

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

**19.02.12. СПО** Технология продуктов питания животного происхождения  
**(молочное направление)**

Новосибирск 2023

Согласовано:  
Заместитель директора  
по учебно-производственной  
работе  
\_\_\_\_\_ Чупина А.В.  
(подпись) (дата)

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Организация разработчик: Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки

Разработчик:

Канушина Юлия Александровна, преподаватель спецтехнологии, к.т.н.

Рассмотрено на заседании ПЦК

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Князькова Л. М.

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

М.п.

## 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 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, в части освоения квалификаций:

### **ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции:**

ВД 1. организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)

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;

### **ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке:**

ВД 2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору).

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.

### **ПМ.04 Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов:**

ВД 4 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору).

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью, готовой продукции, при выработке кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

ПК 4.2. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

ПК 4.3. 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 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции:**

- ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
- участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов;
- мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов;
- проверки товарного оформления и хранения продукции;
- оформления документов на отпущенную продукцию;
- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;
- участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;
- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе;
- инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
- учета рабочего времени и выработки работающих;
- организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
- анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;
- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов

**ПМ.02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке:**

- Практический опыт: проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции;
- инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

**ПМ.04 Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов:**

- фильтрация, сепарирования, нормализации молока;
- пастеризации, стерилизации молока;
- обслуживания технологического оборудования;
- контроля качества сырья и продукции;
- изготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
- выполнение основных технологических расчетов;
- ведения процессов производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД)

|  |   |
|--|---|
| <p>1. . Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;</li> <li>- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;</li> <li>- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</li> <li>- обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий;</li> <li>- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</li> </ul>   |
| <p>1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока;</li> <li>- осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</li> <li>- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</li> <li>-- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья,</li> <li>- материалоутилизации; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;</li> <li>- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</li> <li>- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;</li> <li>- разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</li> <li>- определять потребности в рабочей силе;</li> </ul> |
| <p>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</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции; осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов;</li> <li>- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</li> <li>- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;</li> <li>- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</li> </ul>   |

|   |   |
|---|---|
| 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки..                    | - контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;   |
| 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.               | - разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;<br>- контролировать выполнение производственных плановых заданий;<br>- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.   |
| 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью, готовой продукции, при выработке кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; | -учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок ,масла);<br>-распределять сырьё по видам производства в зависимости от его качества; изделий;<br>-контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;<br>-контролировать санитарное состояние оборудования участка;  |
| 4.2. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;                                    | - вести технологический процесс производства кисломолочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов, продуктов детского питания;<br>- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;<br>- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;<br>- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;<br>- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; |
| 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.                              | - обеспечивать режимы работы оборудования по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;<br>- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;<br>- контролировать санитарное состояние оборудования участка.  |

#### **Формирование личностных результатов обучения**

| Личностные результаты реализации программы воспитания<br>( <i>дескрипторы</i> )  | Код личностных результатов реализации программы воспитания |
|--|--|
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» | <b>ЛР 4</b>  |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских   | <b>ЛР 6</b>  |

|  |              |
|--|--------------|
| движениях  |              |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.   | <b>ЛР 7</b>  |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства   | <b>ЛР 8</b>  |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | <b>ЛР 9</b>  |
| Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.              | <b>ЛР 16</b> |
| Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства  | <b>ЛР 17</b> |

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 -540 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 - 216 часов

В рамках освоения ПМ 02 - 180 часов

В рамках освоения ПМ04 -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 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. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору).

2. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору).

4. 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 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.   |
| ВД     | Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору).  |
| 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 4.1 | Контролировать соблюдение требований к сырью, готовой продукции, при выработке кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. |
| ПК 4.2 | Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.                                    |
| ПК 4.3 | Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.                              |

#### **Формирование личностных результатов обучения**

| Личностные результаты реализации программы воспитания<br>(дескрипторы)   | Код личностных результатов реализации программы воспитания |
|--|--|
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»   | <b>ЛР 4</b>  |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях   | <b>ЛР 6</b>  |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.   | <b>ЛР 7</b>  |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства   | <b>ЛР 8</b>  |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | <b>ЛР 9</b>  |
| Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.              | <b>ЛР 16</b>   |
| Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства  | <b>ЛР 17</b>   |

### **1.3 Рекомендуемое количество часов, отводимое на все виды практики:**

| Вид практики                             | Количество часов | Форма проведения  | Вид аттестации           |
|--|------------------|-------------------|--------------------------|
| <b>Практика по профилю специальности</b> |                  |                   |                          |
| ПП.01                                    | 216              | Концентрированная | Дифференцированный зачёт |
| ПП.02                                    | 180              | Концентрированная | Дифференцированный зачёт |
| ПП.04                                    | 144              | Концентрированная | Дифференцированный зачёт |
| <b>Итого:</b>                            | <b>540</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   |
| <b>ПК 1.1- 1.2<br/>ОК-1-7<br/>ЛР 4, ЛР 6-9, ЛР 16-17</b> | <b>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции</b> | <b>216 часов</b>                                 |   |
|  |  | 6  | 1. Ознакомление с предприятием.   |
|  |  | 6  | 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. |
|  |  | 6  | 3. Изучение должностных инструкций. Дублирование на рабочих местах  |
|  |  | 6  | 4. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья                     |
|  |  | 6  | 5. Изучение документации по приемке сырья. Дублирование на рабочих местах                                       |
|  |  | 6  | 6. Учет поступающего сырья по количеству и качеству. Дублирование на рабочих местах                             |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  |  | 6 | 7. Выбор технологической карты производства. Дублирование на рабочих местах                                      |
|  |  | 6 | 8. Ведение процессов изготовления сыра:  |
|  |  | 6 | 9. Тепловая обработка сырья  |
|  |  | 6 | 10. Забивание молока; контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция            |
|  |  | 6 | 11. Контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока                                     |
|  |  | 6 | 12. Определение готовности сырного сгустка и зерна; обработка сыра   |
|  |  | 6 | 13. Формование и прессование   |
|  |  | 6 | 14. Знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря, форм. |
|  |  | 6 | 15. Ведение процессов посолки, созревания сыров  |
|  |  | 6 | 16. Учет количества выработанного сыра и передача его в соляное отделение  |
|  |  | 6 | 17. Приготовление и контроль концентрации рассола в соляном бассейне   |
|  |  | 6 | 18. Контроль температуры рассола; уход за сырами в процессе созревания   |
|  |  | 6 | 19. Ведение процессов изготовления плавленых сыров   |
|  |  | 6 | 20. Подбор и подготовка сырья согласно рецептуре   |
|  |  | 6 | 21. Подбор солей-плавителей, приготовление их растворов  |
|  |  | 6 | 22. Составление смеси; плавление сырной массы;   |
|  |  | 6 | 23. Фасовка плавленого сыра  |
|  |  | 6 | 24. Изучение принципов работы оборудования и его эксплуатации; санитарная обработка                              |
|  |  | 6 | 25. Участие в оценке качества  |

|   |   |                  |  |
|---|---|------------------|--|
|   |   |                  | сыров  |
|   |   | 6                | 26. Изучение нормативной документации  |
|   |   | 6                | 27. Проведение лабораторных исследований и оценка качества   |
|   |   | 6                | 28. Дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных сыров                        |
|   |   | 6                | 29. Контроль качества продукции  |
|   |   | 6                | 30. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства сыров                      |
|   |   | 6                | 31. Ведение процессов изготовления продуктов из молочной сыворотки   |
|   |   | 6                | 32. Тепловая обработка сырья; внесение компонентов по рецептуре (в случае применения)                        |
|   |   | 6                | 33. Контроль процессов заквашивания и сквашивания (при производстве кисломолочных продуктов);                |
|   |   | 6                | 34. Контроль качества продуктов из молочной сыворотки  |
|   |   | 6                | 35. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства                            |
|   |   | 5                | 36. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции                                    |
|   |   | 1                | Промежуточная аттестация в форме диф. зачета .   |
| <b>ПК 2.1-2.73<br/>ОК1-7<br/>ЛР 4, ЛР 6-9, ЛР<br/>16-17</b> | <b>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</b> | <b>180 часов</b> |  |
|   |   | 6                | 1. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции |
|   |   | 6                | 2. Проведение контроля   |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  |  |   | молочного сырья при производстве молочной продукции  |
|  |  | 6 | 3. Оценка пригодности сырья на производство различных видов молочных продуктов                           |
|  |  | 6 | 4. Проведение контроля производственных заквасок и бактериальных концентратов                            |
|  |  | 6 | 5. Проведение контроля технологических параметров производства различных видов молочных продуктов        |
|  |  | 6 | 6. Проведение контроля технологических параметров хранения сырья и компонентов                           |
|  |  | 6 | 7. Проведение контроля технологических параметров сепарирования и нормализации молока                    |
|  |  | 6 | 8. Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки молочного сырья                     |
|  |  | 6 | 9. Проведение контроля технологических параметров заквашивания и сквашивания молока и сливок             |
|  |  | 6 | 10. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве творога    |
|  |  | 6 | 11. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве сыра       |
|  |  | 6 | 12. Проведение контроля вторичного сырья при производстве молочных продуктов: пахты и молочной сыворотки |
|  |  | 6 | 13. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованного и стерилизованного молока                    |
|  |  | 6 | 14. Проведение контроля готовых продуктов: ультрапастеризованного и обогащенного питьевого молока        |
|  |  | 6 | 15. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованных и   |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  |  |   | стерилизованных сливок   |
|  |  | 6 | 16. Проведение контроля готовых жидких кисломолочных продуктов: ацидофилина, кефира, ряженки, простокваши, йогурта             |
|  |  | 6 | 17. Проведение контроля готовых продуктов: творога, творожных масс, зерненого творога  |
|  |  | 6 | 18. Проведение контроля готовых продуктов: сметаны   |
|  |  | 6 | 19. Проведение контроля готовых продуктов: сливочного и топленого масла, масляных паст   |
|  |  | 6 | 20. Проведение контроля процесса созревания сыров  |
|  |  | 6 | 21. Проведение контроля готовых продуктов: полутвердых и мягких сыров  |
|  |  | 6 | 22. Проведение контроля готовых продуктов: плавленых сыров   |
|  |  | 6 | 23. Проведение контроля параметров процесса сгущения молока  |
|  |  | 6 | 24. Проведение контроля готовых продуктов: сгущенного молока с сахаром   |
|  |  | 6 | 25. Оценка качества закаточного шва при производстве сгущенных молочных консервов  |
|  |  | 6 | 26. Проведение контроля готовых продуктов: сухого цельного и быстрорастворимого молока   |
|  |  | 6 | 27. Оценка качества тары и упаковки из полимерных материалов при производстве молочных продуктов                               |
|  |  | 6 | 28. Оценка качества тары и упаковки из комбинированных материалов при производстве молочных продуктов                          |
|  |  | 6 | 29. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки |

|   |   |            |  |
|---|---|------------|--|
|   |   | 5          | 30. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства молочных продуктов |
|   |   | 1          | Промежуточная аттестация в форме диф. зачета .   |
| <b>ПК 4.1-4.3<br/>ОК 1-7<br/>ЛР 4, ЛР 6-9, ЛР 16-17</b> | <b>ПМ.04 Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов</b> | <b>144</b> |  |
|   |   | 6          | 1. Контроль качества сырья   |
|   |   | 6          | 2. Определение физико-химических показателей сырья для производства кисломолочных продуктов          |
|   |   | 6          | 3. Определение физико-химических показателей сырья для производства детских молочных продуктов       |
|   |   | 6          | 4. Составление технологической карты производства кисломолочных продуктов                            |
|   |   | 6          | 5. Составление технологической карты производства сметаны  |
|   |   | 6          | 6. Составление технологической карты производства творога и творожных изделий                        |
|   |   | 6          | 7. Составление технологической карты производства продуктов детского питания                         |
|   |   | 6          | 8. Приготовление растворов сычужного фермента и $\text{CaCl}_2$                                      |
|   |   | 6          | 9. Производство лабораторной закваски  |
|   |   | 6          | 10. Производство производственной закваски   |
|   |   | 6          | 11. Расчеты при выработке кисломолочных продуктов  |
|   |   | 6          | 12. Расчеты при выработке сметаны  |
|   |   | 6          | 13. Расчеты сычужного фермента   |
|   |   | 6          | 14. Расчеты при выработке творога  |
|   |   | 6          | 15. Технология производства кисломолочных продуктов  |



|              |  |            |  |
|--------------|--|------------|--|
|              |  |            | Технология кефира                                  |
|              |  | 6          | 16. Технология производства                        |
|              |  | 6          | 17. Технология производства ряженки                |
|              |  | 6          | 18. Технология производства простокваши            |
|              |  | 6          | 19. Технология производства сметаны                |
|              |  | 6          | 20. Технология производства творога                |
|              |  | 6          | 21. Технология производства творожных изделий      |
|              |  | 6          | 22. Технология производства детского питания       |
|              |  | 6          | 23. Технология производства кисломолочных напитков |
|              |  | 5          | 24. Технология производства творожных продуктов    |
|              |  | 1          | Промежуточная аттестация в форме диф. зачета .     |
| <b>ВСЕГО</b> |  | <b>540</b> |  |

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

4.1. Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

Реализация производственной практики требует наличия производственного корпуса для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

##### Материально-техническое оснащение кабинета

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| ПП.03.01<br>Производственная практика | Производственный цех и лаборатория ГАУЗ НСО «Молочная кухня».<br>Оборудование:<br>Спецодежда.<br>Рабочая документация различных операций с сырьем, п/ф и готовой продукцией, инструкционные технологические карты, рецептуры, табель рабочего времени, документация по расчету выхода продукции, наряды, документация для расчета заработной платы.<br>Оборудование технологических линий производства молочной продукции. |
|                                       | Производственный цех и лаборатория ООО «Фабрика Фаворит».<br>Оборудование:<br>Спецодежда.<br>Рабочая документация различных операций с сырьем, п/ф и готовой продукцией, инструкционные технологические карты, рецептуры, табель рабочего времени, документация по расчету выхода продукции, наряды, документация для расчета заработной платы.<br>Оборудование технологических линий производства молочной продукции.     |
|                                       | Производственный цех и лаборатория ООО «Сибирская Нива».<br>Спецодежда.<br>Рабочая документация различных операций с сырьем, п/ф и готовой продукцией, инструкционные технологические карты, рецептуры, табель рабочего времени, документация по расчету выхода продукции, наряды, документация для расчета заработной платы.<br>Оборудование технологических линий производства молочной продукции.                       |

##### Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

| № п/п | Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства |
|-------|---|
| 1     | Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019  |
| 2     | Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций   |
| 3     | Антивирусное программное обеспечение Касперский   |

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Программа производственной практики обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим

обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы производственной практики обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Основные источники:

- Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03;
- СанПиН 2.3.4.545-96 М.: Госкомсанэпиднадзор России;
- Санитарно-гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.

#### **4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

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

| Код  | Наименование результата освоения практики  |
|--|--|
| <b>ОК 01</b>   | Выбирать способы решения задач профессиональной применительно к различным контекстам   |
| <b>ОК 02</b>   | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;  |
| <b>ОК 03</b>   | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;  |
| <b>ОК 04</b>   | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;  |
| <b>ОК 05</b>   | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;   |
| <b>ОК 06</b>   | 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; |
| <b>ОК 07</b>   | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;   |
| <b>ОК 08</b>   | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;   |
| <b>ОК 09</b>   | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.   |
| <b>ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса</b> | ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции;   |

|  |   |
|--|---|
| производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции                                | ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.   |
| ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | 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.  |
| ПМ.04 Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов                             | ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью, готовой продукции, при выработке кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания   |
|  | ПК 4.2. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;   |
|  | ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.   |

### Формирование личностных результатов обучения

| Личностные результаты реализации программы воспитания<br>(дескрипторы)  | Код личностных результатов реализации программы воспитания |
|---|--|
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»  | ЛР 4   |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях  | ЛР 6   |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.  | ЛР 7   |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства                        | ЛР 8   |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно | ЛР 9   |

|   |              |
|---|--------------|
| меняющихся ситуациях  |              |
| Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство. | <b>ЛР 16</b> |
| Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства   | <b>ЛР 17</b> |