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;

Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;

Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
Определять этапы решения задачи;
Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
Определять задачи для поиска информации;
Определять необходимые источники информации;
Оценивать практическую значимость результатов поиска;
Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
Применять современную научную профессиональную терминологию;
Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
Соблюдать нормы экологической безопасности;
Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;

Знать

Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов;
Требования производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья;
Требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве продуктов питания из мясного сырья;
Требования качественных характеристик продуктов питания из мясного сырья на всех этапах их производства и обращении на рынке;
Способы и методы определения состояния производственных стоков и выбросов;
Требования к качеству состояния производственных стоков и выбросов на степень их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки;
Способы и методы определения лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;
Способы и методы определения лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;
Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
Приемы структурирования информации;
Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
Современная научная и профессиональная терминология;
Возможные траектории профессионального развития и самообразования;

Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

Пути обеспечения ресурсосбережения;

Принципы бережливого производства

3.Количество часов на освоение практики: 108 часов

4.Формы контроля: дифференцированный зачёт, 3 семестр

5.Составитель: Зацаринин Анатолий Анатольевич, преподаватель колледжа

Аннотация

к рабочей программе производственной практики профессионального модуля ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида деятельности **ВД.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5.

общих компетенций:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05.

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт

Планирования работы структурного подразделения;

Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

Организовывать обеспечение производства продуктов питания животного происхождения;

Принятия управленческих решений;

Контроль хода и оценивание результатов работы трудового коллектива;

Составление и ведение учётно-отчётной документации.

Уметь

Рассчитывать выход продукции в ассортименте;

Вести табель учета рабочего времени работников;

Рассчитывать заработную плату;

Организовать работу коллектива исполнителей;

Управлять работой коллектива исполнителей;

Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

Знать

Методику расчета выхода продукции;

Порядок оформления табеля учета рабочего времени;

Методику расчета заработной платы;

Структуру издержек производства и пути снижения затрат;

Основные приемы организации работы исполнителей;

Методики расчета экономических показателей;

Формы документов, порядок их заполнения.

3. Количество часов на освоение практики: 108 часов

4. Формы контроля: дифференцированный зачёт, 4 семестр

5. Составитель: Зацаринин Анатолий Анатольевич, преподаватель колледжа

Аннотация

к рабочей программе производственной практики профессионального модуля ПМд.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида деятельности **ВДд.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2.

общих компетенций:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт

Организовывать работы автоматизированных систем управления технологических процессов;

Обеспечивать работы автоматизированных систем управления технологических процессов

Уметь

Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов;

Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологических процессов;

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;

Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);

Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

Применять современную научную профессиональную терминологию;

Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;

Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;

Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;

Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;

Знать

Принцип работы автоматизированных систем управления технологических процессов;

Возможности работы автоматизированных систем управления технологических процессов;

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;

Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;

Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;

Современная научная и профессиональная терминология;

Основы проектной деятельности;

Правила оформления документов и построения устных сообщений;

Принципы бережливого производства;

Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

3.Количество часов на освоение практики: 108 часов

4.Формы контроля: дифференцированный зачёт, 4 семестр

5.Составитель: Зацаринин Анатолий Анатольевич, преподаватель колледжа