

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Кемеровский аграрный техникум» имени Г.П.Левина

УТВЕРЖДАЮ
Директор В.А. Римша

«05» апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственных практик ПП.04.01

профессионального модуля
**ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

Специальность:

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

СОГЛАСОВАНО
заместитель директора
по учебной работе
Е.И. Яковлева
«03» апреля 2024 г.

СОГЛАСОВАНО
заместитель директора
по производственному
обучению
А.В. Боярский
«04» апреля 2024 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании цикловой комиссии
ветеринарных дисциплин
Председатель К.В. Немченко
Протокол № 8 от «15» марта 2024

Организация разработчик:
Государственное профессиональное образовательное учреждение имени Г.П.Левина.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.04
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих составлена в соответствии с федеральным государственным
образовательным стандартом среднего профессионального образования по
специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения,
утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая
2022 г. № 343, с учетом профессионального стандарта «Специалист по технологии
продуктов питания животного происхождения», утвержденного Приказом
Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.12.2019 № 602н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
1.1 Цель и задачи практики.....	4
1.2 Результаты освоения программы практики	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	8
2.1. Тематический план практики профессионального модуля	8
2.2 Содержание производственной практики	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	17
3.1 Требования к материально-техническому обеспечению	17
3.2. Информационное обеспечение обучения	17
3.3 Общие требования к организации практики	19
3.4 Кадровое обеспечение практики	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Цель и задачи практики

Производственная практика профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности, приобретение практического опыта по профессиям: «Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции»; «Лаборант химико-бактериологического анализа».

Цель производственной практики – формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта, первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессий.

Рабочая программа производственной практики разрабатывалась в соответствии с:

1. Федеральным государственным образовательным стандартом СПО специальности.
2. Рабочим учебным планом по специальности.
3. Рабочей программой профессионального модуля ПМ.04

Программа практики является составной частью профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в части освоения вида профессиональной деятельности по профессиям: «Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции»; «Лаборант химико-бактериологического анализа».

Задачи практики:

- приобретение первоначального практического опыта по выполнению технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
- отработка навыков по выполнению технологических операций по первичной обработке сырья;
- формирование у обучающихся умений лабораторного контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов.

1.2 Результаты освоения программы практики

Результатом освоения программы практики профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

МДК.04.01. Выполнение работ мастера производства цельномолочной и кисломолочной продукции	
ДПК 4.1.	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
ДПК 4.2.	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
МДК.04.02. Выполнение работ лаборанта химико-бактериологического анализа	
ДПК 4.3.	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
ДПК 4.4.	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

освоение **практического опыта в:**

МДК.04.01. Выполнение работ мастера производства цельномолочной и кисломолочной продукции

практический опыт в:

ДПО1 - проверке исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией;

ДПО2 - очистке от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания животного происхождения согласно графикам профилактической обработки;

ДПО3 - замене быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией;

ДПО4 - выполнении технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией;

ДПО5 - подготовке рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией;

ДПО6 - ведении документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде;

ДПО7 - приеме-сдаче молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

ДПО8 - регулировании параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

ДПО9 - регулировании параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

ДПО10 - упаковке готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании;

уметь:

ДУ1 - визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией;

ДУ2 - применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки, и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности, и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения;

ДУ3 - применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения;

ДУ4 - пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения;

ДУ5 - оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения;

ДУ6 - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

ДУ7 - оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья;

ДУ8 - рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

ДУ9 - эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях;

ДУ10 - эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из молочного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании;

ДУ11 - устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из молочного сырья

ДУ12 - поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

ДУ13 - вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из молочного сырья, в том числе в электронном виде.

МДК.04.02. Выполнение работ лаборанта химико-бактериологического анализа
практический опыт в:

ДПО11 - подготовке рабочего места, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации;

ДПО12 - подготовке расходных материалов, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных средств для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с со стандартными (аттестованными) методиками;

ДПО13 - осуществлении безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности;

ДПО14 - отборе проб по для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

ДПО15 - проведении микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;

ДПО16 - документировании результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.

уметь:

ДУ14 - осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;

ДУ15 - готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;

ДУ16 - выбирать и пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;

ДУ17 - отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора;

ДУ18 - производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами;

ДУ19 - обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования;

ДУ20 - руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

ДУ21 - утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

ДУ22 - проводить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

ДУ23 - вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде;

ДУ24 - соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием, применять спецодежду и средства индивидуальной защиты;

Количество часов на освоение рабочей программы практики по профессиональному модулю ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - ПП.04.01. 144 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план практики профессионального модуля

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
Производственная практика ПП.04.01. 6 семестр		
<i>МДК.04.01. Выполнение работ мастера производства цельномолочной и кисломолочной продукции</i>		
1.	Ознакомление с производственной деятельностью предприятия. Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, электробезопасности, производственной санитарии и личной гигиене на предприятии.	6
2	Прием, учет, сортировка поступающего молока	6
3	Механическая обработка молока.	6
4	Тепловая обработка молока.	6
5	Производство различных видов питьевого молока.	6
6	Ведение процесса пастеризации	
7	Приготовление заквасок	6
8	Выработка кисломолочных продуктов.	6
9	Производство молочных продуктов для диетического и детского питания	6
10	Производство сметаны	6
11	Производство творога и творожных изделий.	6
12	Производство кисломолочных изделий из пахты и сыворотки	6
	Всего 6 семестр	72
<i>МДК.04.02. Выполнение работ лаборанта химико-бактериологического анализа – 7 семестр</i>		
1.	Ознакомление с производственной деятельностью предприятия. Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и личной гигиены. Подготовка рабочего места, санитарной и специальной одежды. Знакомство с оборудованием микробиологической лаборатории.	6
2.	Приготовление и микроскопирование фиксированных окрашенных препаратов бактерий. Техника проведения посевов и пересевов.	6
3.	Изучение морфологических признаков дрожжей (препарат «раздавленная капля»). Изучение морфологических признаков мицелиальных грибов	6
4.	Определение общего количества микроорганизмов в молоке. Исследование сырого молока.	6
5.	Микробиологический контроль качества заквасок	6
6.	Микробиологический контроль качества кисломолочных продуктов. Микробиологические исследования сливочного масла	6
7.	Микробиологический контроль сыра и молока, используемого в сыроделии. Микробиологический контроль сгущенного, сухого молока и мороженого	6
8.	Санитарно-гигиенический контроль воды, воздуха, смывов с рук и оборудования	6
9.	Определение качественных показателей молока сырья	6
10.	Определение фальсификации молока содой, аммиаком, перекисью, формалином. Определение группы чистоты молока и примеси маститного молока	6
11.	Технохимический контроль производства кисломолочных напитков, сметаны, творога, масла, сыров, вспомогательных материалов и тары.	6
12.	Заполнение журналов по выполнению микробиологических химико-бактериологических анализов	6
	Всего 7 семестр	72
<p>Форма промежуточной аттестации по: производственной практике зачет – 6, 7 семестры. Форма контроля и оценки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение за соответствием этапов выполняемой работы; – оценка результата выполнения практических работ; – оценка решения ситуационных профессиональных задач; правильности оформления документации. <p>Форма отчетности: отчет по практике: дневник с приложениями (графические, фото-, материалы).</p>		

2.2 Содержание производственной практики

Производственная практика ПП.04.01.							
№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во час.	Коды компетенций		ПО/У	Формы и методы контроля
				ОК	ПК		
МДК.04.01. Выполнение работ мастера производства цельномолочной и кисломолочной продукции - 6 семестр, 72 часа							
1.	Ознакомление с производственной деятельностью предприятия.	<p>1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия.</p> <p>2. Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, электробезопасности, производственной санитарии и личной гигиене на предприятии.</p> <p>3. Изучение должностных инструкций.</p> <p>4. Изучение правил транспортирования и хранения основного и вспомогательного сырья.</p> <p>5. Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>6. Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий</p>	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ДПК 4.1. ДПК 4.2.	ДПО1, ДПО6, ДУ1, ДУ2, ДУ3, ДУ5, ДУ13,	<p>Наблюдение за работой.</p> <p>Текущий контроль.</p> <p>Проверка дневника - отчета</p>
2.	Прием, сортировка поступающего молока	<p>1. Изучение нормативной документации на молоко сырое и особых требований к сырью, предъявляемых для производства цельномолочной и кисломолочной продукции</p> <p>2. Прием-сдача молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>3. Контроль качества сырья, поступающего на производство молочных продуктов.</p> <p>4. Проведение основных методов исследования сырья.</p> <p>5. Установление пригодности молока для выработки цельномолочной и кисломолочной продукции на основе лабораторных анализов и органолептических показателей.</p> <p>6. Дублирование на рабочих местах</p>	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ДПК 4.1. ДПК 4.2.	ДПО7, ДПО9, ДУ3, ДУ6, ДУ7, ДУ11, ДУ13,	<p>Наблюдение за работой.</p> <p>Текущий контроль.</p> <p>Проверка дневника - отчета</p>

3.	Механическая обработка молока.	<p>1. Ознакомление с устройством и принципом действия оборудования для механической обработки молока.</p> <p>2. Участие в процессах механической обработки молока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фильтрация молока; - сепарирования молока. <p>3. Освоение устройства и принципа действия контрольно-измерительных приборов.</p> <p>4. Определение массовой доли жира в смеси.</p> <p>5. Регулировании параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	6	<p>ОК 01.</p> <p>ОК 02.</p> <p>ОК 04.</p> <p>ОК 07.</p> <p>ОК 09.</p>	<p>ДПК 4.1.</p> <p>ДПК 4.2.</p>	<p>ДПО1, ДПО3, ДПО8,</p> <p>ДУ1, ДУ2, ДУ3, ДУ5, ДУ6, ДУ12,</p>	<p>Наблюдение за работой.</p> <p>Текущий контроль.</p> <p>Проверка дневника - отчета</p>
4.	Тепловая обработка молока.	<p>1. Выполнение процессов термической обработки молока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пастеризации; - стерилизации; - топления молока. <p>2. Выбор температурных режимов обработки в зависимости от качества сырья и вырабатываемой продукции.</p> <p>3. Подача пара и хладагентов в аппараты.</p> <p>4. Регулирование давления и температуры по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами пастеризации и охлаждения.</p> <p>5. Регулирование работы оборудования и устранение мелких неисправностей</p>	6	<p>ОК 01.</p> <p>ОК 02.</p> <p>ОК 04.</p> <p>ОК 07.</p> <p>ОК 09.</p>	<p>ДПК 4.1.</p> <p>ДПК 4.2.</p>	<p>ДПО1, ДПО3, ДПО4, ДПО8, ДПО9,</p> <p>ДУ1, ДУ2, ДУ3, ДУ4, ДУ5, ДУ6, ДУ11, ДУ12, ДУ13,</p>	<p>Наблюдение за работой.</p> <p>Текущий контроль.</p> <p>Проверка дневника - отчета</p>
5.	Производство различных видов питьевого молока.	<p>1. Удаление из молока механических примесей фильтрами периодического и непрерывного действия.</p> <p>2. Пуск сепаратора молокоочистителя в работу.</p> <p>3. Проведение нормализации молока в потоке на сепараторе нормализаторе.</p> <p>4. Сепарирование на сепараторе сливоотделители.</p> <p>5. Регулирование жирности сливок и обезжиренного молока в герметических сепараторах.</p> <p>6. Работа на саморазгружающемся сепараторе-нормализаторе.</p> <p>4. Выполнение процесса гомогенизации молока.</p>	6	<p>ОК 01.</p> <p>ОК 02.</p> <p>ОК 04.</p> <p>ОК 07.</p> <p>ОК 09.</p>	<p>ДПК 4.1.</p> <p>ДПК 4.2.</p>	<p>ДПО1, ДПО5, ДПО8, ДПО9,</p> <p>ДУ1, ДУ2, ДУ3, ДУ4, ДУ5, ДУ6, ДУ7, ДУ9, ДУ11, ДУ12, ДУ13,</p>	<p>Наблюдение за работой.</p> <p>Текущий контроль.</p> <p>Проверка дневника - отчета</p>
6	Ведение процесса пастеризации	<p>1. Ведение процесса пастеризации на различных видах пастеризаторах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пуск пастеризационной установки в работу; - подача пара и хладагента в аппараты; - работа на трубчатом пастеризаторе; 		<p>ОК 01.</p> <p>ОК 02.</p> <p>ОК 04.</p> <p>ОК 07.</p> <p>ОК 09.</p>	<p>ДПК 4.1.</p> <p>ДПК 4.2.</p>	<p>ДПО1, ДПО2, ДПО3, ДПО4, ДПО8, ДПО9,</p> <p>ДУ1, ДУ2, ДУ3, ДУ4,</p>	<p>Наблюдение за работой.</p> <p>Текущий контроль.</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - работа на установке для охлаждения молока; - работа на ваннах длительной пастеризации; - работа с автоклавом. <p>2. Организация мойки технологического оборудования для механической и тепловой обработки.</p>				ДУ5, ДУ6, ДУ9, ДУ11, ДУ12,	Проверка дневника - отчета
7.	Приготовление заквасок	<p>1. Технология приготовления лабораторных заквасок при использовании:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сухих заквасок; - жидких заквасок. <p>2. Приготовление симбиотической закваски.</p> <p>3. Технология приготовления производственной закваски.</p> <p>4. Хранение заквасок.</p>	12	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ДПК 4.1. ДПК 4.2.	ДПО5, ДПО7, ДПО8, ДПО9, ДУ6, ДУ7, ДУ11, ДУ12, ДУ13,	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчета
8.	Выработка кисломолочных продуктов.	<p>1. Ведение технологического процесса производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заквасок; - производства простокваши; - кефира; - ряженки; - напитка «Снежок» и йогурта; - цидофильных напитков. <p>7. Ведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.</p>	12	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ДПК 4.1. ДПК 4.2.	ДПО1, ДПО2, ДПО3, ДПО4, ДПО5, ДПО9, ДУ1, ДУ3, ДУ4, ДУ5, ДУ6, ДУ7, ДУ8, ДУ9, ДУ10, ДУ11, ДУ12, ДУ13,	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчета
9.	Производство молочных продуктов для диетического и детского питания	<p>1. Ведение технологических процессов изготовления кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведение тепловой обработки сырья; - ведение заквашивания молока; - ведение контроля качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция; - ведение контроля температуры, кислотности, продолжительности сквашивания молока; - определение готовности сгустка; - ведение обработки творожного сгустка методом ультрафильтрации. <p>2. Участие в фасовке готовых кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания на автоматах для фасовки.</p>	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ДПК 4.1. ДПК 4.2.	ДПО1, ДПО2, ДПО3, ДПО4, ДПО5, ДПО8, ДПО9, ДПО10, ДУ1, ДУ3, ДУ4, ДУ5, ДУ6, ДУ7, ДУ8, ДУ9, ДУ10, ДУ11, ДУ12, ДУ13,	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчета
10	Производство сметаны	<p>1. Ведение технологического процесса производства маложирной сметаны.</p> <p>2. Ведение технологического процесса производства классической сметаны.</p>	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07.	ДПК 4.1. ДПК 4.2.	ДПО1, ДПО2, ДПО3, ДПО4, ДПО5, ДПО6, ДПО8, ДПО9,	Наблюдение за работой. Текущий контроль.

		3. Правила ведения технологического журнала по выработке сметаны. 4. Анализ пороков продукции и разработка мероприятий по их предупреждению и устранению. 5. Ведении документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде		ОК 09.		ДПО10, ДУ1, ДУ3, ДУ4, ДУ5, ДУ6, ДУ7, ДУ8, ДУ9, ДУ10, ДУ11, ДУ12, ДУ13,	Проверка дневника - отчета
11	Производство творога и творожных изделий.	1. Проведение нормализации сырья. 2. Приготовление растворов хлористого кальция и сычужного фермента для производства творога. 3. Ведение технологического процесса производства творога кислотным способом. 4. Ведение технологического процесса производства творога кислотно-сычужным способом. 5. Ведение технологического процесса творожной массы.	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ДПК 4.1. ДПК 4.2.	ДПО1, ДПО2, ДПО4, ДПО5, ДПО8, ДПО9, ДУ1, ДУ3, ДУ4, ДУ5, ДУ6, ДУ9, ДУ10, ДУ11, ДУ12, ДУ13,	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчета
12	Производство кисломолочных изделий из пахты и сыворожки	1. Ведение процессов производства продуктов из пахты и сыворожки: - тепловая обработка сырья; - внесение компонентов по рецептуре (в случае применения); - заквашивание и сквашивание (при производстве кисломолочных продуктов); - освоение принципов работы оборудования и его эксплуатация; - санитарная обработка оборудования и инвентаря. 2. Участие в оценке качества продуктов из пахты и сыворожки. 3. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции. 4. Ведении документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ДПК 4.1. ДПК 4.2.	ДПО1, ДПО2, ДПО3, ДПО4, ДПО5, ДПО6, ДПО8, ДПО9, ДУ1, ДУ2, ДУ3, ДУ4, ДУ5, ДУ6, ДУ7, ДУ8, ДУ9, ДУ10, ДУ11, ДУ12, ДУ13.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчета
МДК.04.02. Выполнение работ лаборанта химико-бактериологического анализа - 7 семестр, 72 часа							
1	Ознакомление с производственной деятельностью предприятия	1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением. 2. Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и личной гигиены. 3. Ознакомление и экскурсия по предприятию.	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ДПК 4.3. ДПК 4.4.	ДПО11, ДПО13, ДПО16, ДУ14, ДУ16, ДУ24,	Наблюдение за работой. Текущий контроль.

		4. Подготовка рабочего места, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, санитарной и специальной одежды. 5. Знакомство с оборудованием микробиологической лаборатории. 6. Микроскоп, его устройство, правила работы с ним. 7. Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности					Проверка дневника - отчета
2	Приготовление и микроскопирование фиксированных окрашенных препаратов бактерий. Техника проведения посевов и пересевов.	1. Правила отбора проб молока и подготовка их к анализу. 2. Определение органолептических свойств молока. 3. Приготовление фиксированных окрашенных препаратов: - приготовление мазка; - высушивание; - фиксация и окраска. 4. Микроскопирование фиксированных окрашенных препаратов бактерий. 5. Техника проведения посевов и пересевов	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ДПК 4.3. ДПК 4.4.	ДПО11, ДПО12, ДПО13, ДПО14, ДПО15, ДПО16, ДУ14, ДУ15, ДУ16, ДУ17, ДУ18, ДУ24,	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчет
3	Изучение морфологических признаков дрожжей и мицелиальных грибов	1. Приготовление реактивов и растворов заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. 2. Приготовление препарата типа «раздавленная капля». 3. Микроскопирование препарата «раздавленная капля». 4. Изучение морфологических признаков дрожжей. 5. Приготовление в живом виде препарат дрожжей. 6. Изучение морфологических признаков мицелиальных грибов. 7. Определение вида мицелиального гриба, выросшего на поверхности пищевого продукта 8. Обработка результатов лабораторных исследований	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ДПК 4.3. ДПК 4.4.	ДПО11, ДПО12, ДПО13, ДПО14, ДПО15, ДПО16, ДУ14, ДУ15, ДУ16, ДУ17, ДУ18, ДУ19, ДУ21, ДУ22, ДУ24,	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчет
4	Определение общего количества микроорганизмов в молоке. Исследование сырого молока	1. Определение общего количества микроорганизмов в молоке: - ознакомиться с методами определения общего количества микроорганизмов в молоке; - определение свежести молока. 2. Отбор молока для бактериологического исследования. 3. Исследование молока на присутствие стафилококков и маститных стрептококков. 4. Определение антибиотиков в молоке. 5. Микробиологическое исследование сырого молока.	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ДПК 4.3. ДПК 4.4.	ДПО11, ДПО12, ДПО13, ДПО14, ДПО15, ДПО16, ДУ14, ДУ15, ДУ16, ДУ17, ДУ18, ДУ19,	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчет

		6. Определение бактериальной обсемененности молока.				ДУ20, ДУ21, ДУ24,	
5	Микробиологический контроль качества заквасок	1. Ознакомление со схемой контроля заквасок. 2. Овладение методикой микробиологического контроля качества жидких и сухих заквасок методом непосредственного микроскопирования окрашенных препаратов. 3. Определение органолептических показателей. 4. Проведение микроскопии препаратов из кефирных грибков на обнаружение специфической микрофлоры. 5. Определение наличия посторонней микрофлоры и активности заквасок (по времени окрашивания молока)	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ДПК 4.3. ДПК 4.4.	ДПО11, ДПО12, ДПО13, ДПО14, ДПО15, ДПО16, ДУ14, ДУ15, ДУ16, ДУ17, ДУ18, ДУ19, ДУ20, ДУ21, ДУ22, ДУ24,	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчет
6	Микробиологический контроль качества кисломолочных продуктов. Микробиологические исследования сливочного масла	1. Контроль качества кисломолочных продуктов, приготавливаемых на заквасках мезофильных и термофильных молочнокислых бактерий, путем микроскопирования окрашенных форсированных препаратов: - кефира; сметаны; - творога; простокваши. 2. Микробиологический контроль производства кисломолочных продуктов. 3. Микробиологические исследования сливочного масла. 4. Проведение статистической оценки основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ДПК 4.3. ДПК 4.4.	ДПО11, ДПО12, ДПО13, ДПО14, ДПО15, ДПО16, ДУ14, ДУ15, ДУ16, ДУ17, ДУ18, ДУ19, ДУ20, ДУ21, ДУ22, ДУ24,	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчет
7	Микробиологический контроль сыра и молока, используемого в сыроделии, стуженого, сухого молока и мороженого	1. Ознакомление с методами исследования сыра и молока, используемого в сыроделии. 2. Освоение приемов определения качественного состава микрофлоры молока по пробе на брожение и сычужно-бродильной пробы. 3. Микроскопирование мазков сыра. 4. Микробиологический контроль стуженого, сухого молока и мороженого	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ДПК 4.3. ДПК 4.4.	ДПО11, ДПО12, ДПО14, ДПО15, ДУ14, ДУ15, ДУ16, ДУ17, ДУ18, ДУ19, ДУ20, ДУ21, ДУ22, ДУ24	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчет
8	Санитарно-гигиенический контроль воды, воздуха, смывов с рук и оборудования	1. Проведение санитарно-гигиенического контроля воды, воздуха, смывов с рук и оборудования: - проведение анализа микрофлоры воздуха; - проведение анализа воды на общее содержание микроорганизмов в 1 мл воды;	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ДПК 4.3. ДПК 4.4.	ДПО11, ДПО12, ДПО13, ДПО14,	Наблюдение за работой. Текущий контроль.

		<ul style="list-style-type: none"> - определение общего количества микроорганизмов в смыве рук; - определение общего количества микроорганизмов в смыве оборудования; 2. Определение наличия кишечной палочки. 3. Осуществление мытья, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания 				ДПО15, ДПО16, ДУ14, ДУ15, ДУ16, ДУ17, ДУ18, ДУ19, ДУ20, ДУ21, ДУ22, ДУ24	Проверка дневника - отчет
9	Определение качественных показателей молока сырья	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с методами анализа молока 2. Органолептические показатели сырого молока: консистенция, вкус и запах. цвет. 3. Физико-химические показатели сырого молока: массовая доля жира и белка, плотность, титруемая кислотность, группа чистоты, термоустойчивость, бактериальная обсемененность. 4. Обработка результатов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования; 	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ДПК 4.3. ДПК 4.4.	ДПО11, ДПО12, ДПО13, ДПО14, ДПО15, ДПО16, ДУ14, ДУ15, ДУ16, ДУ17, ДУ18, ДУ19, ДУ20, ДУ21, ДУ22, ДУ24,	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчет
10	Определение фальсификации молока содой, аммиаком, перекисью, формалином. Определение группы чистоты молока и примеси маститного молока	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отбор средних проб для анализа и их сохранение. 2. Исследование контролируемого молока: <ul style="list-style-type: none"> - разбавление молока водой; - разбавление молока обезжиренным молоком; - определение соды в молоке; - определение присутствия формальдегида; - определение наличия перекиси водорода. 3. Определение группы чистоты молока и примеси маститного молока. 4. Определение группы чистоты молока и примеси маститного молока. 5. Проведение сравнительного анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами. 6. Утилизация микробиологических отходов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ДПК 4.3. ДПК 4.4.	ДПО11, ДПО12, ДПО13, ДПО14, ДПО15, ДПО16, ДУ14, ДУ15, ДУ16, ДУ17, ДУ18, ДУ19, ДУ20, ДУ21, ДУ22, ДУ23, ДУ24,	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчет
11	Технохимический контроль производства кисломолочных напитков, сметаны,	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор и пользование основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. 	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ДПК 4.3. ДПК 4.4.	ДПО11, ДПО12, ДПО13, ДПО14,	Наблюдение за работой. Текущий контроль.

	творога, масла, сыров, вспомогательных материалов и тары.	2. Отбор проб сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора. 3. Технохимический контроль производства: - кисломолочных напитков; сметаны; творога; масла; сыров. 4. Технохимический контроль производства вспомогательных материалов и тары.				ДПО15, ДПО16, ДУ14, ДУ15, ДУ16, ДУ17, ДУ18, ДУ19, ДУ20, ДУ21, ДУ22, ДУ24,	Проверка дневника - отчет
12	Заполнение журналов по выполнению микробиологических химико-бактериологических анализов	1. Документировании результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения путем составления учетно-отчетной документации. 2. Заполнение журналов по выполнению микробиологических химико-бактериологических анализов: - регистрация результатов внутреннего контроля качества; - контроль микробной обсемененности; - контроль чистоты и стерильности лабораторной посуды; - регистрация приготовления и контроля питательных сред; - регистрация приготовления дезинфицирующих растворов; - отбор и регистрация проб. 3. Оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ДПК 4.3. ДПК 4.4.	ДПО11, ДПО12, ДПО13, ДПО14, ДПО15, ДПО16, ДУ18, ДУ19, ДУ20, ДУ22, ДУ23.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчет
Итого часов практики по ПМ.04:			144				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Сельскохозяйственные предприятия/организации для прохождения производственной практики должны располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов работ, предусмотренных программой производственной практики и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

3.2. Информационное обеспечение обучения

МДК.04.01 Выполнение работ мастера производства

Основные источники:

1. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 412 с. — ISBN 978-5-507-47426-4. // Лань: электронно-библиотечная цельномолочной и кисломолочной продукции система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/370910> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

2. Голубева, Л. В. Технология цельномолочных продуктов. Практикум / Л. В. Голубева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-507-46686-3. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/316949> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

3. Ковалева, О. А. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.]; под редакцией О. А. Ковалева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 444 с. — ISBN 978-5-507-47083-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326147> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

4. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47136-2. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/330515> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

5. Раманаускас, И. И. Сыроделие: техника и технология / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-9941-0. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201200> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

6. Сухова, И. В. Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности: учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. — Самара: СамГАУ, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-88575-690-7. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/301982> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Захарова, Л. М. Технология молока и молочных продуктов. Технология маслоделия и сыроделия. Лабораторный практикум: учебное пособие / Л. М. Захарова, Е. М. Лобачева, И. В. Гралевская. — Кемерово: КемГУ, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-8353-2773-7. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173542> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

2. Иванов, А. А. Автоматизация технологических процессов и производств: учебное пособие / А.А. Иванов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ ИНФРА-М, 2020. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-535-6. // Znaniум: электронно-библиотечная система. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1117207>

(дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

МДК.04.02 Выполнение работ лаборанта химико-бактериологического анализа **Основные источники:**

1. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 412 с. — ISBN 978-5-507-47426-4. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/370910> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

2. Голубева, Л. В. Технология цельномолочных продуктов. Практикум / Л. В. Голубева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-507-46686-3. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/316949> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

3. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47136-2. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/330515> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

4. Рябцева, С. А. Микробиология молока и молочных продуктов / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-507-47182-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/338021> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

5. Раманаускас, И. И. Сыроделие: техника и технология / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-9941-0. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201200> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Захарова, Л. М. Технология молока и молочных продуктов. Технология маслоделия и сыроделия. Лабораторный практикум: учебное пособие / Л. М. Захарова, Е. М. Лобачева, И. В. Гралевская. — Кемерово: КемГУ, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-8353-2773-7. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173542> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

2. Ковалева, О. А. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.]; под редакцией О. А. Ковалева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 444 с. — ISBN 978-5-507-47083-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326147> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

3. Лемеш, Е. А. Контроль и управление качеством молока: учебно-методическое пособие / Е. А. Лемеш, А. Е. Рябичева, А. Н. Гулаков, С. И. Шепелев. — Брянск: Брянский ГАУ, 2022. — 74 с. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304811> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

4. Сухова, И. В. Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности: учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. — Самара: СамГАУ, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-88575-690-7. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/301982> (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

3.3 Общие требования к организации практики

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) является освоение в полном объеме запланированного количества лабораторных и практических работ для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Образовательное учреждение, реализуя практику, руководствуется следующими документами:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343;

- Положением «Об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ППССЗ и ППКРС)».

С момента зачисления обучающихся в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие на предприятии. Кроме того, на обучающихся, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство РФ, и они подлежат государственному социальному страхованию, как и работники предприятия.

Обучающиеся при прохождении практики обязаны:

- полностью выполнить задания, предусмотренные программой практики;

- соблюдать действующие в техникуме и предприятиях правила внутреннего распорядка;

- изучить и строго соблюдать правила и нормы безопасности труда, правила противопожарной безопасности и охраны окружающей среды.

Организация практики может предусматривать участие обучающихся в опытно-экспериментальной, изобретательской и научно-исследовательской работе.

Контроль работы практикантов и отчетность

Контроль проведения производственной практики обучающихся техникума осуществляет заместитель директора по производственному обучению. Текущий, периодический и итоговый контроль проводит руководитель практики от учебного заведения и предприятия.

По окончании практики, обучающиеся составляют дневник и отчет о выполнении работы в котором анализируется вся работа. Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

Практика завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителя практики от профильной организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Защиту отчетов по практикам проводит руководитель практики от техникума.

3.4 Кадровое обеспечение практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практиками: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям

служащих по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководство производственной практикой осуществляется одним из опытных работников соответствующей организации – базы практики, назначенным руководителем указанной организации.