

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

Дата подписания: 17.11.2021 25:29:40

Уникальный программный ключ:

5b8335c1f3d6e7bd91a51b2d814ca12b81b88538

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж**

**Аннотации
к рабочим программам практик
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
Форма обучения: очная
Год начала подготовки по УП: 2021**

Аннотация
к рабочей программе учебной практики профессионального модуля
ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения вида деятельности «Приемка и первичная обработка молочного сырья» и соответствующих **профессиональных компетенций**:

ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку

ПК 1.2. Контролировать качество сырья

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную обработку молока в соответствии с его качеством

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

Цели учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен

иметь практический опыт:

- приемки и определения качественных показателей поступающего молока;
- распределения поступившего сырья на переработку;
- первичной обработки сырья;
- контроля качества;

вариативная составляющая практического опыта:

- проведения материального баланса в молочной промышленности;
- расчета и подбора оборудования для очистки молока от механических примесей;
- расчета и подбора оборудования для сепарирования молока;
- расчета и подбора оборудования для гомогенизации молока;

- расчета и подбора оборудования для тепловой обработки молока;

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 внутривозвратного перемещения молока и молочных продуктов;
- выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутривозвратного перемещения молока и молочных продуктов;
- обеспечивать нормальный режим работы оборудования;
- контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;

вариативная составляющая умений:

- определять содержание жира в молоке различными методами;
- определять содержание общего белка в молоке на рефрактометре ИРФ-464;
- определять белки молока расчетным методом;
- проводить качественные реакции на лактозу;
- определять активную каталазу;
- определять буферную ёмкость.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 1 неделя, 36 часов.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 4 семестр

5. Составитель: Кучнова О.А., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения вида деятельности: «Приемка и первичная обработка молочного сырья» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку

ПК 1.2. Контролировать качество сырья

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную обработку молока в соответствии с его качеством

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- приемки и определения качественных показателей поступающего молока;
- распределения поступившего сырья на переработку;
- первичной обработки сырья;
- контроля качества;

вариативная составляющая практического опыта:

- проведения материального баланса в молочной промышленности;
- расчета и подбора оборудования для очистки молока от механических примесей;
- расчета и подбора оборудования для сепарирования молока;
- расчета и подбора оборудования для гомогенизации молока;
- расчета и подбора оборудования для тепловой обработки молока.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 4 недели, 144 часа.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 4 семестр

5. Составитель: Кучнова О.А., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе учебной практики профессионального модуля
ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных
продуктов детского питания по специальности 19.02.07 Технология молока и
молочных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения вида деятельности «Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания» и соответствующих **профессиональных компетенций**:

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

ПК 2.7. Контролировать требования к сырью при выработке мороженого, вести технологические процессы производства мороженого и обеспечивать работу оборудования для производства мороженого

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

Цели учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

вариативная составляющая практического опыта:

- проведение продуктовых расчетов пастеризованного молока и сливок;
- расчет и подбор оборудования для производства пастеризованного молока и сливок;
- проведение продуктовых расчетов кисломолочных напитков;
- проведение продуктовых расчетов сметаны;
- расчет и подбор оборудования для производства кисломолочных напитков;
- проведение продуктовых расчетов творога и творожных изделий;
- расчет и подбор оборудования для производства творога и творожных изделий;
- осуществление контроля за технологическим процессом производства творога и творожных изделий;
- составление аппаратурно-технологических схем производства мороженого в аппаратурном оформлении;
- расчёт рецептур при производстве мороженого;
- расчет и подбор оборудования для производства мороженого;
- составление аппаратурно-технологических схем производства сухих продуктов детского питания в аппаратурном оформлении;
- осуществление контроля за технологическим процессом производства сухих продуктов детского питания;

уметь:

- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
- подбирать закваски для производства продукции;
- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать санитарное состояние оборудования участка;

вариативная составляющая умений:

- вырабатывать пастеризованное молоко различных видов;
- осуществлять контроль качества пастеризованного молока (органолептических показателей, массовой доли жира, кислотности, плотности);
- вырабатывать кисломолочные напитки;
- вырабатывать творог;
- проводить анализ качества мороженого;
- определять содержание жира в сухих продуктах детского питания;
- определять кислотность сухих продуктов детского питания;
- определять массовую долю влаги и сухих веществ в сухих продуктах детского питания.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 1 неделя, 36 часов.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 5 семестр

5. Составитель: Кучнова О.А., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения вида деятельности: «Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

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

ПК 2.7. Контролировать требования к сырью при выработке мороженого, вести технологические процессы производства мороженого и обеспечивать работу оборудования для производства мороженого

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

вариативная составляющая практического опыта:

- проведение продуктовых расчетов пастеризованного молока и сливок;
- расчет и подбор оборудования для производства пастеризованного молока и сливок;
- проведение продуктовых расчетов кисломолочных напитков;
- проведение продуктовых расчетов сметаны;
- расчет и подбор оборудования для производства кисломолочных напитков;
- проведение продуктовых расчетов творога и творожных изделий;
- расчет и подбор оборудования для производства творога и творожных изделий;
- осуществление контроля за технологическим процессом производства творога и творожных изделий;
- составление аппаратурно-технологических схем производства мороженого в аппаратурном оформлении;
- расчёт рецептур при производстве мороженого;
- расчет и подбор оборудования для производства мороженого;
- составление аппаратурно-технологических схем производства сухих продуктов детского питания в аппаратурном оформлении;
- осуществление контроля за технологическим процессом производства сухих продуктов детского питания.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 5 недель, 180 часов

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 5,6 семестр

5. Составитель: Кучнова О.А., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе учебной практики профессионального модуля ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения вида деятельности «Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты» и соответствующих **профессиональных компетенций**:

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

ПК 3.6. Контролировать требования к сырью при производстве молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока. Вести технологические процессы производства, контролировать качество молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

Цели учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности; обучение трудовым

приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен

иметь практический опыт:

- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;

вариативная составляющая практического опыта:

- ведение документации установленного образца
- выбор технологической карты производства;
- изготовление производственных заквасок для производства кисломолочного масла и кисломолочных продуктов из пахты;
- участие в оценке качества сливочного масла и напитков из пахты и обезжиренного молока;
- расчет и подбор оборудования для приемки сливок;
- расчет и подбор оборудования для производства масла различными способами;
- составление технологических схем производства продуктов из обезжиренного молока в аппаратном оформлении;
- осуществление контроля за технологическим процессом производства продуктов из обезжиренного молока;

уметь:

- 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;
- 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;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- 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;

вариативная составляющая умений:

- рассчитывать, подготавливать и вводить компоненты требуемой дозировки для производства аналогов сливочного масла и масла с наполнителями и напитков из пахты;
- оценивать качество готового продукта;
- изготавливать производственные закваски для производства кисломолочного масла и кисломолочных продуктов из пахты;
- контролировать приготовление бактериальных заквасок;
- проводить органолептическую оценку масла;

- определять кислотность сливочного масла;
- определять массовую долю влаги в сливочном масле;
- оценивать консистенцию масла пробой на срез;
- определять термоустойчивость масла;
- определять дисперсность плазмы в масле;
- вырабатывать продукты из обезжиренного молока;
- вырабатывать продукты из пахты;
- определять массовую долю жира в молочных консервах;
- определять титруемую кислотность в молочных консервах;
- определять индекс растворимости в молочных консервах

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 1 неделя, 36 часов.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 6 семестр

5. Составитель: Кучнова О.А., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности)
профессионального модуля ПМ.03 Производство различных сортов сливочного
масла и продуктов из пахты
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения вида деятельности: «Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

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

ПК 3.6. Контролировать требования к сырью при производстве молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока. Вести технологические процессы производства, контролировать качество молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты;

- выполнения основных технологических расчетов;

- ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;

вариативная составляющая практического опыта:

- ведение документации установленного образца

- выбор технологической карты производства;

- изготовление производственных заквасок для производства кисломолочного масла и кисломолочных продуктов из пахты;
- участие в оценке качества сливочного масла и напитков из пахты и обезжиренного молока;
- расчет и подбор оборудования для приемки сливок;
- расчет и подбор оборудования для производства масла различными способами;
- составление технологических схем производства продуктов из обезжиренного молока в аппаратурном оформлении;
- осуществление контроля за технологическим процессом производства продуктов из обезжиренного молока.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 4 недели, 144 часа

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 6 семестр

5. Составитель: Кучнова О.А., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе учебной практики профессионального модуля
ПМ. 04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной
сыворожки по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения вида деятельности «Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворожки» и соответствующих **профессиональных компетенций**:

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворожки;

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 сыворожки;

ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворожки;

ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворожки

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

Цели учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;

- ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- участия в оценке качества сыров;

вариативная составляющая практического опыта:

- эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по производству сыров и продуктов из молочной сыворотки;
- ведение документации установленного образца;
- расчет и подбор оборудования для приемки молока;
- расчет и подбор оборудования для тепловой обработки молока;
- расчет и подбор оборудования для производства сычужных сыров;
- расчет и подбор оборудования для производства плавленых сыров;
- расчет и подбор оборудования для производства различных продуктов из сыворотки;

уметь:

- учитывать поступающее сырье;
- сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;
- изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра;
- контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции;
- проверять готовность сгустка и сырного зерна;
- проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом;
- учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение;
- учитывать количество продуктов из молочной сыворотки;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря;

вариативная составляющая умений:

- организовывать и контролировать все стадии технологического производства сыров и продуктов из молочной сыворотки;
- выявлять и определять брак продукции и устранять причины брака;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;
- обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;
- готовить продукцию к реализации.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 1 неделя, 36 часов.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 7 семестр

5. Составитель: Кучнова О.А., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности)
профессионального модуля ПМ. 04 Производство различных видов сыра и продуктов
из молочной сыворотки
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения вида деятельности: «Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

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

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- участия в оценке качества сыров;

вариативная составляющая практического опыта:

- эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по производству сыров и продуктов из молочной сыворотки;

- ведение документации установленного образца;
- расчет и подбор оборудования для приемки молока;
- расчет и подбор оборудования для тепловой обработки молока;
- расчет и подбор оборудования для производства сычужных сыров;
- расчет и подбор оборудования для производства плавленых сыров;
- расчет и подбор оборудования для производства различных продуктов из сыворотки.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 4 недели, 144 часа

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 7 семестр

5. Составитель: Кучнова О.А., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе учебной практики профессионального модуля
ПМ.05 Организация работы структурного подразделения
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения вида деятельности «Управление структурным подразделением организации» и соответствующих **профессиональных компетенций**:

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

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

Цели учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

вариативная составляющая практического опыта:

- анализа информации о работе структурного подразделения предприятия;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;

- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

вариативная составляющая умений:

- обрабатывать экономическую информацию в процессе работы структурного подразделения предприятия;
- измерять и анализировать влияние факторов на результаты работы структурного подразделения;
- анализировать хозяйственную деятельность структурного подразделения предприятия;
- рассчитывать и анализировать показатели, характеризующие работу структурного подразделения организации.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 1 неделя, 36 часов.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 8 семестр

5. Составитель: Перфилова А.В., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального ПМ.05 Организация работы структурного подразделения по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения вида деятельности: «Управление структурным подразделением организации» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

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

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

вариативная составляющая практического опыта:

- анализа информации о работе структурного подразделения предприятия.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 1 неделя, 36 часов

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 8 семестр

5. Составитель: Перфилова А.В., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения вида деятельности: «Выполнение работ по профессии "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов" – код 10786 с присвоением четвертого разряда» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

ПК 6.1. Контролировать соблюдение требований к приемке-сдаче молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания

ПК 6.2. Регулировать нормы расхода сырья, параметры качества готовой продукции, и режимы технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья

ПК 6.3. Обеспечивать работу оборудования при производстве продуктов питания из молочного сырья

ПК 6.4. Чистить и мыть аппараты с их разборкой и сборкой

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- выполнения и регулирования технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

- технического и санитарного обслуживания оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 2 недели, 72 часа

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 8 семестр

5. Составитель: Кучнова О.А., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе производственной практики (преддипломной) по
специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ВД 01 Приемка и первичная обработка молочного сырья;

ВД 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

ВД 03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты;

ВД 04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки;

ВД 05 Управление структурным подразделением организации;

ВД 06 Выполнение работ по профессии "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов" – код 10786 с присвоением четвертого разряда.

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики (преддипломной) обучающийся осваивает общие компетенции ОК 01-11, закрепляет и совершенствует практический опыт по видам профессиональной деятельности и овладевает соответствующими им профессиональными компетенциями.

ВД 01 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 обработку молока в соответствии с его качеством

практический опыт:

- приемки и определения качественных показателей поступающего молока;
- распределения поступившего сырья на переработку;
- первичной обработки сырья;
- контроля качества;

вариативная составляющая практического опыта:

- проведения материального баланса в молочной промышленности;
- расчета и подбора оборудования для очистки молока от механических примесей;
- расчета и подбора оборудования для сепарирования молока;
- расчета и подбора оборудования для гомогенизации молока;
- расчета и подбора оборудования для тепловой обработки молока

ВД 02 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

ПК 2.7. Контролировать требования к сырью при выработке мороженого, вести технологические процессы производства мороженого и обеспечивать работу оборудования для производства мороженого

практический опыт:

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

вариативная составляющая практического опыта:

- проведение продуктовых расчетов пастеризованного молока и сливок;
- расчет и подбор оборудования для производства пастеризованного молока и сливок;
- проведение продуктовых расчетов кисломолочных напитков;
- проведение продуктовых расчетов сметаны;
- расчет и подбор оборудования для производства кисломолочных напитков;
- проведение продуктовых расчетов творога и творожных изделий;
- расчет и подбор оборудования для производства творога и творожных изделий;
- осуществление контроля за технологическим процессом производства творога и творожных изделий;
- составление аппаратурно-технологических схем производства мороженого в аппаратурном оформлении;
- расчёт рецептур при производстве мороженого;
- расчет и подбор оборудования для производства мороженого;
- составление аппаратурно-технологических схем производства сухих продуктов детского питания в аппаратурном оформлении;
- осуществление контроля за технологическим процессом производства сухих продуктов детского питания.

ВД 03 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

ПК 3.6. Контролировать требования к сырью при производстве молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока. Вести технологические процессы производства, контролировать качество молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока

практический опыт:

- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;

вариативная составляющая практического опыта:

- ведение документации установленного образца
- выбор технологической карты производства;
- изготовление производственных заквасок для производства кисломолочного масла и кисломолочных продуктов из пахты;
- участие в оценке качества сливочного масла и напитков из пахты и обезжиренного молока;
- расчет и подбор оборудования для приемки сливок;
- расчет и подбор оборудования для производства масла различными способами;
- составление технологических схем производства продуктов из обезжиренного молока в аппаратурном оформлении;

- осуществление контроля за технологическим процессом производства продуктов из обезжиренного молока.

ВД 04 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

практический опыт:

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- участия в оценке качества сыров;

вариативная составляющая практического опыта:

- эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по производству сыров и продуктов из молочной сыворотки;
- ведение документации установленного образца;
- расчет и подбор оборудования для приемки молока;
- расчет и подбор оборудования для тепловой обработки молока;
- расчет и подбор оборудования для производства сычужных сыров;
- расчет и подбор оборудования для производства плавленых сыров;
- расчет и подбор оборудования для производства различных продуктов из сыворотки.

ВД 05 Управление структурным подразделением организации

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

практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

вариативная составляющая практического опыта:

- анализа информации о работе структурного подразделения предприятия.

ВД 06 Выполнение работ по профессии "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов" – код 10786 с присвоением четвертого разряда

ПК 6.1. Контролировать соблюдение требований к приемке-сдаче молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания

ПК 6.2. Регулировать нормы расхода сырья, параметры качества готовой продукции, и режимы технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья

ПК 6.3. Обеспечивать работу оборудования при производстве продуктов питания из молочного сырья

ПК 6.4. Чистить и мыть аппараты с их разборкой и сборкой

практический опыт:

- выполнения и регулирования технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

- технического и санитарного обслуживания оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья.

3. Количество часов на освоение программы практики

Всего: 4 недели, 144 часа.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет

5. Составитель: Кучнова О.А., преподаватель колледжа