

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка»
(ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по специальности
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

г. Волоколамск, 2021

РАССМОТРЕНО
на заседании цикловой комиссии
технических дисциплин
Протокол
от «30» августа 2021 года № 1



СОГЛАСОВАНО
ООО «Молзавод Авангард»
Т.М. Рожнова
31 августа 2021 г.

Программа производственной практики (практики по профилю специальности) разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 378.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка»

Разработчик: Сундукова Анна Александровна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	10
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Производственная практика (по профилю специальности) по специальности 19. 02. 07
Технология молока и молочных продуктов

1.1 Место производственной практики в структуре ППССЗ: применение программы.

Рабочая программа производственной практики является частью освоения профессиональных модулей:

ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья

ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты;

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

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения,

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих,

которые, в свою очередь, являются частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19. 02. 07 Технология молока и молочных продуктов.

1.2. Цель производственной практики (преддипломной практики)

— овладение практическими навыками самостоятельной работы;

1.3. Задачи производственной практики (преддипломной практики)

— формирование профессиональных умений;

— приобретение первичных умений и их применение;

- изучение основ производства молока и молочной продукции;

1.4.В результате обязательного уровня прохождения производственной практики (по профилю специальности) обучающиеся:

должны знать:

- общие сведения о молочном скотоводстве;
- физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока; микробиологические и биохимические показатели молока;
- изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;
- требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
- ход приемки сырья;
- режимы первичной переработки молочного сырья;
- формы и правила ведения первичной документации;
- устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- принцип действия оборудования по первичной обработке молока;

- требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
- ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании;
- требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты;
- технологические процессы производства масла и напитков из пахты;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции; требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании
- требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция; технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки; режимы мойки оборудования, форм, инвентаря
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

должны уметь:

- отбирать пробы молока;
- подготавливать пробы к анализу;
- определять массовую долю жира, белка, лактозы, сухого молока инструментальными методами;
- рассчитывать энергетическую ценность молока;
- определять титруемую и активную кислотность;
- определять плотность молока;
- температуру замерзания молока;
- выявлять фальсификацию молока;
- анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;
- осуществлять контроль полученного молока;
- давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям сырья, согласно действующим стандартам;
- учитывать количество поступающего сырья;
- выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;
- контролировать отгрузку молока в цеха переработки;
- контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;
- проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;
- оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;
- рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;
- рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;
- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества; подбирать закваски для производства продукции;
- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

- вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать санитарное состояние оборудования участка;
- учитывать поступающее сырье по количеству и качеству;
- сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей;
- вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- обеспечивать условия хранения масла в камерах;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка;
- учитывать поступающее сырье;
- сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;
- изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра;
- контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции;
- проверять готовность сгустка и сырного зерна;
- проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом;
- учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение;
- учитывать количество продуктов из молочной сыворотки;
- анализировать причины брака готовой продукции;

- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

иметь практический опыт в:

- приемки и определения показателей молока;
- распределения поступившего сырья на переработку;
- первичной обработки сырья;
 - теххимического контроля качества заготавливаемого молока;
 - контроля качества сырья и продукции;
 - выбора технологической карты производства;
 - изготовления производственных заквасок и растворов;
 - выполнения основных технологических расчетов;
 - ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
 - анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты;
 - выполнения основных технологических расчетов;
 - ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;
 - контроля качества сырья и продукции;
 - выбора технологической карты производства;
 - изготовления производственных заквасок и растворов;
 - выполнения основных технологических расчетов;
 - ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
 - участия в оценке качества сыров;
 - планирования работы структурного подразделения;
 - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
 - принятия управленческих решений;

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) — **540 часов**, в том числе:

ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья – **72 часа**;

ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания – **144 часа**;

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты– **144 часа**;

ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки – **108 часов**;

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения- **36 часов**,

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов - **36 часов**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Компетенции, формируемые у обучающегося в процессе прохождения производственной практики (по профилю специальности):

Общие компетенции (ОК):

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 06. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 07. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 09. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13 Демонстрирующий готовность к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.

ЛР 15 Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации.

ЛР 18 Владеющий навыками нескольких рабочих профессий.

ЛР 20 Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности

ЛР 21 Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 24 Готовый принимать участие в соуправлении образовательного учреждения.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.

ПК 1.2. Контролировать качество сырья.

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

ПК 1.4. Организовывать санитарную обработку технологического оборудования.

ПК 1.5. Организовывать теххимический, микробиологический контроль и определять критические.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных

- продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.
- ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
- ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
- ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
- ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
- ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
- ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
- ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства молочной продукции.
- ПК 5.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.
- ПК 5.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- ПК 6.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов.
- ПК 6.2. Вести технологические процессы производства детских молочных продуктов.
- ПК 6.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов.
- ПК 6.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Наименование ПМ	Виды работ	Объем часов
1	2	3
<p>ПМ 01 Приемка и первичная обработка молочного сырья</p> <p>ПК.1.1-ПК.1.5</p> <p>ЛР 10, ЛР 13</p>	<p>Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии</p> <p>Изучение должностных инструкций</p> <p>Осуществление контроля приемки сырья. Условия транспортировки молока. Изучение регламента на молоко и молочную продукцию. Изучение сопроводительных документов на сырое молоко. Изучение устройства весов, расходомеров, счетчиков и основных правил взвешивания. Приемка поступающего молока объемным и весовым методами. Оформление товарно-транспортных накладных на приёмку молока,</p> <p>Отбор проб молока для проведения органолептических и физико-химических анализов, подготовка их к анализу. Оформление и заполнение лабораторных журналов при приемке молока, журнала приёмки молока. Учет количества поступающего сырья. Ведение первичной документации.</p> <p>Виды входного контроля. Методика исследования молока-сырья. Показатели теххимического контроля на различных этапах приемки и первичной обработки сырого молока.</p> <p>Определение группы чистоты молока, плотности, массовой доли жира, активной кислотности и титруемой. Выявление фальсификации молока. Определение микробиологических и технологических показателей в молоке. Определение ингибирующих веществ в молоке. Определение сортности молока – сырья в соответствии с регламентом на молоко и молочную продукцию. Расчет с поставщиками молока.</p> <p>Проведение расчетов по сепарированию и нормализации молока. Изучение нормативных документов для определения нормативных потерь на различных стадиях технологического процесса. Приказ № 1025</p> <p>Сборка сепаратора, Запуск сепаратора и вывод его на рабочий режим. Регулирование массовой доли жира сливок. Контроль эффективности сепарирования. Дублирование на рабочих</p>	<p>72 часа</p>

	<p>местах. Контроль температурных режимов пастеризации и охлаждения молока. Определение эффективности пастеризации молока. Проба на фосфатазу и пероксидазу. Оборудование для гомогенизации. определение эффективности гомогенизации. Дублирование на рабочих местах. Контроль качества мойки и дезинфекции оборудования. Приготовление рабочих растворов.</p>	
<p>ПМ 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК.2.1-ПК.2.6 ЛР 10, ЛР 20, ЛР 21</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. Ознакомление с ассортиментом и технологией цельномолочной продукции. Изучение требований к сырью при производстве питьевого молока. Изучение нормативно-технической документации при производстве питьевого молока. Технологические расчеты при производстве питьевого молока. Изучение и обоснование температурных режимов пастеризации молока для различных видов кисломолочных напитков в зависимости от качества молока. Оборудования для улучшения органолептических показателей молока. Оборудования для производства, питьевого стерилизованного и УП молока. Изучение и обоснование температурных режимов стерилизации и УП молока. В зависимости от качества молока. Подбор оборудования для улучшения органолептических и технологических показателей молока. Подбор заквасок для производства кисломолочных продуктов. Изучение требований к производству заквасок. Приготовление и контроль качества заквасок. Изучение нормативно-технической документации при производстве кисломолочных продуктов. изучение температурных режимов пастеризации, охлаждения, сквашивания и созревания кисломолочных напитков согласно технологической инструкции. Определение массовой доли жира в кисломолочных напитках, определение кислотности и консистенции. Отбор проб готового продукта. Подбор температурных режимов пастеризации, охлаждения, сквашивания и созревания для производства сметаны согласно</p>	<p>144 часа</p>

	<p>технологической инструкции. Выбор режимов гомогенизации в зависимости от м.д.ж. в сметане. Приобретение первичных навыков по определению массовой доли жира в сливках и сметане. Технологические расчеты при производстве сметаны. Дублирование на рабочих местах</p> <p>Ведение технологического процесса производства творога. Расчета количества закваски, сычужного фермента и хлорида кальция и приготовления раствора сычужного фермента для производства творога. Проведение физико-химический анализ на определение кислотности сгустка. Обработка сгустка.</p> <p>Заполнение технологического журнала производства творога. Определение физико-химических показателей творога (влаги, проба на фосфатазу, кислотности, м.д.ж. в твороге)</p> <p>Технологические расчеты при производстве творога различной жирности. Дублирование на рабочих местах</p> <p>Производственный и микробиологический контроль производства цельномолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания: - разработка схем производственного и микробиологического контроля производства цельномолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>Работа на рабочих местах</p> <p>Мойка и дезинфекция оборудования для производства творога и творожных изделий.</p> <p>Контроль санитарного состояния оборудования участка производства цельномолочных продуктов.</p> <p>Контроль качества упаковки и маркировки затаренной продукции при ее отгрузке.</p>	
<p>ПМ 03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.</p> <p>ПК.3.1-ПК.3.5 ЛР 10, ЛР 20, ЛР 21</p>	<p>Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. Изучение должностных инструкций</p> <p>Учет поступающего сырья по количеству и качеству. Сортировка сырья по качеству на основе лабораторных исследований и органолептических показателей. Дублирование на рабочих местах на приемки молока и в лаборатории</p> <p>Изучение нормативной документации по производству масла. Выполнение основных технологических расчетов при производстве сливочного масла различными способами. -</p>	<p>144 часа</p>

	<p>выбор температурных режимов при пастеризации и созревании сливок в зависимости от качества сырья, ассортимента вырабатываемой продукции и времени года; - подготовка маслоизготовителей к работе и заполнение их сливками;</p> <p>- определение окончания сбивания сливок, слив пахты;</p> <p>Изучение оборудования для производства сливочного масла. Принцип работы оборудования.</p> <p>Ведение процессов выработки масла методом сбивания сливок на маслоизготовителях непрерывного действия: - выбор температурных режимов при пастеризации и созревании сливок в зависимости от качества сырья и времени года; - подготовка маслоизготовителей к работе и заполнение их сливками:</p> <p>- определение окончания сбивания сливок, слив пахты; - проведение нормализации, посолки и промывки масляного зерна; - обработка масляного зерна в маслоизготовителях; - выгрузка готового масла.</p> <p>Ведение процессов выработки масла методом преобразования высокожирных сливок: - регулирование работы сепараторов; - проведение нормализации высокожирных сливок; - регулирование работы маслообразователей.</p> <p>Принцип работы оборудования и его эксплуатация.</p> <p>Проведение лабораторных исследований и оценка качества масла.</p> <p>Выполнение технологических процессов производства топленого масла методом отстоя в резервуарах, - выбор температуры плавления сырья в зависимости от его качества;</p> <p>Выполнение процессов фасования и упаковывания готовой продукции на различных видах фасовочно-упаковочного оборудования.</p> <p>Контроль маркировки затаренной продукции при ее отгрузке. Контроль за соблюдением требований к технологическому процессу производства масла в соответствии с нормативной и технической документацией.</p> <p>Санитарная обработка оборудования участка производства масла. Контроль за эффективным использованием технологического оборудования по производству масла.</p> <p>Технохимический и микробиологический контроль производства масла.</p> <p>Производства продуктов из пахты:</p>	
--	---	--

	- изучение нормативной документации; - проведение лабораторных исследований и оценка качества; - дегустация готовой продукции;	
<p>ПМ 04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p> <p>ПК.4.1-ПК.4.6 ЛР 10, ЛР 20, ЛР 21</p>	<p>Учет и контроль качества сырья, поступающего на производство сыров</p> <p>- определение органолептических, физико-химических, микробиологических и технологических показателей поступающего молока. Определение сыропригодности молока. -ведение документации.</p> <p>Изучение документации по производству сыра Подбор заквасок для производства сыров, приготовление растворов хлорида кальция, ферментных препаратов. Подготовка молока к свертыванию.</p> <p>Ведение процесса свертывания молока, обработка молочного сгустка при производстве сыров с низкой и высокой температурой второго нагревания. Дублирование на рабочих местах Выполнение основных технологических расчетов: - нормализация и продуктовый расчет при производстве сыров; - расчет нормы расхода сырья.</p> <p>Изучение конструкции и принцип работы оборудования для производства сырного зерна Посолка сыров в соляном бассейне, контроль температуры и концентрации рассола, определение pH рассола. Уход за сырами в процессе созревания. Условия созревания сыров. Дублирование на рабочих местах. Заполнение технологических журналов. Оценке качества сыров и их сортировка. Выполнение расчетов и выбор технологической карты производства напитков из осветленной и неосветленной сыворотки. Ведение и контроль технологического процесса производства напитков из сыворотки. Ведение работ по контролю органолептических, физико-химических и микробиологических показателей сыворотки и продуктов из неё. Участие в оценке качества продуктов их сыворотки. Ведение процессов изготовления плавленых сыров: - подбор и подготовка сырья согласно рецептуре; - подбор солей-плавителей приготовление их растворов; - составление смеси; - плавление сырной массы; - фасовка плавленого сыра; - знание принципов работы оборудования и его</p>	108 часов

	эксплуатация; - санитарная обработка оборудования. Дублирование на рабочих местах	
ПМ 05 Организация работы структурного подразделения. ПК.5.1-ПК.5.7 ЛР 15, ЛР 24	- Расчет выхода продукции в ассортименте - Составление отчета о расходе сырья. - Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. - Анализ расхода сырья. - Планирование технологического процесса производства. - Ведение табеля учета рабочего времени работников.	36 часов
ПМ06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ПК.6.1-ПК.6.4 ЛР 18	Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии; - изучение должностных инструкций; - изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. - установление пригодности молока для выработки кисломолочных, детских молочных продуктов на основе лабораторных анализов и органолептических показателей. Контроль качества основного и вспомогательного сырья и материалов, используемых в производстве кисломолочных продуктов: - изучение нормативной документации; - проведение основных методов исследования сырья; - анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции; - ведение документации. Выполнение основных технологических расчетов: - нормализации и продуктового расчета в производстве; - расчета рецептур в производстве кисломолочных продуктов; - расчета рецептур в производстве детских молочных продуктов. Изготовление и контроль производственных заквасок и растворов. Дублирование на рабочих местах	36 часов

4. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Форма проведения практики

Для лучшего освоения полученных профессиональных компетенций используются форма проведения производственной практики — на базе различных организаций с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся.

Место проведения практики

Практика может проводиться в образовательных учреждениях, в государственных организациях и на негосударственных предприятиях любых организационно-правовых форм.

Руководство практикой

Руководство практикой от предприятия (учреждения, организации) осуществляет руководитель, назначаемый администрацией этого предприятия из числа квалифицированных сотрудников.

Руководитель практики от предприятия осуществляет непосредственное руководство работой обучающихся, инструктаж и консультации по всем вопросам программы практики, обеспечивает работой практикантов и контролирует ее, проверяет отчет о практике и составляет отзыв (характеристику) о работе обучающегося.

Руководитель практики от учебного заведения осуществляет общее методическое руководство практикой, проводит консультации по вопросам программы, организует лекции и экскурсии, решает с предприятием-базой практики все организационные вопросы и несет ответственность за полноту содержания практики и качества практического обучения обучающихся.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Процедура аттестации и система оценивания успеваемости и достижений обучающихся.

По окончании практики обучающийся защищает отчет с дифференцированной оценкой руководителя практики. Защита производится в помещении техникума.

К защите допускаются отчеты, соответствующие требованиям к оформлению и содержанию, установленные данной программой. После защиты отчета руководитель практики техникума ставит оценку и свою подпись в ведомости.

Не выполнение отчета в установленные сроки рассматривается как нарушение учебной дисциплины и невыполнение учебного плана и влечет применение мер взыскания.

Результаты защиты практики проставляются в ведомости и зачетной книжке обучающегося.

Критерии выставления оценки за практику.

Оценка	Критерии оценки степени сформированности компетенций
Отлично	Точное владение понятийным аппаратом, практикант в полной мере владеет практическими знаниями, умениями и навыками, демонстрирует творческий подход к выполнению заданий, владеет аналитическими методами.
Хорошо	Владение понятийным аппаратом, практикант владеет практическими знаниями, умениями и навыками, демонстрирует творческий подход к выполнению заданий, владеет аналитическими методами.
Удовлетворительно	Владение понятийным аппаратом, практикант владеет практическими знаниями, умениями и навыками, но демонстрирует репродуктивный подход к выполнению заданий, недостаточное глубокий аналитический ответ.
Не удовлетворительно	Слабое владение понятийным аппаратом, практикант допускает неточности, слабо владеет практическими знаниями, умениями и навыками, творческими и аналитическими методами работы.