

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПП 03.01 (ПМ03)

Специальность: 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (базовая подготовка)

Разработчик: Шаповалова Ирина Владимировна

Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ03 предусматривает закрепление и углубление знаний полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности. Программа практики является составной частью профессионального модуля ПМ 03: Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты;

В результате прохождения практики обучающийся должен освоить общие компетенции:

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.

При прохождении производственной практики обучающиеся должны освоить соответствующие профессиональные компетенции:

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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- 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 анализов 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 по производству масла и напитков из пахты;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности) по ПМЗ – 108ч

Форма итоговой аттестации - экзамен по профессиональному модулю

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПП 04.01 (ПМ04)

Специальность: 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (базовая подготовка)

Разработчик: Шаповалова Ирина Владимировна

Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ04 предусматривает закрепление и углубление знаний полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности. Программа практики является составной частью профессиональных модуля ПМ 04: Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки;

В результате прохождения практики обучающийся должен освоить общие компетенции:

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.

При прохождении производственной практики обучающиеся должны освоить соответствующие профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.

ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра

ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки

ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства сыра

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения данного вида практики студент должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- участия в оценке качества сыров;

уметь:

- учитывать поступающее сырье;
- сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;
- изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра;
- контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции;
- проверять готовность сгустка и сырного зерна;
- проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом;
- учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение;
- учитывать количество продуктов из молочной сыворотки;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря.

знать:

- требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция;
- технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- режимы мойки оборудования, форм, инвентаря.

Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности) по ПМ04-108ч

Форма итоговой аттестации - экзамен по профессиональному модулю

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПП 05.01 (ПМ05)

Специальность: 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (базовая подготовка)

Разработчик: Шаповалова Ирина Владимировна

Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ05 предусматривает закрепление и углубление знаний полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности. Программа практики является составной частью профессиональных модуля ПМ 05: Организация работы структурного подразделения.

В результате прохождения практики обучающийся должен освоить общие компетенции:

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.

При прохождении производственной практики обучающиеся должны освоить соответствующие профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

планирование работы структурного подразделения;

оценки эффективности деятельности структурного подразделения;

принятия управленческих решений,

уметь:

рассчитывать выход продукции в ассортименте;

вести таблицу учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

организовывать работу коллектива исполнителей;
оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

методику расчета выхода продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени;

методику расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат;

методики расчета экономических показателей;

основные приемы организации работы исполнителей;

формы документов и порядок их заполнения

Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности по ПМ05- 36ч

Форма итоговой аттестации - экзамен по профессиональному модулю

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПП.02.01

ПП 02.01 (ПМ02), ПП 03.01 (ПМ03), ПП 04.01 (ПМ04), ПП 05.01 (ПМ05)

Специальность: 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (базовая подготовка)

Разработчик: Шаповалова Ирина Владимировна

Производственная практика (преддипломная) предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, сбор материала по выбранной теме дипломного проекта овладение навыками деятельности по профессиональным модулям:

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

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

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

ПМ 05: Организация работы структурного подразделения.

В результате прохождения практики обучающийся должен освоить общие компетенции:

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.

При прохождении производственной практики обучающиеся должны освоить соответствующие профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства

- цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
- ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
- ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
- ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
- ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра
- ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки
- ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства сыра
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения преддипломной практики должен иметь практический опыт:

- приемки и определения качественных показателей поступающего молока;
- распределение поступившего сырья на переработку;
- первичной обработки сырья;
- контроля качества.
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок;
- выполнения основных технологических расчётов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;
- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- участия в оценке качества сыров;

уметь:

- отбирать пробы молока;
- подготавливать пробы к анализу;
- определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами;
- рассчитывать энергетическую ценность молока;

- определять титруемую и активную кислотность молока;
 - определять плотность и температуру молока;
 - выявлять фальсификацию молока;
 - анализировать влияния условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;
 - осуществлять контроль приемки молока;
 - давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;
 - учитывать количество поступающего сырья;
 - выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;
 - контролировать отгрузку молока в цеха переработки;
- контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации
- мембранной и термической обработки молочного сырья;
 - проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;
 - оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки подготовки сырья;
 - рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;
 - рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;
 - рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
 - выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
 - обеспечивать нормальный режим работы оборудования;
 - контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;
- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
- подбирать закваски для производства продукции;
 - контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
 - рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
 - готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
 - обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
 - вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырковотворожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;
 - контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
 - контролировать маркировку затаренной продукции и её отгрузку;
 - анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
 - разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
 - обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
 - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания

вести санитарно-гигиенический контроль производства

- 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;
 - сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;
 - изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра;
 - контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции;
 - проверять готовность сгустка и сырного зерна;
 - проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом;
 - учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение;
 - учитывать количество продуктов из молочной сыворотки;
 - анализировать причины брака готовой продукции;
 - разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
 - обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
 - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки
- знать:
- общие сведения о молочном скотоводстве;
 - физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;
 - микробиологические и биохимические показатели молока;
 - изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;
 - требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
 - ход приемки молока;
 - режимы первичной переработки молочного сырья;
 - формы и правила ведения первичной документации;
 - устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
 - принцип действия оборудования по первичной обработке молока.
 - требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
- ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов и продуктов детского питания;
- 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 по производству масла и напитков из пахты;
- требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция;
- технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- режимы мойки оборудования, форм, инвентаря.

Количество часов на освоение программы производственной практики (преддипломной):

Всего – 4 недели, 144 часа.

Форма итоговой аттестации.

Дифференцированный зачет