1. **ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**
2. **Областное Государственное Бюджетное**
3. **ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ Образовательное Учреждение**
4. **Ивановский колледж пищевой промышленности**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  ИП Коцага А.И.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Коцага А. И. | УТВЕРЖДАЮ  Директор ОГБПОУ ИКПП  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н. А. Гречин  Приказ №55/01-04  от 22.06.2017 г. |

2. Рабочая программа
3. производственной практики (по профилю специальности)
4. по профессиональному модулю
5. **ПМ 01 ПРИЕМКА И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА**
6. **МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ**
7. по специальности
8. среднего профессионального образования
9. **19.02.07. Технология молока и молочных продуктов**
10. г. Иваново 2017 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Паспорт рабочей программы производственной (по профилю специальности) практики | 4 |
| 2. Результаты освоения рабочей программы производственной (по профилю специальности) практики | 5 |
| 3. Структура и содержание производственной (по профилю специальности) практики | 6 |
| 4. Условия реализации программы производственной (по профилю специальности) практики | 9 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной (по профилю специальности) практики | 12 |
| Приложения |  |

Содержание

1. [Цели производственной(по профилю специальности) практики 4](#bookmark1)
2. [Задачи производственной(по профилю специальности) практики 4](#bookmark2)
3. [Место производственной(по профилю специальности) практики в структуре ОПОП 4](#bookmark3)
4. [Формы проведения производственной практики 5](#bookmark4)
5. [Место и время проведения производственной практики 5](#bookmark5)
6. Компетенции студента, формируемые в результате прохождения 5

производственной практики

1. Структура и содержание производственной практики 6
2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов 7

на производственной практике

1. [Формы аттестации по итогам практики 7](#bookmark9)
2. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной 8

практики

1. [Материально-техническое обеспечение производственной практики 9](#bookmark10)
   1. ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика по ПМ.01 проводится по учебному плану специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов» после окончания учебного модуля ПМ 01 "Приемка и первичная обработка молочного сырья". Продолжительность практики - 1 неделя. Форма отчетности –зачет.

Практика является составной частью учебного процесса и обеспечивает получение практических навыков в выполнении профессиональных функций будущего специалиста - техника-технолога.

Целью производственной практики является подготовка студентов к будущей производственной деятельности в качестве технологов по специальности 19.02.07 "Технология молока и молочных продуктов"

* 1. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачами производственной практики являются:

общее ознакомление с деятельностью предприятия; изучение работы технических служб предприятия; закрепление и расширение теоретических и практических знаний обучающихся, приобретение более глубоких практических навыков проведения технологического процесса, участие в трудовой деятельности конкретного предприятия;

сбор, обобщение и систематизация материалов по данному профессиональному модулю;

В результате прохождения практики студент должен:

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 замерзания молока;

выявлять фальсификацию молока;

анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;

осуществлять контроль приемки сырья;

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 и 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;

По результатам прохождения практики предоставляется характеристика (отзыв) с места прохождения практики.

* 1. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП СПО

Производственная практика по ПМ 01 является обязательной частью реализации ОПОП СПО специальности 19.02.07 "Технология молока и молочных продуктов" и реализуется на стадии освоения профессионального модуля ПМ 01 «Приемка и первичная обработка молочного сырья»

Требования к входным знаниям обучающегося: студент должен знать «Основы санитарии и микробиологии», " Биохимию и микробиологию молока и молочных продуктови другие дисциплины профессионального учебного цикла.

* 1. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения практики студенты должны изучить и освоить основные виды деятельности:

* изучить технику безопасности и правила личной гигиены;
* участвовать в процессе приемки и оценки качества молочного сырья;
* распределять сырье по ассортименту, в зависимости от показателей качества;
* участвовать в заполнении первичной документации;
* заполнять необходимую документацию;
* участвовать в санитарной подготовке и мойке технологического оборудования.

В ходе практики студент должен приобрести практические навыки работы в лаборатории по приемке молока и аппаратном цехе. Успех практики и ее эффективность определяются индивидуальной работой и активным участием студента в выполнении программы практики.

* 1. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Объектом практики в зависимости от базы практики может быть предприятие, организация в целом, либо подразделения последних. В ходе практики должно быть проведено ознакомление с организационной формой организации, структурой технологических служб, должностными обязанностями работников цехов, степенью компьютеризации учетного процесса, изучение принятой на предприятии технологии производства цельномолочной продукции, правил документооборота и технологии обработки учетной информации, порядка проведения санитарных дней и медицинских осмотров по графику.

* 1. КОМПЕТЕНЦИИ СТУДЕНТА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения данной производственной практики студент должен приобрести следующие практические навыки, умения, общие и профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |
| 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 |
| ОКЗ | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4 | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности |
| ОК6 | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, 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 |
| ОК 10 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**7. Структура и содержание производственной практики по ПМ 01**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных модуля (ПМ), и тем учебной практики** | **Содержание учебных занятий** | **Объем часов** | **Уровень**  **освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ 01. Приемка и первичная обработка молочного сырья |  | 36 |  |
| Виды работ:  приемка и определения качественных показателей поступающего молока;  распределение поступившего сырья на переработку;  первичной обработки сырья;  контроля качества; | | | |
| Тема 1.1  Инструктаж по ТБ, охране руда, личная гигиена | **Содержание** | 1 | 2 |
| Ознакомление с производством, инструктаж |
| Организация рабочих мест. Производственная санитария и гигиена. |
| Тема 1.2.  Приемка молока, отбор проб, контроль качества молока | **Содержание** | 4 | 3 |
| Подготовка к приемке. Проверка технической документации, накладных. Отбор проб молочного сырья |
| Заполнение документации по ведению процесса приемки молочного сырья |
| Проведение контроля качества молочного сырья на соответствие ГОСТР 52054-2003 и Ф3 88 |
| Тема 1.3  Изучение фальсификации молочного сырья | **Содержание** | 4 | 3 |
| Влияние фальсификации на качественные показатели молочного сырья. Необходимая документация |
| Проведение расчетов по нормализации и выполнение продуктового расчета |
| Оценка качества готовой продукции. Выявление пороков, устранение причин возникновения брака |
| Тема 1.4  Контроль режимов работы оборудования по приемке молочного сырья | **Содержание** | 9 | 3 |
| Подготовка оборудования к производственному процессу. Правила ТБ |
| Контроль за работой оборудования, заполнение документации |
| Мойка и дезинфекция производственного оборудования и инвентаря |
| Анализ неполадков, влияющих на качество готовой продукции |
| Тема 1.5 Первичная обработка молочного сырья | **Содержание** | 9 |  |
| Изучение первичной обработки молочного сырья. Проведение процессов хранения, охлаждения, нормализации, сепарирования, гомогенизации молочного сырья |
| Изучение хранения молочного сырья, знакомство со складским хозяйством |
| Тема 1.6 Контроль режимов работы оборудования по первичной обработке молочного сырья | **Содержание** | 9 |
| Подготовка оборудования к производственному процессу. Правила ТБ |
| Контроль за работой оборудования, заполнение документации |
| Мойка и дезинфекция производственного оборудования и инвентаря |
| Анализ неполадков, влияющих на качество готовой продукции |
| Итоговая аттестация в форме зачета | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала следующие обозначения: 2- репродуктивный; 3- продуктивный

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

При прохождении производственной практики ПМ 01 обучающийся занимается самостоятельным изучением таких документов:

1. Изучение нормативно-законодательных основ деятельности организации.

1. Определение организационно-функциональной структуры организации.
2. Изучение основных технологических инструкций по приемке молочного сырья
3. Производственный контроль на предприятии
4. Режимы работы оборудования по приемке и первичной обработке молочного сырья, технические характеристики, основные неполадки и меры их устранения.
   1. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ

По результатам прохождения практики обучающийся представляет характеристику (отзыв) по результатам практики .

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется оценка. Защиту отчета и дневника принимает руководитель практики.

* 1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Основная и дополнительная литература

* + 1. Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства. Т1. Цельномолочные продукты. - СПб.: ГИОРД, 2006
    2. Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства Т.2. Масло коровье и комбинированное.- СПб.: ГИОРД, 2002.
    3. Кузнецов В.В Справочник технолога молочного производства. Т.З. Сыры.- СПб.: ГИОРД, 2003.
    4. Арсеньева Т.П. Справочник технолога молочного производства. Т. 4. Мороженое.- СПб.: ГИОРД, 2002.
    5. Панфилов В.А. Техника пищевых производств малых предприятий. \_ М.: КолоС, 2007. - 695 с.
    6. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум. Уч. пособие для УНПО, Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2007.- 128 с.
    7. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. Уч. пособие. Гриф Рекомендовано УМО, ИЦ «Академия», 2008.- 288 с.

1. программное обеспечение и Интернет-ресурсы: [www.garant.ru](http://www.garant.ru)[www.norma.ru](http://www.norma.ru)

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Материально-техническое обеспечение производственной практики ПП 01 должно быть достаточным для достижения целей практики и должно соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и производственных работ.

Студентам должна быть обеспечена возможность доступа к такой информации как: стандарт специальности 19.02.07 "Технология молока и молочных продуктов", рабочая программа учебной практики, необходимой для выполнения задания по практике и написанию отчета.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС с учетом рекомендаций по специальности 19.02.07 "Технология молока и молочных продуктов"