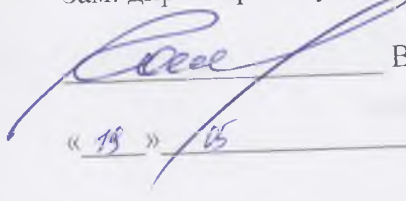


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович  
Должность: Директор Института ветеринарной медицины  
Дата подписания: 01.07.2021 08:50:59  
Уникальный программный ключ:  
260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9087163bb57748258f297dafcc5809af

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КОЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)

  
Вахмянина С.А.  
« 19 » / 05 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

  
Директор Института  
ветеринарной медицины  
Кабатов С.В.  
« 20 » / 05 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)  
ПП.03.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2021

Программа производственной практики (по профилю специальности) составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 «апреля» 2014 г. № 378, учебным планом и Положением «О практической подготовке обучающихся» (ЮУрГАУ-П-05-01-91/02-20), утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ протокол № 4 от 01.12.2020 г., приказ № 505 от 29.12.2020 г.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) предназначена для подготовки специалистов среднего звена 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Разработчики:

Титова Н.В., преподаватель среднего профессионального образования

**Внешняя рецензия:**

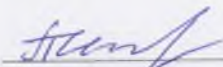
Орлова С.А. главный технолог ООО «Подовинновское молоко»

Программа производственной практики (по профилю специальности)

РАССМОТРЕНА:


Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Председатель

 Т.Ю. Швечихина  
Протокол № 5 от «28» апреля 2021 г.

Предметно-цикловой методической комиссией по практическому обучению:

Председатель

 Н.В. Титова  
28.04.2021 г.

Директор Научной библиотеки





И.В.Шатрова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(по профилю специальности)

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

наименование практики: ПП.03.01 производственная практика

(по профилю специальности)

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоение вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики:

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

## 1.3 Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ. 03 обучающийся должен:

### **иметь практический опыт работы:**

- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки масла и напитков из пахты.

### **уметь:**

- учитывать поступающее сырье по количеству и качеству;
- сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей;
- вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- обеспечивать условия хранения масла в камерах;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты;

- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка.

**знать:**

- требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты;
- технологические процессы производства масла и напитков из пахты;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

**1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения ПМ. 03 - 72 часа (2недели).

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)  
ПП. 03.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(по профилю специальности)**

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ. 03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты по основному виду профессиональной деятельности (ВПД):

Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

<b>Код ПК</b>	<b>Результаты освоения программы</b>
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
ПК 3.2.	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
ПК 3.3.	Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
ПК 3.4.	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты
ПК 3.5.	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

<b>Код ОК</b>	<b>Результаты освоения программы</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**(по профилю специальности)**  
**ПП. 03.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**  
**(по профилю специальности)**

Код ПК	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
ПК 3.1. ОК1- ОК9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте. Дать полную характеристику предприятию по приёмке и переработке молочного сырья.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
	Проведение контроля качества молочного сырья при выработке различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты .	6
ПК 3.2. ОК1- ОК9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
	Участие в проведении технологических процессов производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.	6
		6
ПК 3.3. ОК1- ОК9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
	Участие в проведении технологических процессов производства напитков из пахты.	6
		6
ПК 3.4. ОК1- ОК9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля качества сливочного масла и продуктов из пахты.	6
ПК 3.5. ОК1- ОК9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
	Участие в производстве различных сортов сливочного масла и напитков из пахты на оборудовании.	6
	<b>Всего часов</b>	<b>72</b>
	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)**

### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.**

Производственная практика проводится на предприятиях или организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и предприятием\организацией, куда направляются обучающиеся.

Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения производственной практики на предприятии или в организации: сырье, основные и вспомогательные материалы для производства молока и молочных продуктов; готовая молочная продукция; рецептуры молочной продукции; технологии и технологические процессы производства молока и молочных продуктов; технологическое оборудование для производства молока и молочных продуктов; процессы организации и управления производством молока и молочных продуктов; первичные трудовые коллективы.

### **4.2. Общие требования к организации проведения производственной практики.**

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППССЗ по специальности.

Базы проведения производственной практики:

1. Договор о взаимном сотрудничестве № 10-16 от 11.11.2016 г., ООО «Уйский сыромолочный комбинат» с. Уйское;
2. Договор о взаимном сотрудничестве № 05-17 от 01.03.2017 г., ООО «Урал Молоко», г. Южноуральск;
3. Договор о взаимном сотрудничестве № 10-17 от 21.06.2017 г., ССПК «Шанс» Нагайбакский р-н;

Время проведения практики: практика проводится на 4 курсе, в 7 семестре.

Продолжительность практики - 72 часов (2 недели).

Условием допуска обучающихся к производственной практике является:

- освоенная МДК. 03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты, учебная практика 03.01 Выполнение работ по производству различных сортов сливочного масла и продуктов пахты;
- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
- инструктаж обучающихся по прохождению производственной практики;

Организации:

- предоставляют рабочие места обучающимся;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.



Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 №06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»).

#### **4.3 Кадровое обеспечение проведения производственной практики.**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, имеющие высшее образование по специальности и опыт работы в профильных организациях, и закрепленные за обучающимися локальным актом. Организации назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками.

#### 4.4 Информационное обеспечение практики

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Буйлова Л.А. Технология производства молочных консервов [Электронный ресурс]: учебник и практикум для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / Л.А. Буйлова – Москва: Юрайт, 2019 – 207 с. – Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://biblio-online.ru/bcode/437443>
2. Карпеня М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез – Минск: Новое издание; Москва: Инфра-М: Б.и., 2015 – 410 с.
3. Мишанин Ю.Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья [Электронный ресурс] [Электронный ресурс] / Мишанин Ю.Ф., - : Лань, 2017 – 720 с. – Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/96860>

Дополнительная литература:

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 376 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>.
2. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская – Москва: Юрайт, 2019 – 180 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2019. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
2. Электронно-библиотечная система издательства «Университетская библиотека online» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2019. - Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>
3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс]: офиц. Сайт. – 2019. - Режим доступа: <https://sursau.ru>
4. Электронно-библиотечная система издательства «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – 2019. - Режим доступа: <https://bibliocomplectator.ru>
5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2019. - Режим доступа: <https://academia-moscow.ru>

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)**

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачёта.

Формы отчетности студентов о прохождении практики: аттестационного листа по практике руководителей практики от организации; характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; дневник практики и отчет о практике в соответствии с заданием на практику. Документы должны быть заверены подписью руководителя организации и печатью. Приложения: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Формой аттестации итогов практики является составление и защита отчета по практике в результате индивидуального собеседования студента с руководителем практики и выставление по результатам собеседования оценки. Возможны другие формы, например, проведение конференций.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в разработанной документации.

<b>Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчёта Защита отчета о практике
ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчёта Защита отчета о практике
ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчёта Защита отчета о практике
ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчёта Защита отчета о практике
ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчёта Защита отчета о практике

<b>Результаты освоения (формируемые общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов освоения</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности продуктов

## Оценочные средства итогов прохождения производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Оценка «отлично»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от 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. письменной благодарности организации, графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Оценка «хорошо»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от 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. графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Оценка «удовлетворительно»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от 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

	<p>практику. Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике отсутствуют.</p>
<p>Оценка «неудовлетворитель- но»</p>	<p>Отсутствие хотя бы одного из документов: положительного аттестационного листа по практике; положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; несвоевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.</p>

### **Вопросы для собеседования при защите отчета**

1. Какие специфические требования предъявляют к молочному сырью в маслоделии?
2. Какими способами вырабатывают сливочное масло?
3. Изложите сущность основных положений теоретических основ сбивания сливок в масло?
4. В чем сущность влияния технологических факторов на фазовые изменения молочного сырья?
5. Назовите физико-химические основы преобразования высокожирных сливок в масло?
6. Какие существуют технологические особенности получения масла с использованием маслоизготовителей периодического и непрерывного действия?
7. Какие особенности технологии вологодского масла?
8. Каковы особенности технологии масла с различными наполнителями?
9. Каким образом фасуют и упаковывают сливочное масло?
10. Перечислите факторы, влияющие на стойкость при хранении сливочного масла?
11. Перечислите основные технологические этапы производства продуктов из пахты.
12. Как маркируют продукты из пахты?
13. На каких предприятиях Челябинской области выпускают сливочное масло?
14. Виды упаковки сливочного масла?
15. Срок хранения сливочного масла?
16. Условия хранения сливочного масла?
17. Срок хранения продуктов из пахты.
18. Условия хранения продуктов из пахты.
19. В чем заключается контроль качества при производстве сливочного масла?
20. Ассортимент сливочного масла.
21. Ассортимент продуктов из пахты.
22. Как проводят контроль качества продуктов из пахты на молокоперерабатывающих предприятиях?