

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

Институт ветеринарной медицины

Троицкий аграрный техникум

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по  
производственному обучению

Вахмянина С.А.

«27» марта 2019 г.

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)  
ПП. 04.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

программы подготовки специалистов среднего звена  
специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2019

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 порядке поведения практики студентов ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ по программам подготовки специалистов среднего звена», утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ протокол № 9 от 24 апреля 2018 г. Программа производственной практики (по профилю специальности) предназначена для подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Разработчики:

Титова Н.В., Смирнова С.И., преподаватели ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

**Внешняя экспертиза**

Полянин М.А., главный технолог ООО «ЦЗП» («Санарский молочный продукт»)

Программа производственной практики (по профилю специальности)

**РАССМОТРЕНА:**

Предметно – цикловой методической комиссией по специальностям: Технология молока и молочных продуктов, Технологии мяса и мясных продуктов

Председатель

 Титова Н.В.

Протокол № 5

25 марта 2019 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

наименование практики: ПП.04.01 производственная практика (по профилю специальности)

## **1.1. Область применения программы**

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 видов сыра и продуктов из молочной сыворотки

## **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. 04 обучающийся должен:

### **Иметь практический опыт работы:**

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;

### **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;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- формы и правила ведения первичной документации;
- режимы мойки оборудования, инвентаря;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

**Уметь:**

- 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;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- формы и правила ведения первичной документации;
- режимы мойки оборудования, инвентаря;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

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

В рамках освоения ПМ. 04 - 72 часа (2недели).

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПП. 04.01 01 производственная практика (по  
профилю специальности)**

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ. 04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки по виду профессиональной деятельности (ВПД):

Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки

<b>Код ПК</b>	<b>Результаты освоения программы</b>
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.2.	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
ПК 4.3.	Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
ПК 4.4	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.5.	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

<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.04.01 04.01 01 производственная практика (по профилю специальности)**

Код ПК	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
ПК 4.1.	Дать полную характеристику предприятию по приёмке и переработке молочного сырья.	6
	Проведение контроля качества молочного сырья при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	6
ПК 4.2.	Участие в изготовлении бактериальных заквасок и растворов сычужного фермента.	6
ПК 4.3.	Участие в проведении технологических процессов производства различных видов сыра: твердых и мягких сортов.	6
		6
		6
		6
ПК 4.4	Участие в проведении технологических процессов производства продуктов из молочной сыворотки.	6
		6
ПК 4.5.	Проведение контроля качества сыра и продуктов из молочной сыворотки.	6
		6
ПК 4.6.	Обеспечение работы оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.	6
<b>Всего часов</b>		<b>72</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		

### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ 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 ППСЗ 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. 04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки, учебная практика 04.01 Выполнение работ по производству различных сортов сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- 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 студентов 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 обучения**

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

Основные источники:

Технология производства молока и молочных продуктов : учебное пособие для сред. учеб. зав. / М. М. Карпеня [и др.]. – Москва :Инфра-М, 2017. – 416 с.

Дополнительные источники:

1. Горбатова, К. К. Молочная терминология : энциклопедический словарь-справочник. [Электронный ресурс] / К. К. Горбатова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 232 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/50678>.
2. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов. [Электронный ресурс] / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 384 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4124>.
3. Вышемирский, Ф. А. Производство масла из коровьего молока в России [Электронный ресурс] : пособие для сред. проф. обр. / В. М. Вышемирский. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 283 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4894](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4894).

#### **Интернет-ресурсы**

- 1.Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2016. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
- 2.Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2016. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
- 3.Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2016. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.
- 4.Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2016. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.
- 5.Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2016. – Режим доступа: <http://www.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 освоения</b>
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчёта Защита отчета о практике
ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчёта Защита отчета о практике
ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчёта Защита отчета о практике
ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчёта Защита отчета о практике
ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной	Наблюдение и оценка выполнения заданий

сыворотки.	Проверка и оценка дневника, отчёта Защита отчета о практике
ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.	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	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе

<p>личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>освоения образовательной программы по специальности</p>
<p>ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности</p>

### **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.
Оценка «хорошо»	Письменные благодарности организации, 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 практику.
Оценка «неудовлетворитель- но»	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.

## Приложение 1

### Вопросы для собеседования при защите отчета

1. Пищевая ценность сыра.
2. Сырьевая база предприятия.
3. Перечислите факторы, влияющие на качество сыра.
4. Перечислите факторы, влияющие на качество напитков из молочной сыворотки.
5. Что понимаю под нормализацией молока?
6. Что понимают под пастеризацией молока?
7. Что понимают под охлаждением молока?
8. Факторы, влияющие на скорость и степень посолки сыров.
9. Перечислите оборудование для производства сыра и других белковых продуктов.
10. Основные факторы, определяющие видовые особенности сыров.
11. Основные факторы, определяющие видовые особенности сыров.
12. Требования предъявляемые к качеству сырья.
13. Как определяют степени зрелости сыра.
14. Проведение органолептической оценки качества сыров.
15. Перечислите условия хранения сыров.
16. Перечислите пороки твердых сыров.
17. Назовите ассортимент плавленых сыров.
18. Как приготавливают бактериальные закваски.
19. Перечислите технологические процессы производства напитков из молочной сыворотки.
20. Какие виды заквасок Вы знаете?
21. Чем отличается сырный продукт от сыра?
22. Способы ручной мойки оборудования.
23. Перечислите ТБ при производстве сыра.
24. Показатели качества твердых сыров.
25. Показатели качества мягких сыров.