

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



ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

для очной формы обучения

специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

квалификация Техник-технолог

Самара, 2020

Программа производственной практики (преддипломная) составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности СПО 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./

1. Требования ФГОС:

Область профессиональной деятельности: организация и ведение технологических процессов производства молока и молочных продуктов.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- ✓ 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.

Виды профессиональной деятельности:

- ✓ Приемка и первичная обработка молочного сырья.
- ✓ Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ✓ Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.
- ✓ Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ✓ Организация работы структурного подразделения.
- ✓ Выполнение работ по рабочей профессии 12369 Изготовитель мороженого

2. Цель производственной практики (преддипломной):

Задачи практики:

Преддипломная практика и выполнение дипломной работы составляют заключительный этап подготовки, предваряют вступление студента в работу по избранной специальности.

Они призваны закрепить полученные в колледже знания, обеспечить предметное знакомство с работой по данной специальности, привить навыки будущей профессиональной деятельности. Преддипломная практика и дипломная работа находятся в определенной функциональной связи.

Дипломная работа выполняется после всех предусмотренных практик, а также после успешного прохождения преддипломной практики. При этом практика создает условия и служит основой для изучения процессов, сбора материалов, необходимых для подготовки дипломной работы, которая в значительной степени предопределяет и конкретизирует содержание задания

по преддипломной практике. За период прохождения практики анализируются и систематизируются данные для выполнения дипломной работы. Преддипломная производственная практика выступает не только как обязательная ступень выполнения дипломной работы, но и как важная форма обучения, призванная интегрировать полученные знания, увязать их с реальной профессиональной деятельностью и дипломной работой.

Преддипломная практика является одним из завершающих этапов в системе подготовки специалистов и рассматривается как этап ориентации студентов к выполнению дипломной работы и последующей самостоятельной работе по специальности.

Преддипломная практика направлена на:

- ✓ закрепление, систематизация и углубление теоретических знаний по основным общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям;
- ✓ углубление навыков самостоятельной исследовательской работы студента и навыков работы со справочной и специальной литературой;
- ✓ изучение и использование современных методов аналитической и расчетной работы в области логистики.

3. Перечень компетенций:

Общие компетенции

Код	Наименование результата обучения
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

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование результата обучения
ВПД 1	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.
ВПД 2	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
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.
ВПД 3	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.
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.
ВПД 4	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
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.
ВПД 5	Организация работы структурного подразделения
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.
ВПД 6	Выполнение работ по рабочей профессии 12369 Изготовитель мороженого
ПК 6.1.	Готовить сырье для производства мороженого.
ПК 6.2.	Составлять по заданным рецептурам смеси из сырьевых компонентов для различных видов мороженого.
ПК 6.3.	Обслуживать технологическое оборудование для производства смеси мороженого.
ПК 6.4.	Организовывать и проводить выработку различных видов мороженого в соответствии с его качеством.

4. Сроки преддипломной практики:

Преддипломная практика студентов по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов проводится на последнем курсе.

5. Место проведения преддипломной практики:

Программа производственной практики (преддипломной) предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы: оснащённость необходимым современным оборудованием; наличие квалифицированного персонала.

Производственная практика (преддипломная) проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и колледжем.

6. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (преддипломной):

Продолжительность практики составляет 4 недели - 144 часа.

7. Структура и содержание практики:

№ п/п	Структура	Содержание	Объем часов
1.	Подготовительный этап	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по охране труда и производственной санитарии.	4
2.	Ознакомление с работой отделов предприятия	Ознакомление с работой производственно-технического отдела. Контроль за соблюдением норм расхода сырья, вспомогательных материалов, тары. Контроль за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства. Составление нормативной документации. Организация контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии. Организация работы по внедрению новой техники и передовых технологий. Ознакомление с работой планово-экономического отдела. Расчет необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов. Планирование себестоимости, калькуляция себестоимости продукции. Ознакомление с работой отдела организации труда и заработной платы. Расчет норм времени и норм выработки. Нормирование всех видов работ на предприятии. Расчет производительности труда бригад и отдельных работников. Организация работы отдела снабжения и сбыта. Создание необходимых условий для правильной и своевременной приемки продукции, хранения ее до реализации, отгрузке потребителям. Обеспечение предприятия сырьем, материалами, тарой и упаковочными материалами.	34
3.	Индивидуальные задания	Выполнение обязанностей дублёра инженерно-технического работника (техника-технолога или техника-лаборанта , или мастера производственного участка. В качестве дублера техника-технолога студент-практикант выполняет следующие виды работ: <ul style="list-style-type: none"> ✓ осуществление контроля за соблюдением ✓ технологических режимов на всех стадиях производства; ✓ составление и пересчет рецептуры, норм расхода сырья, вспомогательных материалов; ✓ оценка качества продукции, разработка мероприятий по его улучшению. 	94

		<p>В качестве дублера техника-лаборанта студент-практикант выполняет следующие виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции; ✓ оформление технической документации по выполненным лабораторным анализам. <p>В качестве дублера мастера производственного участка студент-практикант выполняет следующие виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ осуществление приемки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в начале смены и сдачи их по окончании работы; ✓ выполнение расчетов потребного количества сырья и выхода готовой продукции; ✓ организация и контроль за ведением технологических процессов и соблюдением их режимов, качеством мойки оборудования, подготовкой его к работе, санитарным состоянием производства; ✓ руководство и организация труда в бригаде. <p>Оценка качества продукции.</p>	
4.	Обобщение и оформление отчета по практике	Обобщение и оформление отчета по практике. Получение характеристики по практике от руководителя практики от предприятия. Подготовка к собеседованию с руководителем практики.	8
5.	Итоговая аттестация	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики.	4
	Итого:		144

8. Рекомендации по организации самостоятельной работы и критерии оценки

В период преддипломной практики самостоятельная работа студента приобретает особо важное значение, поскольку перед студентом неизбежно возникают вопросы, которые он должен решать сам:

- ✓ самостоятельно восполнять пробелы в образовании, которые обязательно выявляются во время практики;
- ✓ самостоятельно изучать нормативно-правовую базу, специальную литературу;
- ✓ анализировать документацию, в которой проводится практика;
- ✓ воспитывать в себе умение выстраивать деловые коммуникации с партнерами, коллегами по работе;
- ✓ самостоятельно работать над собой, над своим имиджем.

Самостоятельная работа осуществляется индивидуально или группами обучающихся в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов самостоятельной работы студентов осуществляется в пределах времени, отведенного на преддипломную практику.

Критериями оценки результатов самостоятельной работы обучающихся являются:

- ✓ уровень сформированности у обучающегося общих и профессиональных компетенций:
- ✓ уровень освоения обучающимся учебного материала;
- ✓ умение обучающихся использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- ✓ сформированность общеучебных умений.
- ✓ обоснованность и четкость изложения ответа;
- ✓ оформление материала в соответствии с требованиями

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость		Формы текущего контроля
		Вводный инструктаж	Работа в организации на рабочем месте	
1.	Предварительный этап: вводный инструктаж, ознакомление со структурой организации и особенностями ее деятельности, формирование индивидуального задания на практику.	4	-	индивидуальное задание
2.	Подготовительный этап: сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала.	-	68	мониторинг выполнения задания
3.	Расчетно-аналитический этап: обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике. Заключение по всем разделам отчета и разработка предложений по совершенствованию работы предприятия (организации). Оформление отчета.	-	72	оценка качества собранного материала
	Итого часов	4	140	

9. Контроль деятельности студента

По результатам преддипломной практики обучающийся составляет письменный отчет. Отчет должен соответствовать требованиям, предъявляемым к оформлению письменных студенческих работ (Регламент).

Итогом преддипломной практики является дифференцированный зачет.

Критерии дифференциации оценки по преддипломной практике:

✓ «отлично» - содержание и оформление отчета по практике полностью соответствуют предъявляемым требованиям, характеристики студента с базы практики положительные;

✓ «хорошо» - при выполнении основных требований к прохождению практики и при наличии несущественных замечаний по содержанию и форме отчета, характеристики студента положительные;

✓ «удовлетворительно» - небрежное оформление отчета. Отражены все вопросы программы практики, но имеют место отдельные существенные погрешности, характеристики студента положительные;

✓ «неудовлетворительно» - эта оценка выставляется студенту, если в отчете освещены не все разделы программы практики, студент не имеет четкого представления о функциях служб организации управления, не владеет практическими навыками анализа и оценки уровня организации управления.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики (преддипломной):

Основные источники:

1. Анципович И.С., Попсинко Л.Я. Охрана окружающей среды на предприятиях молочной промышленности-М.: Агропромиздат, 2011.
2. Богданова Е.А. и др. Технология цельномолочных продуктов и молочно-белковых консервантов: Справочник -М.: Агропромиздат, 2012.
3. Васильев Л.Г. и др. Гигиеническое и противоэпидемическое обеспечение производства молока и молочных продуктов. -М.: Агропромиздат, 2014.
4. Крусъ Г.Н. Технология молока и оборудование предприятий молочной промышленности. –Агропромиздат, 2014.
5. Ростроса Н.К., Мордвинцева П.В. Курсовое и дипломное проектирование предприятий молочной промышленности. -2-е изд., перераб. идопол. –М.:Агропромиздат, 2012.
6. Степанов Л.И. Справочник технолога молочного производства. Т1. Цельномолочные продукты. – СПб.: ГИОРД, 2012.
7. Ткаль Т.К. Технологический контроль на предприятиях молочной промышленности. –М.: Агропромиздат, 2014.

Дополнительные источники:

1. Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов / К. К. Горбатова. – СПб.: ГИОРД, 2001. – 320 с.
2. Степанова, Л. И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры / Л. И. Степанова. – СПб.: ГИОРД, 1999. – 384 с.
3. Твердохлеб, Г. В. Технология молока и молочных продуктов / Г. В. Твердохлеб, З. Х. Диланян, Л. В. Чекулаева, Г. Г. Шиллер. – М.: Агропромиздат, 1991. – 463 с.
4. ГОСТ 13264-88. Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса. – М.: Изд-во стандартов, 1990. – 9 с.
5. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока / С. А. Бредихин, Ю. В. Космодемьянский, В. Н. Юрин. – М.: Колос, 2003. – 400 с.
6. Крусъ, Г. Н. Технология молока и молочных продуктов/ Г. Н. Крусъ [и др.]. – М.: КолосС, 2006. – 455 с.
7. Буянова, И. В. Технология цельномолочных продуктов и мороженого: лабораторный практикум / И. В. Буянова, И. А. Генералова, Л. М. Захарова. – Кемерово, 2002. – 116 с.
8. Калинина, Л. В. Технология цельномолочных продуктов: Учебное пособие. – СПб.: ГИОРД, 2008. – 248 с.
9. Ведищев, С. М. Технологии и механизация первичной обработки и переработки молока: Учеб. пособие/ С. М. Ведищев, А. В. Милованов. – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. ун-та, 2005. – 152с.

10. Богданова, Г. И. Новые и улучшенные качества цельномолочных продуктов / Г. И. Богданова Е. А. Богданова. – М.: Пищ. пром-сть, 1974. – 119 с.
11. Банникова, Л. А. Микробиологические основы молочного производства. Справочник под ред. Я. И.Костина / Л. А. Банникова [и др.]. – М.: Агропромиздат, 1987. – 400 с.
12. ГОСТ 13264-88. Молоко коровье. Требования при заготовках. – М.: Изд-во стандартов, 1998. – 7 с.
13. ГОСТ 26809-86. Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу. – М.: Изд-во стандартов, 1986.– 15 с.
14. ГОСТ 9225-84. Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа. – М.: Изд-во стандартов, 1987. – 25 с.
15. ГОСТ 13264-88. Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса. – М.: Изд-во стандартов, 1990. – 9 с.
16. ГОСТ 24067-80. Молоко. Метод определения перекиси водорода. – М.: Изд-во стандартов, 1986. – 3 с.
17. ГОСТ 3624-92. Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности. – М.: Изд-во стандартов, 1992. – 11 с.
18. ГОСТ 25228-82. Молоко и сливки. Метод определения термоустойчивости по алкогольной пробе. – М.: Изд-во стандартов, 1992. – 3 с.
19. Волков, О. И. Экономика предприятия: Учебник / О. И. Волков. – М.: ИНФРА, 1999. – 416 с.

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

ОТЧЕТ
о прохождении преддипломной практики

Студента _____

Группа _____

Специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

место прохождения практики

Руководитель практики от ГБПОУ «СТЭК» _____

Руководитель практики от предприятия _____

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Сроки выполнения	Наименование работ	Подпись руководителя практики
1	2	3

Подпись практиканта _____

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю.

Руководитель практики от организации _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.)

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

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
для прохождения преддипломной практики
по направлению подготовки
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**

Студента _____ группы _____

Тема дипломной работы: « _____ ».

№ п/п	Виды работы	Сроки выполнения

Руководитель дипломной работы:

Обучающийся

Ф.И.О.

(подпись)

(подпись)

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ – ХАРАКТЕРИСТИКА О ПРАКТИКЕ

фамилия, имя, отчество студента

проходил(а) преддипломную практику

с «__» _____ 20 __ г. по «__» _____ 20 __ г.

В

В ходе реализации программы преддипломной практики направленной на углубление и развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм, определённых федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, оценивалось по шкале:

- 5- компетенция освоена в максимальной степени,
- 4- компетенция освоена хорошо,
- 3- компетенция освоена на среднем уровне,
- 2- компетенция освоена ниже среднего уровня,
- 1- компетенция освоена слабо или практически отсутствует.

Дополнительная информация о студенте (личные качества, достижения и т.д.)

Заключение:

Фамилия, имя, отчество студента

Показал (а)_____ уровень

Профессиональной подготовки и наиболее успешно зарекомендовал(а) себя
при выполнении

участок работы

Должность руководителя
практики от предприятия

расшифровка подписи

М.П.