

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

УТВЕРЖДАЮ  
Директор В.А. Римша

«05» апреля 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебной УП.01.01 и производственной ПП.01.01 практик**

профессионального модуля

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

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 учебной УП.01.01 и производственной ПП.01.01 практик профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции 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

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	4
1.1 Цель и задачи практик	4
1.2 Результаты освоения программы практик	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИК	7
2.1. Тематический план практик профессионального модуля	7
2.2 Содержание учебной и производственной практик	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИК	19
3.1 Требования к материально-техническому обеспечению	19
3.2. Информационное обеспечение обучения	19
3.3 Общие требования к организации практик	21
3.4 Кадровое обеспечение практик	21

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

## 1.1 Цель и задачи практик

Учебная и производственная практики профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции 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.

**Цель учебной практики** – формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуемых в рамках профессиональных модулей программ подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по данному виду деятельности.

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

Рабочая программа учебной и производственной практик разрабатывалась в соответствии с:

1. Федеральным государственным образовательным стандартом СПО специальности.
2. Рабочим учебным планом по специальности.
3. Рабочей программой профессионального модуля ПМ.01

Программы практик являются составной частью профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)».

### **Задачи практик:**

- приобретение первоначального практического опыта по приемке и определения качественных показателей поступающего молока;
- отработка навыков по выполнению технологических операций по первичной обработке сырья;
- формирование у обучающихся умений контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов.

## 1.2 Результаты освоения программы практик

Результатом освоения программы практик профессионального модуля является овладение обучающимися основным видом деятельности (ВД): **Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
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 РФ 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.

**освоение практического опыта в:**

ПО1 - ведения утвержденной учетно-отчетной документации;

ПО2 - участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов;

ПО3 - мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов;

ПО4 - проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию;

ПО5 - проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;

ПО6 - контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;

ПО7 - участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;

ПО8 - расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;

ПО9 - 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;

ПО10 - обеспечения безопасных условий труда на производстве;

ПО11 - разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

ПО12 - участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;

ПО13 - составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;

ПО14 - учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов;

**уметь:**

У1 - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;

У2 - правильно оформлять учетно-отчетную документацию;

У3 - планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов;

У4 - проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;

У5 - контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

У6 - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;

У7 - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;

У8 - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;

У9 - определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;

У10- обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий;

У11- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

**Количество часов на освоение рабочей программы практик:**

УП.01.01. Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий: **72 часа**

ПП.01.01. Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий: **216 часов**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИК

### 2.1. Тематический план практик профессионального модуля

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
<b>Учебная практика УП.01.01. 4 семестр</b>		
1.	<b>Ознакомление с производственной лабораторией.</b> Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.	6
2.	Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья	6
3.	Контроль качества сырья, поступающего на производство цельномолочных продуктов	6
4.	Изготовление производственных заквасок для производства кисломолочных продуктов	6
5.	Выполнение технологических расчетов по выработке кисломолочных продуктов	6
6.	Обслуживание оборудования учета молока	6
<b>Всего 4 семестр</b>		<b>36</b>
<b>Учебная практика УП.01.01. 5 семестр</b>		
1.	<b>Изучение документации по приемке сырья.</b> Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.	6
2.	Ведение процессов изготовления цельномолочных продуктов	6
3.	Ведение технологических процессов различных видов пастеризованного молока	6
4.	Заквашивание молока при производстве кисломолочных продуктов	
5.	Оценка качества цельномолочных продуктов	6
6.	Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции	6
<b>Всего 5 семестр</b>		<b>36</b>
<b>Производственная практика ПП.01.01. 6 семестр</b>		
1.	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. Прием, учет и хранение сырья	6
2.	Освоение методик контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.	6
3.	Обслуживание оборудования количественного учета молока	6
4.	Освоение навыков обслуживания сепараторов	6
5.	Обслуживание гомогенизатора, установок для тепловой обработки молока.	6
Дублирование на рабочих места:		
6.	Ведение технологических процессов производства различных видов пастеризованного молока: пастеризованного, белкового, топленого, стерилизованного, ультрапастеризованного.	12
7.	Ведение технологических процессов производства кисломолочных напитков: кефира, ряженки, варенца, бифидока, простокваши, ацидолакта	18
8.	Ведение технологических процессов производства сметаны	6
9.	Ведение технологических процессов производства творога: нежирного, полужирного, жирного.	12
10.	Ведение технологических процессов производства молочных продуктов детского питания	12
11.	Ведение процессов изготовления сыра	12
12.	Ведение процессов посолки, созревания сыров	6
13.	Ведение процессов изготовления плавленых сыров	6
14.	Участие в оценке качества сыров	6
15.	Ведение процессов изготовления продуктов из молочной сыворотки	12

16.	Участие в оценке качества продуктов из молочной сыворотки:	6
17.	Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции	6
18.	Мойка и дезинфекция пастеризаторов, сепараторов, резервуаров.	6
	<b>Всего 6 семестр</b>	<b>144</b>
<b>Производственная практика ПП.01.01. 7 семестр</b>		
1	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности	6
Дублирование на рабочих местах.		
2	Контроль качества сырья, поступающего на производство кисломолочных и детских молочных продуктов	6
3	Изучение выбора технологической карты производства	12
4	Ведение технологических процессов изготовления кисломолочных продуктов	6
5	Ведение технологических процессов изготовления кисломолочных продуктов	6
6	Ведение технологических процессов изготовления кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания	12
7	Ведение технологических процессов изготовления кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания	12
8	Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции, ведения документации	6
9	Ведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.	6
	<b>Всего 7 семестр</b>	<b>72</b>
<p>Форма промежуточной аттестации по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учебной практике дифференцированный зачет – 4, 5 семестры;</li> <li>- производственной практике зачет – 6, 7 семестр.</li> </ul> <p>Форма контроля и оценки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение за соответствием этапов выполняемой работы содержанию ИТК, во время выполнения практической работы;</li> <li>– оценка результата выполнения практических работ;</li> <li>– оценка решения ситуационных профессиональных задач;</li> <li>– оценка правильности оформления документации.</li> </ul> <p>Форма отчетности: отчет по практике: дневник практики с приложениями (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике).</p>		



## 2.2 Содержание учебной и производственной практик

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во час.	Коды компетенций		ПО/У	Формы и методы контроля
				ОК	ПК		
<b>Учебная практика УП.01.01. 4 семестр</b>							
1	<b>Ознакомление с производственной лабораторией.</b> Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии	1. Ознакомление с производственной лабораторией: - схема производства с указанием технологических режимов в части сепарирования, гомогенизации, пастеризации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов, согласно заданным условиям; - последовательное выполнение технологических операций в соответствии с качеством сырья и согласно заданным условиям. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 3. ПО 6. ПО 9. ПО 10. У 1. У 2. У 4. У 7.	Наблюдение за работой.  Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета
2	Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья	1. Ознакомление с путем поступления молока на молокоперерабатывающие заводы и транспорт перевозки. 2. Температурные режимы перевозки молочной продукции. 3. Правила приемки сырья на молокоперерабатывающих предприятиях. 4. Контроль приемки поступающего сырья. 5. Способы и сроки хранения молока. 6. Виды упаковки молочных продуктов, маркировка молока. 7. Контроль временного резервирования молока	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 3. ПО 4. ПО 6. У 1. У 2. У 4. У 7.	Наблюдение за работой. Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета
3	Контроль качества сырья, поступающего на производство цельномолочных продуктов	1. Требования, предъявляемые к качеству заготавливаемого молока. 2. Методы отбора проб. 3. Подготовка проб молока к анализам. 4. Ознакомление с методами анализа молока. 5. Определение качественных показателей поступающего сырья 6. Установление пригодности молока на основе лабораторных анализов и органолептических показателей	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 3. ПО 4. ПО 5. ПО 6. У 1. У 2. У 4. У 5. У 7.	Наблюдение за работой.  Текущий контроль. Проверка дневника - отчета

4	Изготовление производственных заквасок для производства кисломолочных продуктов	1. Ознакомление с изготовлением производственных заквасок для производства: - кисломолочных напитков; - сметаны; - творога; - детских молочных продуктов питания. 2. Проверка соблюдения нормативов и правил удаления отходов.	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 3. ПО 4. ПО 5. ПО 6. У 1. У 2. У 4. У 5. У 7.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчета
5	Выполнение технологических расчетов по выработке кисломолочных продуктов	1. Выполнение технологических расчетов по выработке кисломолочных напитков. 2. Выполнение технологических расчетов по выработке сметаны. 3. Выполнение технологических расчетов по выработке творога. 4. Выполнение технологических расчетов по выработке детских молочных продуктов детского питания	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 2. ПО 7. ПО 8. ПО 9. ПО 12. У 1. У 2. У 3. У 6. У 8. У 9.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчета
6	Обслуживание оборудования учета молока:	1. Обслуживание оборудования количественного учета молока: - обслуживание весов; - обслуживание счетчиков. 2. Обслуживание Модуля приемки сырья. 3. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 10. ПО 11. У 1. У 2. У 6.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчета
<b>Всего часов за 4 семестр:</b>			<b>36 часов</b>				

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во час.	Коды компетенций		ПО/У	Формы и методы контроля
				ОК	ПК		
<b>Учебная практика УП.01.01. 5 семестр</b>							
1	<b>Изучение документации по приемке сырья.</b> Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.	1. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. 2. Освоение приема молочного сырья на переработку: - осуществление контроля приемки сырья; - учет количество поступающего сырья. 3. Выявление фальсификации молока. 4. Оформление и анализ документации по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья. 5. Расчет и подбор оборудования для количественного учета молочных продуктов. 6 Проверка соблюдения нормативов и правил удаления отходов	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 2. ПО 3. ПО 4. ПО 5. ПО 6. ПО 8. ПО 13. У 1. У 2. У 3. У 4. У 5. У 6. У 9.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчета

2	Ведение процессов изготовления цельномолочных продуктов	<ol style="list-style-type: none"> <li>Изучить полную технологическую схему производства цельномолочных продуктов согласно типовой технологической инструкции, действующей на предприятии.</li> <li>Освоить основные операции по производству цельномолочных продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- тепловая обработка;</li> <li>- механическая обработка нормализованных смесей.</li> </ul> </li> <li>Ведение процесса гомогенизации; <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка готовности оборудования к работе;</li> <li>- выбор и установление режима гомогенизации;</li> <li>- проверка эффективности гомогенизации.</li> </ul> </li> </ol>	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 3. ПО 4. ПО 6. ПО 10. ПО 11. ПО 12. ПО 13. У 1. У 3. У 4. У 6. У 10.	Наблюдение за работой.  Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета
3	Ведение технологических процессов различных видов пастеризованного молока	<ol style="list-style-type: none"> <li>Инструктаж по ТБ и ОТ при работе с тепловым оборудованием.</li> <li>Ведение процесса пастеризации: <ul style="list-style-type: none"> <li>- пуск установки в работу;</li> <li>- наблюдение за режимом пастеризации;</li> <li>- чтение термограмм;</li> <li>- контроль пастеризации различными методами;</li> </ul> </li> <li>Наблюдение за режимами мойки пастеризационной установки.</li> </ol>	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 3. ПО 4. ПО 6. ПО 9. ПО 10. ПО 11. ПО 12. ПО 13. У 1. У 3. У 4. У 6. У 9. У 10.	Наблюдение за работой.  Текущий контроль. Проверка дневника - отчета
4	Заквашивание молока при производстве кисломолочных продуктов	<ol style="list-style-type: none"> <li>Заквашивание молока при производстве кисломолочных продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- прием и сортировка молока;</li> <li>- нормализация молока;</li> <li>- пастеризация молока;</li> <li>- гомогенизация молока;</li> <li>- охлаждение молока;</li> <li>- заквашивание молока;</li> <li>- сквашивание молока.</li> </ul> </li> <li>Хранение охлажденных кисломолочных продуктов.</li> </ol>		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 3. ПО 4. ПО 5. ПО 6. ПО 10. ПО 12. У 1. У 2. У3. У 4. У 5. У 6.	Наблюдение за работой.  Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета
5	Оценка качества цельномолочных продуктов	<ol style="list-style-type: none"> <li>Изучение нормативной документации.</li> <li>Изучение основные методики контроля качества готовой продукции.</li> <li>Проведение лабораторных исследований и оценка качества.</li> <li>Дегустация готовой продукции.</li> <li>Экспертное заключение о качестве выработанных цельномолочных продуктов</li> <li>Оформление и анализ документации по контролю качества цельномолочной продукции.</li> </ol>	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 4. ПО 6. ПО 10. ПО 11. ПО 13. ПО 14. У 1. У 2. У 4. У 7. У 10.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчета

6	Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции	<ol style="list-style-type: none"> <li>Анализ основных видов брака готовой продукции: <ul style="list-style-type: none"> <li>- вкус, запах, консистенция, цвет.</li> </ul> </li> <li>Разработка мероприятий с устранением брака готовой продукции: <ul style="list-style-type: none"> <li>- качество используемого сырья;</li> <li>- соблюдение технологических режимов производства;</li> <li>- соблюдение условий хранения продукта;</li> <li>- соблюдение условий транспортировки продукта.</li> </ul> </li> <li>Соблюдение производственной санитарии, личной гигиены.</li> <li>Ведение технической документации.</li> </ol>	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 2. ПО 4. ПО 6. ПО 10. ПО 11. ПО 12. ПО 14. У 1. У 2. У 4. У 5. У 7. У 10. У 11.	Наблюдение за работой.  Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета
<b>Всего часов за 5 семестр:</b>			<b>36 часов</b>				

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во час.	Коды компетенций		ПО/У	Формы и методы контроля
				ОК	ПК		
<b>Производственная практика ПП.01.01. 6 семестр</b>							
1	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. Прием учет и хранение сырья	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ознакомление с предприятием.</li> <li>Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.</li> <li>Изучение должностных инструкций.</li> <li>Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья на предприятии.</li> <li>Изучение документации по приемке сырья.</li> <li>Учет поступающего сырья по количеству и качеству.</li> </ol>	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 2. ПО 3. ПО 4. ПО 5. ПО 6. ПО 8. ПО 13. У 1. У 2. У3. У 4. У 5. У 6. У9.	Наблюдение за работой.  Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета
2	Освоение методик контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов приемки и хранения сырья.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Расчет и подбор оборудования для внутривозовского перемещения молока и молочных продуктов.</li> <li>Выявление, анализ и устранение характерных неисправностей, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутривозовского перемещения молока и молочных продуктов.</li> <li>Осуществление контроля приемки сырья.</li> <li>Учет количества поступающего сырья.</li> <li>Оценка сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам.</li> <li>Выбор технологии переработки сырья в соответствии с его качеством.</li> <li>Хранение основного и вспомогательного сырья.</li> </ol>	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 2. ПО 3. ПО 4. ПО 5. ПО 6. ПО 7. ПО 8. ПО 9. ПО 11. ПО 13. У 1. У 2. У3. У 4. У 5. У 6. У 8. У9.	Наблюдение за работой.  Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета

3	Обслуживание оборудования количественного учета молока	1. Участие в обслуживании: - весов; - счетчиков для поступающего молочного сырья; - модуля для приемки молочного сырья. 2. Составление таблицы с указанием наименования оборудования, назначения, марки, мощности.	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 10. У 2. У 4. У 6.	Наблюдение за работой. Текущий Контроль. Проверка дневника - отчета
4	Освоение навыков обслуживания сепараторов	1. Ознакомление с устройством сепаратора, отдельных его частей, правилами эксплуатации. 2. Участие в обслуживании сепараторов: - сепараторов-сливкоотделителей; - сепараторов с приставкой для нормализации; - молокоочистителей; - творогоизготовителей. 3. Составление технологической карты обслуживания сепараторов	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 3. ПО 10. У 1. У 2. У 3. У 6.	Наблюдение за работой. Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета
5	Обслуживание гомогенизатора, установок для тепловой обработки молока.	1. Участие в обслуживании гомогенизатора. 2. Составление технологической карты обслуживания гомогенизатора. 3. Участие в обслуживании установок для тепловой обработки молока. 4. Составление технологической карты обслуживания установок для тепловой обработки молока	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 3. ПО 10. У 1. У 2. У 3. У 6.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчета
Дублирование на рабочих места:							
6	Ведение технологических процессов производства различных видов молока: пастеризованного, белкового, топленого, стерилизованного, ультрапастеризованного	1. Участие в ведении технологических процессов производства различных видов пастеризованного молока: - пастеризованного молока; - белкового молока; - топленого молока; - стерилизованного молока; - ультрапастеризованного молока. 2. Выполнение аппаратурно-технологической схемы производства различных видов пастеризованного молока.	12	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 2. ПО 3. ПО 4. ПО 5. ПО 6. ПО 7. ПО 8. ПО 9. ПО 11. ПО 13. У 1. У 2. У3. У 4. У 5. У 6. У 8. У9.	Наблюдение за работой.  Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета
7	Ведение технологических процессов производства кисломолочных напитков: кефира, ряженки, варенца, бифидока, простокваши;	1. Участие в ведении технологических процессов производства кисломолочных напитков: - кефира; - ряженки; - варенца; - бифидока; - простокваши;	18	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 2. ПО 3. ПО 4. ПО 5. ПО 6. ПО 7. ПО 8. ПО 9. ПО 11. ПО 13. У 1. У 2. У3.	Наблюдение за работой.  Текущий контроль.

	бифидока, простокваши, ацидолакта	- ацидолакта. 2. Выполнение аппаратурно-технологической схемы производства кисломолочных напитков		ОК 08. ОК 09.		У 4. У 5. У 6. У 8. У9.	Проверка дневника - отчета
8	Ведение технологических процессов производства сметаны	1. Участие в ведение технологических процессов производства сметаны. 2. Составление аппаратурно-технологической схемы производства сметаны	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 2. ПО 3. ПО 5. ПО 6. ПО 7. ПО 8. ПО 9. У 1. У 2. У3. У 4. У 5. У 6. У 8. У9.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчета
9	Ведение технологических процессов производства творога: нежирного, полужирного, жирного	1. Участие в ведение технологических процессов производства творога: - нежирного творога; - полужирного творога; - жирного творога. 2. Составление аппаратурно-технологической схемы производства творога	12	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 2. ПО 3. ПО 5. ПО 6. ПО 7. ПО 8. ПО 9. У 1. У 2. У3. У 4. У 5. У 6. У 8. У9.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчета
10	Ведение технологических процессов производства молочных продуктов детского питания	1. Участие в ведение технологических процессов производства молочных продуктов детского питания. 2. Составление аппаратурно-технологической схемы производства молочных продуктов детского питания	12	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 2. ПО 3. ПО 5. ПО 6. ПО 7. ПО 8. ПО 9. У 1. У 2. У3. У 4. У 5. У 6. У 8. У9.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчета
11	Ведение процессов изготовления сыра:	Ведение процессов изготовления сыра: - тепловая обработка сырья; - заквашивание молока; - контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция; - контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока; - определение готовности сырного сгустка и зерна; - обработка сыра; - формование и прессование; - принцип работы оборудования и его эксплуатация; - санитарная обработка оборудования, инвентаря, форм.	12	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 2. ПО 3. ПО 4. ПО 5. ПО 6. ПО 7. ПО 8. ПО 9. ПО 11. ПО 13. У 1. У 2. У3. У 4. У 5. У 6. У 8. У9.	Наблюдение за работой.  Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета
12	Ведение процессов посолки, созревания сыров	Ведение процессов посолки, созревания сыров: - учет количества выработанного сыра и передача его в соляное отделение;	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 2. ПО 3. ПО 4. ПО 5.	Наблюдение за работой. Текущий

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление и контроль концентрации рассола в соляном бассейне;</li> <li>- контроль температуры рассола;</li> <li>- уход за сырами в процессе созревания.</li> </ul>		<p>ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.</p>		<p>ПО 6. ПО 7. ПО 8. ПО 9. ПО 11. У 1. – У5. У 6. У 8. У9.</p>	<p>контроль.  Проверка дневника - отчета</p>
13	Ведение процессов изготовления плавленых сыров	<p>Ведение процессов изготовления плавленых сыров:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор и подготовка сырья согласно рецептуре;</li> <li>- подбор солей-плавителей приготовление их растворов;</li> <li>- составление смеси;</li> <li>- плавление сырной массы;</li> <li>- фасовка плавленого сыра;</li> <li>- принцип работы оборудования и его эксплуатация;</li> <li>- санитарная обработка оборудования.</li> </ul>	6	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2.</p>	<p>ПО 2. ПО 3. ПО 5. ПО 6. ПО 7. ПО 8. ПО 9. У 1. У 2. У3. У 4. У 5. У 6. У 8. У9.</p>	<p>Наблюдение за работой. Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета</p>
14	Участие в оценке качества сыров	<p>Контроль качества основного и вспомогательного сырья и материалов, используемых в производстве плавленых сыров:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение нормативной документации;</li> <li>- проведение основных методов исследования сыров;</li> <li>- дегустация готовой продукции;</li> <li>- экспертное заключение о качестве выработанных сыров;</li> <li>- ведение документации.</li> </ul>	6	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09.</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2.</p>	<p>ПО 2. ПО 3. ПО 5. ПО 6. ПО 7. ПО 8. ПО 9. У 1. У 2. У3. У 4. У 5. У 6. У 8. У9.</p>	<p>Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчета</p>
15	Ведение процессов изготовления продуктов из молочной сыворотки	<p>Ведение процессов изготовления продуктов из молочной сыворотки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тепловая обработка сырья;</li> <li>- внесение компонентов по рецептуре (в случае применения);</li> <li>- заквашивание и сквашивание (при производстве кисломолочных продуктов);</li> <li>- принцип работы оборудования и его эксплуатация;</li> <li>- санитарная обработка оборудования, инвентаря.</li> </ul>	12	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2.</p>	<p>ПО 2. ПО 3. ПО 4. ПО 5. ПО 6. ПО 7. ПО 8. ПО 9. ПО1. ПО 11. ПО 13. У 1. У 2. - У 5. У 6. У 8. У9.</p>	<p>Наблюдение за работой. Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета</p>
16	Участие в оценке качества продуктов из молочной сыворотки:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль качества сырья, поступающего на производство: <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение нормативной документации на молоко сырое и особых требований к сырью, предъявляемых в сыроделии;</li> <li>- проведение основных методов исследования сырья;</li> <li>- установление пригодности молока для выработки сыров на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;</li> <li>- ведение документации.</li> </ul> </li> <li>2. Контроль качества продуктов из молочной сыворотки:</li> <li>3. Дегустация готовой продукции.</li> <li>4. Экспертное заключение о качестве выработанных продуктов из молочной сыворотки.</li> </ol>	6	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2.</p>	<p>ПО 2. ПО 3. ПО 4. ПО 5. ПО 6. ПО 7. ПО 8. ПО 9. ПО1. ПО 11. ПО 13. У 1. У 2. У3. У 4. У 5. У 6. У 8. У9.</p>	<p>Наблюдение за работой.  Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета</p>

17	Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции	1. Анализ основных видов брака готовой продукции: - вкус, запах, консистенция, цвет. 2. Разработка мероприятий с устранением брака готовой продукции: - качество используемого сырья; - соблюдение технологических режимов производства; - соблюдение условий хранения продукта; - соблюдение условий транспортировки продукта. 3. Соблюдение производственной санитарии, личной гигиены. 4. Ведение технической документации.	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 2. ПО 3. ПО 4. ПО 5. ПО 6. ПО 7. ПО 8. ПО 9. ПО1. ПО 11. ПО 13. У 1. У 2. У3. У 4. У 5. У 6. У 8. У9.	Наблюдение за работой.  Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета
18	Мойка и дезинфекция пастеризаторов, сепараторов, резервуаров.	1. Участие в санитарной обработке пастеризационно - охладительных установок. 2. Участие в санитарной обработке: - трубчатого пастеризатора; - сепараторов; - резервуаров.	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 3. ПО 10. У 1. У 2. У 3. У 6.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчета
<b>Производственная практика ПП.01.01. 7 семестр</b>							
№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во час.	Коды компетенций		ПО/У	Формы и методы контроля
				ОК	ПК		
1.	Ознакомление с предприятием.	1. Ознакомление с предприятием. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. 3. Изучение должностных инструкций. 4. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья на предприятии. 5. Изучение документации по приемке сырья. 6. Учет поступающего сырья по количеству и качеству.	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 2. ПО 3. ПО 4. ПО 5. ПО 6. ПО 8. ПО 13. У 1. У 2. У3. У 4. У 5. У 6. У9.	Наблюдение за работой. Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета
<b>Дублирование на рабочих местах.</b>							
2.	Контроль качества сырья, поступающего на производство кисломолочных и детских молочных продуктов	1. Контроль качества сырья, поступающего на производство кисломолочных и детских молочных продуктов: - изучение нормативной документации на молоко сырое и особых требований к сырью, предъявляемых для производства кисломолочных, детских продуктов. - проведение основных методов исследования сырья. - установление пригодности молока для выработки кисломолочных, детских молочных продуктов на основе лабораторных анализов и органолептических показателей.	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 2. ПО 3. ПО 4. ПО 5. ПО 6. ПО 8. ПО 13. У 1. У 2. У3. У 4. У 5. У 6. У9. У 10.	Наблюдение за работой.  Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета



		2. Заключение о качестве сырья, поступающего на производство кисломолочных и детских молочных продуктов.				У 11.	
3.	Изучение выбора технологической карты производства	1. Изучение выбора технологической карты производства ( <i>расчет потребности производства в сырье, материалах и таре, рабочей силе</i> ): <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение нормализации и продуктового расчета в производстве;</li> <li>- расчета рецептур в производстве кисломолочных продуктов;</li> <li>- расчета рецептур в производстве детских молочных продуктов).</li> </ul> 2. Составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары. 3. Анализ отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам.	12	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 2. ПО 3. ПО 4. ПО 5. ПО 6. ПО 8. ПО 9. ПО 13. ПО 14. У 1. У 2. У3. У 4. У 5. У 6. У 8. У9. У 10. У 11.	Наблюдение за работой.  Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета
4.	Ведение технологических процессов изготовления кисломолочных продуктов	1. Ведение технологических процессов изготовления кисломолочных продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- тепловой обработки сырья;</li> <li>- ведения заквашивания молока;</li> <li>- контроля качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция;</li> <li>- контроля температуры, кислотности, продолжительности сквашивания молока;</li> <li>- определение готовности сгустка;</li> <li>- обработка творожного сгустка).</li> </ul> 2. Учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 2. ПО 3. ПО 4. ПО 5. ПО 6. ПО 8. ПО 9. ПО 13. ПО 14. У 1. У 2. У3. У 4. У 5. У 6. У 8. У9. У 10.	Наблюдение за работой.  Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета
5.	Ведение технологических процессов изготовления кисломолочных продуктов:	1. Ведение технологических процессов изготовления кисломолочных продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самопрессования и прессования творожного сгустка;</li> <li>- фасования готовых кисломолочных продуктов на автоматах для фасовки;</li> <li>- санитарной обработки оборудования, инвентаря.</li> </ul> 2. Разработка предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов.	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 2. ПО 3. ПО 4. ПО 5. ПО 6. ПО 8. ПО 9. ПО 13. ПО 14. У 1. – У5. У 6. У 8. - У 11.	Наблюдение за работой.  Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета
6.	Ведение технологических процессов изготовления кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания	1. Ведение технологических процессов изготовления кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания: <ul style="list-style-type: none"> <li>- тепловой обработки сырья;</li> <li>- заквашивания молока;</li> <li>- контроля качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция;</li> </ul>	12	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 2. ПО 3. ПО 4. ПО 5. ПО 6. ПО 8. ПО 9. ПО 13. ПО 14. У 1. У 2. У3.	Наблюдение за работой.  Текущий контроль.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля температуры, кислотности, продолжительности сквашивания молока;</li> <li>- определение готовности сгустка.</li> </ul> <p>2. Учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.</p>		ОК 08. ОК 09.		У 4. У 5. У 6. У 8. У9. У 10.	Проверка дневника - отчета
7.	Ведение технологических процессов изготовления кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания	<p>1. Ведение технологических процессов изготовления кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение обработки творожного сгустка методом ультрафильтрации;</li> <li>- изучение фасования готовых кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания на автоматах для фасовки.</li> </ul> <p>2. Разработка предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов.</p>	12	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 2. ПО 3. ПО 4. ПО 5. ПО 6. ПО 8. ПО 9. ПО 13. ПО 14. У 1. У 2. У3. У 4. У 5. У 6. У 8. У9. У 10. У 11.	Наблюдение за работой.  Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета
8.	Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции, ведения документации	<p>1. Контроль качества сырья; контроль эффективности пастеризации, контроль качества гомогенизации.</p> <p>2. Производственный и микробиологический контроль цельного молока, сливок, обезжиренного молока.</p> <p>3. Контроль качества основного и вспомогательного сырья и материалов, используемых в производстве кисломолочных продуктах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение нормативной документации;</li> <li>- проведение основных методов исследования;</li> <li>- ведение документации.</li> </ul> <p>4. Анализ причин образования дефектов продукции.</p> <p>5. Разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции, ведения документации</p>	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 2. ПО 3. ПО 4. ПО 5. ПО 6. ПО 8. ПО 9. ПО 13. ПО 14. У 1. У 2. У3. У 4. У 5. У 6. У 8. У9. У 10. У 11.	Наблюдение за работой.  Текущий контроль.  Проверка дневника - отчета
9.	Ведение санитарной обработки оборудования, инвентаря	<p>1. Составление инструкции санитарной обработки оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применяемые моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- организация мойки оборудования;</li> <li>- графики мойки оборудования;</li> <li>- технологические режимы мойки оборудования;</li> </ul> <p>2. Контроль ведение санитарной обработки оборудования, инвентаря</p>	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	ПК 1.1. ПК 1.2.	ПО 1. ПО 3. ПО 10. У 1. У 2. У 3. У 6.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Проверка дневника - отчета
<b>Всего 7 семестр</b>			<b>72</b>				
<b>Итого часов практик по ПМ.01:</b>			<b>288</b>				

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИК

#### 3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной и производственной практик УП.01.01, ПП.01.01 необходимо материально-техническое обеспечение:

«Молочный цех» учебно-производственного комплекса ГПОУ КАТ им. Г.П. Левина, емкость для приготовления сыров Тип 10.01 Э, сепаратор – сливкоотделитель Ж5-ОСБ, миксер планетарный В-20F, столы производственные из нержавеющей стали, холодильник, стеллаж из нержавеющей стали, мойка, весы.

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

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья.**

##### **Основные источники:**

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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. 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. // Znanium:

электронно-библиотечная система. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1117207> (дата обращения: 25.01.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

2. 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

## **МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных автоматизированных технологических линиях из молочного сырья.**

### **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. 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

### **Дополнительные источники:**

1. 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. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1117207> (дата обращения: 25.01.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

2. 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.

3. 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

### **3.3 Общие требования к организации практик**

Обязательным условием допуска к учебной практике является освоение в полном объеме запланированного количества практических работ в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения; условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.01 является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков по профессиональному модулю.

Образовательное учреждение, реализуя практику, руководствуется следующими документами:

- ФГОС СПО по специальности 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 учебной и производственной практик обучающихся техникума осуществляет заместитель директора по производственному обучению. Текущий, периодический и итоговый контроль проводит руководитель практики от учебного заведения и предприятия.

По окончании учебной 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 дифференцированным зачетом/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 практик**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практиками: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю

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