

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И ИННОВАЦИОННОЙ
ПОЛИТИКИ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
ПЕРЕРАБОТКИ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(направление подготовки - Технология молока и молочной продуктов)

Новосибирск 2025г.

Согласовано:
Заместитель директора
по УПР

ФИО
(подпись)
«__» _____ 20__ г
(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: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Составитель Филоненко Оксана Викторовна, преподаватель
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Согласовано:

Методист _____ / _____ /
фио

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.19 и специальностям 19.02.07, 19.02.08 19.02.12

Протокол № _____ от _____

Председатель ПЦК _____ /И. С. Верина/
ФИО

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

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

«__» _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	22

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 в части освоения:

19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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)

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 2.3. 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).

Рабочая программа производственной практики может быть использована для обучения по профессиональной подготовка кадров и переподготовка квалифицированных работников по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является создание условий для формирования профессиональных умений, закрепления знаний и практического опыта, необходимых общих и профессиональных компетенций по специальности.

Задачи практики:

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

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен приобрести практический опыт работы:

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:

- 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 расчетов;
- ведения процессов производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

И основных видов профессиональной деятельности (ВПД).

1.4. 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 ПМ 04. - 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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):

1. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (повыбору).

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.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Вид практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
Практика по профилю специальности			
ПП.01	216	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
ПП.02	180	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
ПП.04	144	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
Итого:	540		

3.1. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 1-ОК 9	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	216	Производственная практика	Тема 1.1. Ознакомление с предприятием.	6
				Тема 1.2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.	6
				Тема 1.3. Изучение должностных инструкций. Дублирование на рабочих местах	6
				Тема 1.4. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья	6
				Тема 1.5. Изучение документации по приемке сырья. Дублирование на рабочих местах	6
				Тема 1.6. Учет поступающего сырья по количеству и качеству. Дублирование на рабочих местах	6
				Тема 1.7. Выбор технологической карты производства. Дублирование на рабочих местах	6
				Тема 1.8. Ведение процессов изготовления сыра:	6
				Тема 1.9. Тепловая обработка сырья	6
				Тема 1.10. Заквашивание молока; контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного	6

			фермента и хлорида кальция	
			Тема 1.11. Контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока	6
			Тема 1.12. Определение готовности сырного сгустка и зерна; обработка сыра. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	6
			Тема 1.13. Формование и прессование	6
			Тема 1.14. Знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря, форм.	6
			Тема 1.15. Ведение процессов посолки, созревания сыров	6
			Тема 1.16. Учет количества выработанного сыра и передача его в соляное отделение	6
			Тема 1.17. Приготовление и контроль концентрации рассола в соляном бассейне	6
			Тема 1.18. Контроль температуры рассола; уход за сырами в процессе созревания	6
			Тема 1.19. Ведение процессов приготовления плавленых сыров	
			Тема 1.20. Подбор и подготовка сырья согласно рецептуре	

			Тема 1.21. Подбор солей-плавителей, приготовление их растворов	
			Тема 1.22. Составление смеси; плавление сырной массы;	
			Тема 1.23. Фасовка плавленого сыра	
			Тема 1.24. Изучение принципов работы оборудования и его эксплуатации; санитарная обработка. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	
			Тема 1.25. Участие в оценке качества сыров	
			Тема 1.26. Изучение нормативной документации	
			Тема 1.27. Проведение Лабораторных исследований и оценка качества	
			Тема 1.28. Дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных сыров	
			Тема 1.29. Контроль качества продукции	
			Тема 1.30. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства сыров	
			Тема 1.31. Ведение процессов изготовления продуктов из молочной сыворотки	
			Тема 1.32. Тепловая обработка сырья; внесение компонентов по рецептуре (в случае применения)	

				Тема 1.33. Контроль процессов заквашивания и сквашивания (при производстве кисломолочных продуктов);	
				Тема 1.34. Контроль качества продуктов из молочной сыворотки	
				Тема 1.35. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства	
				Тема 1.36. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	
ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 1- ОК 9	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	180	Производственная практика	Тема 2.1. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции	6
				Тема 2.2 Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции	6
				Тема 2.3. Оценка пригодности сырья на производство различных видов молочных продуктов	6
				Тема 2.4. Проведение контроля производственных заквасок и бактериальных концентратов	6
				Тема 2.5. Проведение контроля технологических параметров производства различных видов молочных продуктов	6

			Тема 2.6. Проведение контроля технологических параметров хранения сырья и компонентов	6
			Тема 2.7. Проведение контроля технологических параметров сепарирования и нормализации молока	6
			Тема 2.8. Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки молочного сырья	6
			Тема 2.9. Проведение контроля технологических параметров заквашивания и сквашивания молока и сливок	6
			Тема 2.10. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве творога	6
			Тема 2.11. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве сыра	6
			Тема 2.12. Проведение контроля вторичного сырья при производстве молочных продуктов: пахты и молочной сыворотки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	6
			Тема 2.13. Проведение контроля вторичного сырья при производстве молочных продуктов: пахты и молочной сыворотки	6

			Тема 2.14. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованного и стерилизованного молока	6
			Тема 2.15. Проведение контроля готовых продуктов: ультрапастеризованного и обогащенного питьевого молока	6
			Тема 2.16. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованных и стерилизованных сливок	6
			Тема 2.17. Проведение контроля готовых жидких кисломолочных продуктов: ацидофилина, кефира, ряженки, простокваши, йогурта	6
			Тема 2.18. Проведение контроля готовых продуктов: творога, творожных масс, зерненого творога	6
			Тема 2.19. Проведение контроля готовых продуктов: сметаны	6
			Тема 2.20. Проведение контроля готовых продуктов: сливочного и топленого масла, масляных паст	6
			Тема 2.21. Проведение контроля процесса созревания сыров	6
			Тема 2.22. Проведение контроля готовых продуктов: полутвердых и мягких сыров	6
			Тема 2.23. Проведение контроля готовых продуктов: плавленых сыров	6
			Тема 2.24. Проведение контроля параметров процесса сгущения молока	6
			Тема 2.25. Проведение контроля готовых продуктов: сгущенного молока с сахаром	6

				Тема 2.26. Оценка качества закаточного шва при производстве сгущенных молочных консервов	6
				Тема 2.27. Проведение контроля готовых продуктов: сухого цельного и быстрорастворимого молока	6
				Тема 2.28. Оценка качества тары и упаковки из полимерных материалов при производстве молочных продуктов	6
				Тема 2.29. Оценка качества тары и упаковки из комбинированных материалов при производстве молочных продуктов	6
				Тема 2.30. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	6
ПК 4.1, ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 1- ОК 9	ПМ 04 Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов.	144	Производственная практика	Тема 4.1. Контроль качества сырья	6
				Тема 4.2. Определение физико-химических показателей сырья для производства кисломолочных продуктов	6
				Тема 4.3. Определение физико-химических показателей сырья для производства детских молочных продуктов	6
				Тема 4.4. Составление технологической карты производства кисломолочных продуктов.	6

			Тема 4.5. Составление технологической карты производства сметаны	6
			Тема 4.6. Составление технологической карты производства творога и творожных изделий.	6
			Тема 4.7. Составление технологической карты производства продуктов детского питания.	6
			Тема 4.8. Приготовление растворов сычужного фермента и CaCl ₂ .	6
			Тема 4.9. Производство лабораторной закваски	6
			Тема 4.10. Производство производственной закваски	6
			Тема 4.11. Расчеты при выработке кисломолочных продуктов	6
			Тема 4.12. Расчеты при выработке сметаны. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	6
			Тема 4.1.3 Расчеты сычужного фермента	6
			Тема 4.14. Расчеты при выработке творога	6
			Тема 4.15. Технология производства кисломолочных продуктов.	6
			Тема 4.16. Технология производства кефира.	6
			Тема 4.17. Технология производства ряженки	6
			Тема 4.18. Технология производства простокваши	6
			Тема 4.19. Технология производства сметаны	6
			Тема 4.20. Технология производства творога	6
			Тема 4.21. Технология производства творожных изделий	6

				Тема 4.22. Технология производства детского питания	6
				Тема 4.23. Технология производства кисломолочных напитков	6
				Тема 4.24. Технология производства творожных продуктов. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	6
			всего		540

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. Общие требования к организации образовательного процесса

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

4.3. 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 руководителем в форме дифференцированного зачёта. По завершению профессионального модуля обучающийся проходит квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен проводится в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определённому 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 профессиональному модулю, а также личностные результаты фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (коды и наименования компетенций, коды личностных результаты воспитания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	
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.	Практическая работа Дифференцированный зачет
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.	Практическая работа Дифференцированный зачет
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.	Практическая работа Дифференцированный зачет

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Практическая работа Дифференцированный зачет
--	--