

«23» 2021

2021

2021 г.

Самара  
2021

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

**Разработчик:**

Медная Е.Е., преподаватель ГБОУ СПО «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 8 от «09» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК



/Большакова Ю.С./

## Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 6
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 11

# **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): Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

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

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО: ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

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

формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

## **3. Требования к результатам учебной и производственной практик:**

В результате прохождения учебной и производственной практик по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1.	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.

## **4. Формы контроля:**

Производственная практика - дифференцированный зачет.

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

Всего 144 часов:

в рамках освоения ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

## **II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

### **ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.**

#### **1. Результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной 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.

## 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 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	Ознакомление с организацией рабочих мест.	4	Концентрированно	3	Демонстрация организации рабочего места.
		Освоение навыков приемки и подготовки сырья	4	Концентрированно	3	Демонстрация навыков приемки и подготовки сырья
		Органолептическая и физико-химическая оценка качества поступающего сырья	4	Концентрированно	3	Демонстрация органолептической и физико-химической оценки качества поступающего сырья
ПК 3.2	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.	Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции в маслоцехе.	4	Концентрированно	2	Демонстрация анализа ассортимента выпускаемой продукции в маслоцехе.
		Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены в маслоцехе.	4	Концентрированно	2	Демонстрация требований санитарии и гигиены в маслоцехе.
		Освоение навыков расчета выхода различных видов масла.	6	Концентрированно	3	Расчет выхода различных видов масла.
		Освоение навыков ведения процессов фильтрации, пастеризации и сепарирования.	6	Концентрированно	3	Демонстрация ведения процессов фильтрации, пастеризации и сепарирования.
		Освоение навыков проведения тепловой обработки сливок.	6	Концентрированно	3	Демонстрация навыков проведения тепловой обработки сливок.
		Освоение навыков исправления пороков сливок	6	Концентрированно	2	Демонстрация навыков исправления пороков сливок
		Освоение навыков проведения низкотемпературной обработки сливок.	6	Концентрированно	3	Демонстрация навыков проведения низкотемпературной обработки сливок.
		Овладение навыками ведения процесса сбивания сливок.	6	Концентрированно	3	Демонстрация ведения процесса сбивания сливок.
		Овладение навыками ведения	6	Концентрированно	3	Демонстрация ведения промывки масляного

		промывки масляного зерна и посолки масла.				зерна и посолки масла.
		Овладение навыками получения высокожирных сливок.	6	Концентрированно	2	Демонстрация получения высокожирных сливок.
		Овладение навыками ведения процесса получения масла методом преобразования высокожирных сливок.	6	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения процесса получения масла методом преобразования высокожирных сливок.
		Овладение навыками ведение процесса расфасовки масло и напитков из пахты.	6	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведение процесса расфасовки масло и напитков из пахты.
		Освоение навыков учета расхода сырья и материалов для производства сливочного масла различных видов и напитков из пахты.	6	Концентрированно	3	Демонстрация навыков учета расхода сырья и материалов для производства сливочного масла различных видов и напитков из пахты.
		Освоение навыков производства масла с различными наполнителями.	6	Концентрированно	2	Демонстрация навыков производства масла с различными наполнителями.
ПК 3.3	Вести технологические процессы производства напитков из пахты.	Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции в маслоцехе.	6	Концентрированно	3	Демонстрация анализа ассортимента выпускаемой продукции в маслоцехе.
		Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены в маслоцехе.	4	Концентрированно	3	Демонстрация требований санитарии и гигиены в маслоцехе.
		Освоение навыков расчета выхода различных видов масла.	4	Концентрированно	3	Демонстрация навыков расчета выхода различных видов масла.
		Освоение навыков ведения процессов фильтрования, пастеризации и сепарирования.	4	Концентрированно	2	Демонстрация навыков ведения процессов фильтрования, пастеризации и сепарирования.
		Освоение навыков исправления пороков сливок	4	Концентрированно	3	Демонстрация навыков исправления пороков сливок
		Овладение навыками ведение процесса расфасовки масло и напитков из пахты.	4	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведение процесса расфасовки масло и напитков из пахты.
		Освоение навыков учета расхода сырья и материалов для производства сливочного масла	4	Концентрированно	3	Демонстрация навыков учета расхода сырья и материалов для производства сливочного масла различных видов и напитков из пахты.

		различных видов и напитков из пахты.				
		Овладение навыками ведения технологических процессов производства напитков из пахты.	4	Концентрированно	2	Демонстрация навыков ведения технологических процессов производства напитков из пахты.
ПК 3.4	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.	Органолептическая и физико - химическая оценка качества готовой продукции.	6	Концентрированно	3	Демонстрация органолептической и физико - химической оценки качества готовой продукции.
ПК 3.5	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.	4	Концентрированно	3	Демонстрация навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.
		Овладение навыками безопасной эксплуатации сепараторов для получения высокожирных сливок, маслообразователей	4	Концентрированно	3	Демонстрация навыков безопасной эксплуатации сепараторов для получения высокожирных сливок, маслообразователей
		Оценка соответствия оснащения цехов технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции.	4	Концентрированно	2	Оценка соответствия оснащения цехов технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции.
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	144			

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

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты 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.