

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



**ПРОГРАММА**

**ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

**(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ. 01 Приемка и первичная обработка молочного сырья**

специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Самара, 2020

Программа производственной практики (по профилю специальности)  
разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология  
молока и молочных продуктов

Разработчик: Большакова Ю.С., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

## Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 8

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. Область применения программы:**

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения квалификаций: техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приемка и первичная обработка молочного сырья.

## **2. Цели и задачи производственной практики:**

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

## **3. Требования к результатам производственной практики:**

В результате прохождения производственной практики по ВПД Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей обучающийся должен освоить:

<b>ВПД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
Приемка и первичная обработка молочного сырья	ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку
	ПК 1.2. Контролировать качество сырья.
	ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

## **4. Формы контроля:**

Производственная практика - дифференцированный зачет.

## **5. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Всего 108 часов:

в рамках освоения ПМ. 01 Приемка и первичная обработка молочного сырья.

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья**

**1. Результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
ПК 1.1	Принимать молочное сырье на переработку
ПК 1.2	Контролировать качество сырья.
ПК 1.3	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

## 2. Содержание производственной практики

Производственная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1	Принимать молочное сырье на переработку	Инструктаж по охране труда и техники безопасности.	4	Концентрированно	3	Демонстрация знаний по охране труда и техники безопасности.
		Выбор технологического маршрута движения сырья на участки производства.	8	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по выбору технологического маршрута движения сырья на участки производства
		Изучение форм и правил ведения первичной документации	8	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по ведению первичной документации
		Выявление, анализ и устранение неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования для учета и внутризаводского перемещения сырья.	8	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по выявлению, анализу и устранению неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования для учета и внутризаводского перемещения сырья
		Составление маршрута мойки и дезинфекции технологического оборудования	6	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по Изучение методов расчета производственной программы.
		Выявление фальсификации молока.	6	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по расчету пропускной способности торгового зала предприятия.
ПК 1.2	Контролировать качество сырья	Анализ влияния кормления и содержания коров на качество получаемого молока	6	Концентрированно	2	Анализ влияния кормления и содержания коров на качество получаемого молока
		Оформление и анализ документации по контролю качества в цехе приемки сырья.	8	Концентрированно	2	Оформление и анализ документации по контролю качества в цехе приемки сырья.
		Оформление технологических журналов	8	Концентрированно	2	Оформление технологических журналов
ПК 1.3	Организовывать и проводить первичную	Анализ схемы устройства и принципа действия фильтров, сепаратора-	8	Концентрированно	3	Демонстрация анализа схемы устройства и принципа действия фильтров, сепаратора-сливкоотделителя, сепаратора-

	переработку сырья в соответствии с его качеством	сливкоотделителя, сепаратора-молокоочистителя				молокоочистителя
		Изучение схемы нормализации с применением сепаратора-сливкоотделителя, снабженного нормализующим устройством	6	Концентрированно	2	Демонстрация схемы нормализации с применением сепаратора-сливкоотделителя, снабженного нормализующим устройством
		Анализ схемы устройства, порядок работы на гомогенизаторе	8	Концентрированно	3	Демонстрация анализа схемы устройства
		Изучение схемы устройства, порядок работы на пластинчатых и трубчатых теплообменниках.	8	Концентрированно	3	Демонстрация знаний по изучению схемы устройства, порядка работы на пластинчатых и трубчатых теплообменниках.
		Режимов работы стабилизатора потока, клапана автоматического возврата, автоматизация управлением процесса, пульт управления и расшифровка термограммы	8	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по изучению режимов работы стабилизатора потока, клапана автоматического возврата, автоматизация управлением процесса, пульт управления и расшифровка термограммы
		Выявление и устранение неполадок в работе сепараторов и гомогенизатора.	7	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по выявлению и устранению неполадок в работе сепараторов и гомогенизатора.
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	108			

### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ. 01 Приемка и первичная обработка молочного сырья проводится в промышленных предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Данная деятельность осуществляется на основе договора между соответствующими организациями и образовательным учреждением.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

- компьютер и компьютерные программы;
- сборники рецептов блюд и кулинарных изделий;
- тепловое оборудование
- механическое оборудование;
- холодильное оборудование;
- средства малой механизации;
- производственные столы;
- столовая посуда, столовые приборы, столовое белье;
- посуда кухонная;
- инструменты, инвентарь, приспособления.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.