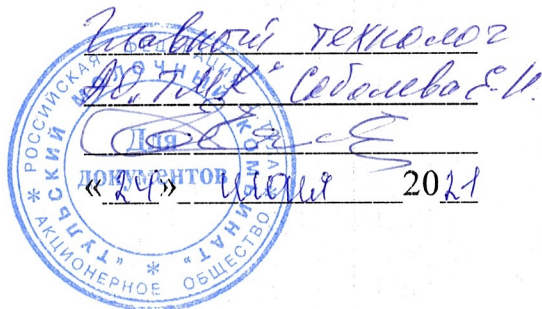


Министерство образования Тульской области
государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

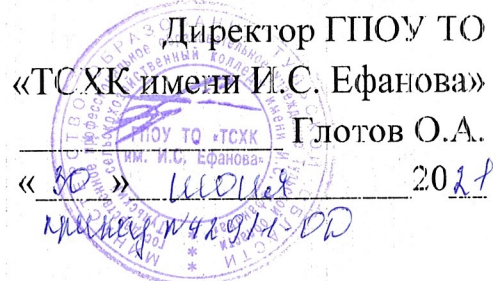
СОГЛАСОВАНО

Итавиной технолог
А.С. Семенова Е.В.
Иванова Е.В.
« 24 » *июня* 2021



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ТО
«ТСХК имени И.С. Ефанова»
Глозов О.А.
« 30 » *июня* 2021



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПП.03

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

для специальности:

19.02.07. – Технология молока и молочных продуктов

Базовый уровень

Форма обучения очная

Тула, 2021

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.03 **Производство различных сортов сливочного масла и продуктов их пахты** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности: 19.02.07. – Технология молока и молочных продуктов.

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

Разработчик: Харченко Н.М., преподаватель ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.
Председатель: _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики
2. Структура и содержание производственной практики
3. Условия реализации программы производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики
5. Приложение

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика по специальности «Технология молока и молочных продуктов» предусматривает закрепление и углубление знаний полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Программа практики является составной частью профессионального модуля ПМ 03. «Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты» основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов» (базовый уровень).

Рабочая программа производственной практики разрабатывалась в соответствии с:

1. ФГОС 3;
2. Рабочим учебным планом образовательного учреждения;
3. Рабочей программой профессионального модуля;

При прохождении практики обучающийся должен освоить соответствующие компетенции:

Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 04	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 09	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности
-------	---

Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
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

Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных	ЛР 7

ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17

Результатом прохождения практики по профессиональному модулю является: практический опыт осуществления анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты, выполнение основных технологических расчетов, ведение процессов выработки масла и напитков из пахты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план практики профессионального модуля

№	Виды работ	Количество
---	------------	------------

п/п		часов
1	Рассчитывать выход масла и пахты с учетом потерь.	12
2	Вести технологический процесс производства сливочного масла и продуктов из пахты	30
3	Контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией.	30
4	Анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе. Разрабатывать мероприятия по устранению причин брака.	12
5	Контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.	12
6	Выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для производства сливочного масла и продуктов из пахты.	12
	Всего:	108

Промежуточная аттестация по практике – **дифференцированный зачет**

Форма контроля и оценки – **отчет по практике**

2.2. Содержание производственной практики

№ п/п	Индекс модуля, МДК	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций		Формы и методы контроля
					ОК	ПК	
1	МДК 03.01 Раздел 1	Расчет выхода масла и пахты с учетом потерь.	1. Технологические расчеты, применяемые при производстве сливочного масла и продуктов из пахты.	12	ОК 1-3. ОК 6. ОК 7.	ПК 3.1	оценка практической деятельности
			Итого:	12			
2	МДК 03.01 Раздел 1	Ведение технологического процесса производства сливочного масла и продуктов из пахты	1. Определение качества молока сырья и сливок для производства масла. Учет количества сырья	12	ОК 1. ОК 2.	ПК 3.3	оценка практической деятельности
			2. Ведение технологического процесса производства различных сортов сливочного масла.	12	ОК 3. ОК 6.		
			3. Ведение технологического процесса производства продуктов из пахты.	6	ОК 7. ОК 9.		
			Итого:	30			
3	МДК 03.01 Раздел 2	Контроль соблюдения требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией	1. Контроль производства масла способом сбивания: контроль тепловой обработки сливок, контроль режимов созревания, контроль сбивания сливок, контроль промывки масляного зерна и механической обработки.	12	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6.	ПК 3.3 ПК 3.4	оценка практической деятельности
			2. Контроль производства масла способом преобразования высокожирных сливок.	12	ОК 7. ОК 9.		
			3. Контроль производства продуктов из пахты.	6			
			Итого:	30			
4	МДК 03.01 Раздел 1	Анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе	Анализ причин брака при производстве масла и продуктов из пахты. Разработка мероприятий по устранению причин брака	12	ОК 1-3. ОК 6-9.	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4	оценка практической деятельности
			Итого:	12			
5	МДК 03.01 Раздел 3	Контролировать эксплуатацию и эффективное	Контроль работы оборудования для тепловой обработки сливок, маслоизготовителя, маслообразователя, сепаратора для ВЖС, фасовочного автомата	12	ОК 1. ОК 2. ОК 3.	ПК 3.5	оценка практической деятельности

		использование технологического оборудования	Итого:	12	ОК 6. ОК 7. ОК 8 ОК 9		
6	МДК 03.01 Раздел 3	Выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности оборудования.	1. Выявление и устранение неисправностей оборудования для производства и фасовки сливочного масла.	6	ОК 1-4 ОК 6-9.	ПК 1.3	оценка практической деятельности
			2. Выявление и устранение неисправностей оборудования для производства продуктов из пахты.	6			
			Итого:	12			
			ВСЕГО:	108			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Информационное обеспечение:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
2. Инструкции по проведению физико-химических и микробиологических анализов сливочного масла и продуктов из пахты.
3. Инструкции по технике безопасности при работе в лаборатории.
4. Технологическая документация на выработку масла и продуктов из пахты.

4.2. Материально-техническое обеспечение:

- инструменты для отбора проб сливок, масла, пахты;
- химическая и микробиологическая лаборатория;
- бланки технологических документов;
- компьютеры;
- специализированное программное обеспечение по ведению технологического процесса;
- специализированное оборудование цеха производства масла и продуктов из пахты.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	<ul style="list-style-type: none">- учитывать поступающее сырье по количеству и качеству;- сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей;- вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь;	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none">- защиты и практических занятий;- контрольных работ по темам МДК. Зачеты по производственной практике
Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла	<ul style="list-style-type: none">- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла в соответствии с нормативной и технологической документацией;- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;- обеспечивать условия хранения масла в камерах;- анализировать причины брака готовой продукции	Зачеты по производственной практике
Вести технологические процессы	<ul style="list-style-type: none">- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства напитков из пахты в	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none">- защиты и практических занятий;

производства напитков из пахты	соответствии с нормативной и технологической документацией; - контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; - анализировать причины брака готовой продукции	Зачеты по производственной практике
Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты	- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией	Зачеты по производственной практике
Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты	- обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты; - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты; - контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка	Текущий контроль в форме: - защиты и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> - учёт поступающего сырья по количеству и качеству; - вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь; - контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией; - контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; - обеспечивать условия хранения масла в камерах; - анализировать причины брака готовой продукции; - обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты; - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты; - контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка индивидуальных работ обучающихся. Экспертная оценка решения производственных ситуаций. Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ. Защита лабораторных работ</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты; - технологические процессы производства масла и напитков из пахты; - требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции; - требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; - причины возникновения брака и способы их устранения; - назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты; - правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании. 	<p>Тестирование. Экспертная оценка решения производственных ситуаций. Экспертное наблюдение и оценка защиты лабораторных работ.</p>
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

5. ПРИЛОЖЕНИЕ

5.1. АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО _____

Обучающийся (аяся) на __ курсе по специальности: 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов» (базовый уровень) успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю «Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты» в объеме 108 часов с «_____» _____ 20__ г. по «_____» _____ 20__ г. в организации _____

наименование организации, юридический адрес _____

Виды и качество выполнения работ

Вид работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ, часов	Качество выполнения работ в соответствии с особенностями и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (зачет/незачет) *
Расчет выхода масла и пахты с учетом потерь.	12	
Ведение технологического процесса производства сливочного масла и продуктов из пахты	30	
Контроль соблюдения требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией.	30	
Анализ причин брака, допущенного в производственном процессе. Разработка мероприятий по устранению причин брака.	12	
Контроль эксплуатации и эффективного использования технологического оборудования.	12	
Выявление, анализ и устранение характерных неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования для производства сливочного масла и продуктов из пахты.	12	
Всего:	108	

Процент результативности (количество зачетов), %	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений
от 30 до 100	зачет
от 0 до 29	незачет

«_____» _____ 20__ г. Подпись руководителя практики:

_____/ФИО, должность/

Подпись заведующего отделением

_____/ФИО, должность