

**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 Ведение технологического процесса производства продуктов питания
молочной продукции и мороженого

ПМ.02 Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой
продукции в процессе производства продуктов питания животного
происхождения

По профессии профессионального образования

19.01.19. Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного
происхождения

Новосибирск 2025г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, по профессии среднего профессионального образования 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства 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	8
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	21

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:

19.01.19. Аппаратчик-оператор производства 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 Ведение технологического процесса производства продуктов питания молочной продукции и мороженого:

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

ПМ.02 Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения:

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.

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

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 Ведение технологического процесса производства продуктов питания молочной продукции и мороженого:

- 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 Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения:

- 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.

И основных видов профессиональной деятельности (ВПД).

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики

Всего – 360 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. - 216 часов

В рамках освоения ПМ 02. - 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. Ведение технологического процесса производства продуктов питания молочной продукции и мороженого.

2. Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

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	144	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
Итого:	360		

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 Ведение технологического процесса производства продуктов питания молочной продукции и мороженого	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	6

			производства. Дублирование на рабочих местах	
			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 фермента и хлорида кальция	6
			Тема 1.11. Контроль температуры, кислотности и продолжительности сбраживания молока	6
			Тема 1.12. Определение готовности сырного сгустка и зерна; обработка сыра.	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 солильное отделение	6
			Тема 1.17. Приготовление и контроль концентрации рассола в солильном бассейне	6
			Тема 1.18. Контроль температуры рассола; уход за сырами в процессе созревания. Промежуточная	6

			аттестация в форме дифференцированного зачета.	
			Тема 1.19. Ведение процессовизготовления плавленных 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 плавленного сыра	
			Тема 1.24. Изучение принциповработы оборудования и его эксплуатации; санитарная обработка.	
			Тема 1.25. Участие в оценке качества сыров	
			Тема 1.26. Изучение нормативной документации	
			Тема 1.27. Проведение Лабораторных исследованийи оценка качества	
			Тема 1.28. Дегустация готовойпродукции; 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. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	
ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 1- ОК 9	ПМ.02 Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	144	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.	6
			Тема 2.13. Проведение контроля вторичного сырья при производстве молочных продуктов:	6

			пахты и молочной сыворотки	
			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. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного	6

				зачета.	
			всего		360

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 Ведение технологического процесса производства продуктов питания молочной продукции и мороженого	
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 Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	

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
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	Практическая работа Дифференцированный зачет

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.	
--	--