

Министерство образования, науки и инновационной политики  
Новосибирской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ПЕРЕРАБОТКИ»

ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

специальности среднего профессионального образования  
**19.02.07. СПО Технология молока и молочной продукции.**

Новосибирск 2021

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям начального профессионального образования по специальности СПО 19.02.07. **«Технология молока и молочной продукции»**, положения о производственном обучении, осваивающих основные профессиональные программы СПО, утверждённого приказом министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 378 среднего профессионального образования по профессии СПО 19.02.07, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00. «промышленная экология и биотехнология».

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчики:

Лицаева Наталья Александровна (мастер производственного обучения первой категории)

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рябков Максим Андреевич (преподаватель)

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № 1 от 31.08.22

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_



Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:

Директор

Проект молочного производства  
при супермаркете домашней еды  
"Бахетле"

З.Е. Пимонова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, по специальности СПО 19.02.07. **Технология молока и молочной продукции,**

в части освоения квалификаций:

### **ПМ.01 Приёмка и первичная обработка молочного сырья:**

ПК 1.1. Принимать молочное сырьё на переработку;

ПК 1.2. Контролировать качество сырья;

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

### **ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания:**

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски;

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов;

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания;

ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

ПК 2.7. Вести технологические процессы производства продуктов из обезжиренного молока;

ПК 2.8. Контролировать качество продуктов из обезжиренного молока.

### **ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты:**

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты;

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла;

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты;

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты;

ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

#### **4. ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки:**

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;

ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента;

ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра;

ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки;

ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки;

ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

#### **ПМ.05 Организация работы структурного подразделения:**

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **ПМ.06 Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов:**

ПК 6.1. Контролировать соблюдение требований к сырью, готовой продукции, при выработке кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

ПК 6.2. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

ПК 6.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

## **1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики – требования к результатам освоения учебной и производственной практики**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся

в ходе освоения учебной и производственной практики должен:

**иметь практический опыт:**

### **ПМ.01 Приёмка и первичная обработка молочного сырья:**

- приемки и определения качественных показателей поступающего

молока;

- распределения поступившего сырья на переработку;
- первичной обработки сырья;
- контроля качества.

### **ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания:**

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- ведение процессов выработки продуктов на основе обезжиренного

молока.

### **ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты:**

- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты;
- выполнения основных технологических расчётов;

- ведения процессов выработки масла и напитков из пахты.

**ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки:**

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
  - изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сы-воротки;
- участия в оценке качества сыров.

**ПМ.05 Организация работы структурного подразделения:**

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения ор-ганизации;
- принятия управленческих решений.

**ПМ.06 Выполнение работ по профессии аппаратчик производства ки-сломо-лочных и детских молочных продуктов:**

- фильтрования, сепарирования, нормализации молока;
  - пастеризации, стерилизации молока;
  - обслуживания технологического оборудования;
  - контроля качества сырья и продукции;
  - изготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
  - выполнение основных технологических расчётов;
  - ведения процессов производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- и основных видов профессиональной деятельности (ВПД)

<p>1.1 Принимать молочное сырьё на переработку.</p>	<p>-отбирать пробы молока; подготавливать пробы к анализу; -определять титруемую и активную кислотность молока; плотность и температуру замерзания молока; Выявлять фальсификацию молока; Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья , согласно действующим стандартам;</p>
-----------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



1.2.Контролировать качество сырья.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять контроль приёмки молока;</li> <li>-контролировать отгрузку молока в цеха переработки;</li> <li>-контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;</li> </ul>
1.3Организовывать и проводить первичную переработку сырья ..в соответствии с его качеством.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить расчёты по сепарированию и нормализации молока; компонентов по нормализации смеси;</li> <li>-оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приёмки и подготовки сырья;</li> <li>-обеспечивать нормальный режим работы оборудования;</li> </ul>
2.1.Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок ,масла);</li> <li>-распределять сырьё по видам производства в зависимости от его качества; изделий;</li> <li>-контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;</li> <li>-контролировать санитарное состояние оборудования участка;</li> </ul>
2.2. .Изготавливать производственные закваски.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать закваски для производства продукции;</li> <li>-контролировать процесс</li> </ul>

	<p>приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</p> <p>-рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;</p> <p>-готовить растворы сычужного фермента для производства творога;</p>
2.3 Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.	-
3.1 Производить сливочное масло методом сбивания на различных видах оборудования.	<p>-вести процессы производства сливочного масла методом сбивания;</p> <p>-выполнять основные технологические расчёты;</p> <p>-учитывать поступающее сырьё по количеству и качеству;</p> <p>-контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и продуктов из пахты в соответствии с нормативами и технологической документации;</p>
3.2 Производить сливочное масло методом преобразования высокожирных сливок.	<p>-вести процессы производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок;</p>
3.3 Производить топлёное масло.	<p>-ведение основных процессов выработки топлёного масла;</p>
3.4 Фасовать готовую продукцию.	<p>-контролировать маркировку затаренной продукции и её отгрузку;</p> <p>-обеспечивать условия хранения масла в камерах;</p> <p>-анализировать причины брака готовой продукции;</p>

	-разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
3.5 Регулировать работу оборудования для производства различных видов сливочного масла.	-обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и продуктов из пахты; -контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и продуктов из пахты; -контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка;
4.1 Готовить закваски компоненты для различных видов сыров.	-вести процесс производства приготовления заквасок, растворов сычужного фермента и других компонентов для различных видов сыров; -определять качество заквасок
4.2 Производить твёрдые сычужные сыры.	-вести процесс производства твёрдых сычужных сыров;
4.3 Производить мягкие сычужные сыры.	-вести процесс производства мягких сычужных сыров;
4.4. Производить рассольные сычужные сыры.	-вести процесс производства рассольных сычужных сыров;
4.5. Производить различные виды плавленых сыров;	-проводить плавление и гомогенизацию сырной массы; -вести технологические процессы по выработке плавленых сыров;
4.6. Регулировать работу оборудования для производства различных видов сыров.	-обслуживать технологическое оборудование по производству сыров(сырные ванны ,сыроизготовители ,оборудование для формования ,прессования ,посолки сыров); -выбирать температурные режимы операций в зависимости от качества сырья и ассортимента вырабатываемых сыров; - регулировать параметры процесса

	<p>по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами; -вести процессы фасования и упаковывания готовой продукции на различных видах расфасовочного-упаковочного оборудования; -наносить маркировку; -меры и способы устранения неисправностей в работе оборудования; -техника безопасности; -</p>
5.1.Руководить организацией труда рабочих в смене.	<p>-оформление документов по учёту и отчётности при производстве молочной продукции; -организовывать технологический процесс производства различных молочной продукции; -проводить производственный инструктаж рабочим смены; =контролировать соблюдение правил охраны труда ,техники безопасности, производственной и трудовой дисциплины, внутреннего трудового распорядка, ,производственной санитарии и личной гигиены;</p>
5.2.Вести учёт и отчётность по производству молочной продукции.	<p>-вести технологический журнал и первичный производственный учёт сырья .основных и вспомогательных материалов; - оформлять приёмо-сдаточную документацию; -пользоваться нормативной документацией;</p>
5.3.Анализировать пороки продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.	<p>-определять качественные и количественные показатели сырья и в соответствии со стандартами</p>

	органолептически и с помощью приборов; -определять пороки молочных продуктов ,анализировать причины их возникновения, разрабатывать меры по их устранению;

- .....
- .....

Рабочая учебная программа производственной практики может быть использована на курсах повышения квалификации, в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности/профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.;

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего -612 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. - 72 часа

В рамках освоения ПМ 02... - 72 часа

В рамках освоения ПМ03 ... - 180 часов

В рамках освоения ПМ04 ... - 72 часа

В рамках освоения ПМ05 ... -72 часа

В рамках освоения ПМ06 ... -144 часа



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО/НПО по основным видам профессиональной деятельности :

– Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приёмка и первичная обработка молочного сырья..

2.Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

3.Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

4. Производство различных видов сыра и. продуктов из молочной сыворотки.

5.Организация работы структурного подразделения

6. Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии:

Код	Наименование результата освоения практики
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность ,исходя из цели и способов её достижения , определённых руководителем.
ОК.3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль ,оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.7	Исполнять воинскую обязанность ,в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПК.1.1	Выполнять процессы механической обработки молока.
ПК1.2	Выполнять процессы термической обработки молока.
ПК1.3	Производить нормализацию смеси.
ПК1.4	Регулировать работу оборудования для механической и термической обработки молока.
ПК2.1	Готовить закваски.
ПК2.2	Вести процесс производства кисломолочной продукции.

### 1.3 Рекомендуемое количество часов, отводимое на все виды прак-

тики:

Вид практик и	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
<b>Практика по профилю специальности</b>			
ПП.01	72	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
ПП.02	72	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
ПП.03	180	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
ПП.04	72	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
ПП.05	72	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
ПП.06	144	Концентрированная	Дифференцированный



		ная	ый зачёт
<b>Итого:</b>	<b>612</b>		

Итоговой аттестацией по всем модулям является экзамен  
(квалификационный)

### СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 1.1- 1.4 ОК-1-7	ПМ.01 механическая и термическая обработка молока .....	72 часа	1.Вести процесс фильтрования на цилиндрических фильтрах. 2.Вести процесс фильтрования на дисковых фильтрах .3.Вести процесс очистки молока на молокоочистителе. 4.Вести процесс гомогенизации молока. 5.Вести процесс сепарирования. Регулирование работы сепаратора. 6.Вести процесс сепарирования на сепараторах-сливкоотделителях.

			<p>7. Вести процесс на сепараторе-нормализаторе. Процесс нормализации молока в потоке</p> <p>8. Вести процесс нормализации молока периодическим способом..</p> <p>9. Вести процесс нормализации молока непрерывным способом.</p> <p>10. Вести процесс охлаждения молочного сырья в ванне для охлаждения..</p> <p>11. Вести процесс охлаждения молочного сырья в пластинчатых охладительных установках.</p> <p>12. Вести процесс на автоматизированных пластинчатых установках.</p> <p>13. Вести процесс стерилизации в автоклаве для стерилизации молока в стеклянных ,пластиковых , жестяных банках.</p> <p>14. Вести процесс на ванне с паровой</p>
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>рубашкой.  Длительная пастеризация молочного сыря.  15.Вести кратковременную пастеризацию молока..  16.Вести процесс двухступенчатого режима стерилизации в потоке с асептических розливом.  17.поступление сыря в соответствии с производительность ю оборудования.  18.Промежуточная аттестация в форме защиты практики</p>
ПК 2.1-2.7 ОК1-7 ПК 2.1-2.7	ПМ.02 ..... Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообраз-ных продуктов детского питания	72 часа	1.Обслуживание оборудования для подготовки молочного сыря. .2 Процесс механической обработки молочной продукции для разделения молока на фильтрат и концентрат с помощью полупроницаемых мембран. 3 Вести процесс

			<p>пастеризации на пластинчатых пастеризационных установках.</p> <p>4Вести процесс пастеризации на пастеризационно-охладительных установках.</p> <p>5Вести процесс на автоматизированной установке пастеризации(трубчатой)</p> <p>.6 Вести процесс на автоматизированной установке пастеризации молока.</p>
		*	<p>.7Вести технологический процесс приготовления закваски.</p> <p>.8 Осуществлять контроль качества приготовления заквасок.</p> <p>.9Вести технологический процесс производства кисломолочных напитков резервуарным способом.</p> <p>10 Вести процесс заквашивания. сквашивания молока</p>

			на двустенных резервуарах для кисломолочных напитков.
			.11 Разлив и упаковывание продукта. Регулирование работы линии разлива и упаковки продукта.
			12Производство кисломолочных продуктов резервуарным способом с охлаждением сгустка в потоке.
			13.Технологический процесс производства кисломолочных продуктов термостатным способом.
			14.Контроль технологических процессов обработки молока и кисломолочных продуктов и напитков.
			15.Технологический процесс получения простокваши обыкновенной, варенца, ряженки, ацидофильной, простокваши.

			16. Технологически процесс получения ацидофильного молока.
			17..Контроль качества производства кисломолочных продуктов и напитков.
			18. Технологический процесс производства сметаны с созреванием сливок перед заквашиванием на технологических линиях.
			19 Технологический процесс производства сметаны резервуарным способом.
			20Вести . процесс производства сметаны резервуарным способом.
			21Вести . процесс производства сметаны резервуарным способом.
			22Производство сметаны термостатным способом.
			23.Вести процесс

		приготовления сметаны домашней.
		24. Вести процесс приготовления сметаны домашней.
		25. Вести процесс приготовления сметаны домашней с наполнителем.
		26. Вести процесс приготовления сметаны домашней с наполнителем.
		28. Осуществлять контроль приготовления сметаны.
		29. Производство творога на поточно-механической линии с кислотной коагуляцией.
		30 Работа на технологической линии производства кислотно-сычужного творога с использованием аппаратов для выработки творожного сгустка.
		31. Производство творога на творогоизготавливающих конструкциях.
		32 Производство творога на творогоизготавливающих конструкциях.

			33. Работа на двухцилиндровом охладителе для творога.
			34. Вести процесс производства творога традиционным способом.
			35. Устранение мелких неисправностей технологического оборудования.
			Промежуточная аттестация в форме – защиты практики.....
ПК- 3.1-3.5 ОК 1-7	ПМ .03. . Изготовление различных сортов сливочного масла	180 часов	1. Установление сорта молока, сливок по результатам анализов поступившего сырья, согласно действующим стандартам.
			2. Нормализация сливок по уровню жирового баланса. Нормализация сливок на сепараторе - нормализаторе.
			3. Нормализация сливок на сепараторе-нормализаторе.
			4. Сепарирование на сепараторах-нормализаторах с



			определением точек контроля.
			5.Пастеризация сливок.
			6.Устройство и принцип действия оборудования.
			7. Пастеризация сливок..
			8.Обслуживание и эксплуатация пластинчатых и трубчатых пастеризаторов.
			9.Работа на пастеризаторах.
			10.Производство сливочного масла методом сбивания.
			11.Производство сливочного масла методом сбивания.
			12.Производство сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
			13. Производство сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
			14.Производство кисло-сливочного масла.

			15.Производство любительского масла.
			16.Производство крестьянского масла.
			17.Производство масла с вкусовыми добавками.
			18.Производство комбинированных видов масла, спредов.
			19.Производство топленого масла.
			20.Упаковка и маркировка масла.
			21.Контроль качества консистенции масла.
			22.Отработка навыков по маркировке тары.
			23.Оценка качества масла.
		*	Промежуточная аттестация в форме – в форме защиты практик
ПК 4.4-4.6 ОК1-7	ПМ.04 Изготовление различных видов сыров	72	1.Учитывать поступающее сырьё .Сортировать молоко по качеству

			2.Изготавливать бактериальные закваски и растворы для приготовления сыра. .
			3 Определять причины возникновения брака и способы устранения брака. 4.Учитывать количество продуктов из молочной сыворотки. .
			5 Вести технологический процесс изготовления сыров с высокой температурой второго нагревания.. Фасовка сыров.
			6. Вести технологический процесс производства сыров со средней температурой второго нагревания
			7. Вести технологический процесс производства сыров с высоким уровнем молочного брожения.
			8. Вести

			технологический процесс изготовления сыров с чеддеризацией сырой массы.
			9.Вести технологический процесс изготовления домашнего сыра.
			10.Контролировать качество сырья и продукции.
			11Проверять готовность сгустка и сырного зерна..
			12.Фасовка сыров на поточной линии.
			13 Вести технологический процесс изготовления сыров с низкой температурой второго нагревания.
			14Промежуточная аттестация в форме защиты практики..
ПК 5.1-5.3 ОК1-7	ПМ.05 Обеспечение работы производственной смены.	72	1.Определять качественные и количественные показатели сырья в соответствии со стандартами органолептически и с помощью приборов.
			2.Организовывать технологический процесс производства

			различных видов молочной продукции.
			3.Обеспечивать выполнение производственных заданий по объёму и качеству производства продукции в установленные сроки.
			4.Контролировать экономное расходование сырья и энергии.
			5.Проводить производственный инструктаж рабочим смены.
			6.Контролировать соблюдение правил охраны труда, техники безопасности, производственной и трудовой дисциплины, внутреннего распорядка, производственной санитарии и личной гигиены.
			7.Вести технологический журнал и первичный производственный учёт сырья, основных и

			вспомогательных материалов.
			8.Оформлять приёмо-сдаточную документацию.
			9.Уметь пользоваться нормативной документацией..
			10.Определять пороки молочных продуктов, анализировать причины их возникновения, разрабатывать меры по их устранению.
			11.Контролировать требования действующих стандартов к качеству сырья для выработки молочных продуктов и готовой продукции.
ПК 6.1-6.3	ПМ.06 Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	144	- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья;
			-распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;

			-контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов;
			- рассчитать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
			ГОТОВИТЬ растворы сычужного фермента для производства творога;
			- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса ПО

			производству кисломолочны х продуктов;
			Промежуточная аттестация – в форме защиты практики
ВСЕГО		612	



#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров,

заключаемых между колледжем и предприятием (организацией), куда направляются обучающиеся.

##### **4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме

По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разработана колледжем..

<b>Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>ПМ.01 Приёмка и первичная обработка молочного сырья</b>	Защита учебной практики с предоставлением отчёта и презентации.
1.Выполнять процессы механической обработки молока. .	
1.2.Выполнять процессы термической обработки молока..	
1.3Производить нормализацию смеси..	
1.4.Регулировать работу оборудования для механической и термической обработки молока.	
<b>ПМ 02.Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции</b>	Защита учебной практики с предоставлением отчёта и презентации.

<b>2.1 Вести процесс</b> производства различных видов питьевого молока и	
2.2.Готовить закваски.	
2.3. .Вести процесс производства кисломолочной продукции.	
2.4.Вести процесс	
2.5.Вести процесс производства творога и сырково-творожных изделий.	
2.6. Фасовать готовую продукцию.	
<b>ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты</b>	Защита учебной практики с предоставлением отчёта и презентации
3. 1Производить сливочное масло методом сбивания на различных видах оборудования.	
3.2Производить сливочное масло методом преобразования высокожирных сливок.	.
3.3Производить топлёное масло.	
3.4Фасовать готовую продукцию.	
3.5Регулировать работу оборудования для производства различных видов сливочного масла.	
<b>ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</b>	Защита учебной практики с предоставлением отчёта и презентации.
4.1Готовить закваски компоненты для различных видов сыров.	
4.2Производить твёрдые сычужные сыры.	
4.3Производить мягкие сычужные сыры.	
4.4.Производить рассольные сычужные сыры.	
4.5.Производить различные виды плавленых сыров;	

.4.6.Регулировать работу оборудования для производства различных видов сыров.	
<b>ПМ.05 Организация работы структурного подразделения</b>	Защита учебной практики с предоставлением отчёта и презентации
5.1.Руководить организацией труда рабочих в смене.	
5.2.Вести учёт и отчётность по производству молочной продукции.	
5.3.Анализировать пороки продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.	
<b>ПМ.06 Выполнение работ по профессии аппаратчик производства ки-сломо-лочных и детских молочных продуктов</b>	Защита учебной практики с предоставлением отчёта и презентации
ПК 6.1. Контролировать соблюдение требований к сырью, готовой продукции, при выработке кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;	
ПК 6.2. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;	
ПК 6.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	

Код	Наименование результата освоения практики
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность ,исходя из цели и способов её достижения , определённых руководителем.
О.К3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль ,оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей

	работы.
О.К4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.7	Исполнять воинскую обязанность ,в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПК.1.1	Выполнять процессы механической обработки молока.
ПК1.2	Выполнять процессы термической обработки молока.
ПК1.3	Производить нормализацию смеси.
ПК1.4	Регулировать работу оборудования для механической и термической обработки молока.
ПК2.1	Готовить закваски.
ПК2.2	Вести процесс производства кисломолочной продукции.
ПК2.3	Вести процесс производства сметаны.
ПК2.4	Вести процесс производства творога и сырково-творожных изделий.
ПК2.5	Фасовать готовую продукцию.
ПК2.6	Вести процесс производства различных видов питьевого молока и молочных напитков.
ПК2.7	Регулировать работу оборудования для производства цельномолочной и кисломолочной продукции.
ПК3.1	Производить сливочное масло методом сбивания на различных видах оборудования.
ПК3.2	Производить сливочное масло методом преобразования высокожирных сливок.
ПК3.3	Производить топленое масло.
ПК3.4	Фасовать готовую продукцию.
ПК3.5	Регулировать работу оборудования для производства различных видов масла.
ПК4.1	Готовить закваски и компоненты для различных видов сыров.
ПК4.2	Производить твёрдые сычужные сыры.
ПК4.3	Производить мягкие сычужные сыры.
ПК4.4	Производить рассольные сычужные сыры.