

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

ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

специальности среднего профессионального образования  
19.02.12. СПО Технология продуктов питания животного происхождения  
(молочное направление)

Новосибирск 2023г.

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

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, 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 профессиональных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_  
Князькова Л. М.  
ФИО

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

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

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023г.

М.п.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной и производственной практик (далее программа практики) является частью программы подготовки специалистов среднего звена разработанной в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

### **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 3 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.

**1.3 Рекомендуемое количество часов, отводимое на все виды учебную практику:**

<b>Вид практики</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Форма проведения</b>	<b>Вид аттестации</b>
<b>Учебная</b>			
УП.01	108	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
УП.02	72	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
УП.04	72	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
<b>всего</b>	<b>252</b>		

Итоговой аттестацией по всем модулям является экзамен (квалификационный)

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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):

- Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции:

- Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке:

- 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 (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	<b>ЛР 9</b>

стремительно 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>

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический и учебный план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
ПМ.01	<b>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)</b>	<b>108</b>	<b>практическая</b>	1. Ознакомление с производственной лабораторией.	6
				2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии	6
				3. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.	6
				4. Соблюдение правил приемки молока и оформление документации	6
				5. Приемка молочного сырья на переработку и отбор пробы молока	6
				6. Контроль качества сырья, поступающего на производство цельномолочных продуктов:	6
				7. Определение титруемой кислотности плотности молока.	6
				8. Температуры замерзания, органолептической оценки сырья	6
				9. Проведение физико-химических исследований на приборе «Суперплемм»	6
				10. Определение массовой доли жира, массовой доли	6

				белка, СОМО на приборе «Клевер»	
				11. Определение пригодности молока для выработки стерилизованных молочных продуктов	6
				12. Определение пригодности молока для кисломолочных продуктов	6
				13. Контроль процессов нормализации тепловой обработки сырья	6
				14. Определение физико-химических анализов пахты	6
				15. Определение физико-химических анализов сыворотки	6
				16. Ведение лабораторных журналов	6
				17/ Ведение расчетов при проведении анализов.	6
				18/ Перерасчет на энергетическую ценность молока. Защита практики	6
<b>ПМ.02</b>	<b>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</b>	<b>72</b>	<b>практическая</b>	1. Методы определения массовой доли белка в молоке и молочных продуктах	6
				2. Методы определения массовой доли жира в молоке и молочных продуктах	6
				3. Методы определения массовой доли влаги в молоке и молочных продуктах.	6
				4. Методы определения массовой доли лактозы в молоке и	6

				молочных продуктах	
				5. Определение механической загрязненности молока. Методы определения плотности молочного сырь.	6
				6. Методы определения вязкости молочного сырь и продуктов.	6
				7. Методы определения титруемой кислотности молока и молочных продуктов.	6
				8. Методы определения активной кислотности молока и молочных продуктов.	6
				9. Методы выявления ингибирующих веществ в молочном сырь. Методы выявления фальсификации молочного сырь.	6
				10. Определение термоустойчивости сливочного масла.	6
				11. Методы определения сыропригодности молока.	6
				12. Органолептический анализ молочного сырь и молочных продуктов. Защита практики.	6
ПМ04	Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов.	72		1. Требования к сырь при производстве кисломолочных продуктов. Физико-химические показатели.	6
				2. Требования к сырь при производстве	6

			продуктов детского питания. Физико-химические показатели.	
			3.Контроль процесса изготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных продуктов.	6
			4. Контроль процесса изготовления производственных заквасок при производстве продуктов детского питания.	6
			5. Производство кисломолочных напитков: йогурт фруктовый.	6
			6. Производство творога кислотным способом.	6
			7. Производство творожных сырков: глазированные сырки с кокосом.	6
			8. Ведение расчетов при производстве творога. Расчет сычужного фермента.	6
			9. Производство творога кислотно-сычужным способом.	6
			10. Производство глазированных сырков с грецким орехом.	6
			11. Анализ причин возникновения брака при производстве кисломолочных продуктов.	6
			12. Контроль теххимических и микробиологических процессов производства. Защита практики.	6
			<b>всего</b>	<b>252</b>

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

4.1. Реализация учебной практики требует наличия Лаборатории ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции и обеспечения его безопасности и кабинета ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции и обеспечения его безопасности 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

УП.01.01 Учебная практика	<p><u>Лаборатория ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции и обеспечения его безопасности.</u></p> <p>Оборудование:</p> <p>Парты -13; Стулья -26 Стулья круглые лабораторные -13 Стол учительский -1 Шкаф для хранения лабораторной посуды, приборов и реактивов -3 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением -1 Колонки -2 Мультимедийный проектор -1; Экран -1 Стол компьютерный -1; Доска маленькая -1; Стол лабораторный -6; Вытяжной шкаф- 2 Сушильный шкаф -1; Центрифуга -1; Стол-мойка 1; Муфельная печь -1 Стол для титрования ЛАБ-1200 -1 Стол для весов ЛАБ-ПРО СВ -1 Стол для оборудования -3 Стол лабораторный для приборов и оборудования -4 Рефрактометр Master y-100 -1 рН-метр термометр «Нитрон-рН» -2 Анализатор влажности Элвиз-2С -3 Бак пластиковый -1; Лира для -1 Форма для мягких сыров -20 Анализатор молока «Клевер-2» -1 Анализатор молока Lactoscan SCC - 1 Анализатор молока Эксперт супер Плем-1 Баня термостатирующая прецизионная LOIP LB-212 -1 Весы лабораторные -3; Дистиллятор -1 Магнитная мешалка -1; Микроскоп -10 Набор мешальников -2; Насос ц/б -1 Фильтр молочный -1; Мультиварка -4 Холодильник Бирюса -1; Эксикатор -1 Электроплитка -2; Навесной стеллаж -1 Штатив с бюреткой для титрования -1 Плакаты картонные -10 Плакаты прорезинные -14 Жалюзи -5; Стенд информационный -1</p>
---------------------------	--

	Раковина -1; Аптечка первой помощи -2. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
УП.02.01 Учебная практика	<u>Кабинет ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции и обеспечения его безопасности.</u> Оборудование: Парты -13; Стулья -26 Стол учительский -1 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением-1; Колонки -2 Мультимедийный проектор -1; Экран -1 Стол компьютерный -1; Доска маленькая -1; Плакаты картонные -10 Плакаты прорезинные -14 Жалюзи -5; Стенд информационный -1 Раковина -1; Аптечка первой помощи -2. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
УП.04.01 Учебная практика	<u>Кабинет ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции и обеспечения его безопасности.</u> Оборудование: Парты -13; Стулья -26 Стол учительский -1 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением-1; Колонки -2 Мультимедийный проектор -1; Экран -1 Стол компьютерный -1; Доска маленькая -1; Плакаты картонные -10 Плакаты прорезинные -14 Жалюзи -5; Стенд информационный -1 Раковина -1; Аптечка первой помощи -2. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.

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 учебной 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

Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03;

- 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 учебной 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 учебной 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции</b>	Защита учебной практики с предоставлением отчёта.
1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции;	
1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	
<b>ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>	Защита учебной практики с предоставлением отчёта.
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;	
2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;	
2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.	
<b>ПМ.04 Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов</b>	Защита учебной практики с предоставлением отчёта.
4.1. Контролировать соблюдение требований к	

сырью, готовой продукции, при выработке кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	
4.2. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	
4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	

Предметом оценки по учебной практике обязательно являются дидактические единицы «уметь». Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляется с учётом форм и методов:

-промежуточная аттестация по учебной практике проводится с учётом результатов, подтверждённых соответствующими документами , утверждёнными НКППиП-отчёта по практике;

-по результатам изучения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены.

Оценка по учебной практике выставляется на основании аттестационного листа с указанием вида работ и экзамена.

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 производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции</b>	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.
<b>ПМ.02 Обеспечение безопасности,</b>	ПК 2.1. Организовывать входной контроль

<p><b>прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b></p>	<p>качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции;</p>
	<p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;</p>
	<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p>
<p><b>ПМ.04 Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов</b></p>	<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью, готовой продукции, при выработке кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>
	<p>ПК 4.2. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</p>
	<p>ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>

### **Формирование личностных результатов обучения**

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<b>ЛР 4</b>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<b>ЛР 6</b>
<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<b>ЛР 7</b>
<p>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</p>	<b>ЛР 8</b>
<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и</p>	<b>ЛР 9</b>

<p>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</p>	
<p>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.</p>	<p><b>ЛР 16</b></p>
<p>Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства</p>	<p><b>ЛР 17</b></p>