

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум

**АННОТАЦИЯ**  
**ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

адаптированной образовательной программы подготовки  
специалистов среднего звена  
по специальности естественнонаучного профиля  
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2019

## **Программа производственной практики (преддипломной)**

### **1. Область профессиональной деятельности:**

Программа производственной практики (преддипломной) является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с т ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

- приемка и первичная обработка молочного сырья;
- производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты;
- производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- организация работы структурного подразделения.

### **2. Цели и задачи производственной практики (преддипломной):**

- углубление первоначального практического опыта обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- проверка готовности к самостоятельной трудовой деятельности;
- подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

### **3. Требования к результатам освоения производственной практики (преддипломной):**

В результате прохождения производственной практики (преддипломной) обучающийся должен:

#### **иметь практический опыт:**

- приемки и определения качественных показателей поступающего молока;
- распределения поступившего сырья на переработку;
- первичной обработки сырья;
- контроля качества;
- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких пастообразных продуктов детского питания;
- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;
- 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;
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

#### **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 и 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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.

**Знать:**

- общие сведения о молочном скотоводстве;
- физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;
- микробиологические и биохимические показатели молока;
- изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;
- требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
- ход приемки сырья;
- режимы первичной переработки молочного сырья;
- формы и правила ведения первичной документации;
- устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения

молока и молочных продуктов, для внутривозвездского перемещения молока и молочных продуктов;

-принцип действия оборудования по первичной обработке молока.

-требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

-процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;

-ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания;

-требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;

-технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

-требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);

-причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;

-назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

-правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

-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.

-требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;

-методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция;

-технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;

-требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;

-причины возникновения брака и способы их устранения;

-назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;

-режимы мойки оборудования, форм, инвентаря.

-методику расчета выхода продукции;

-порядок оформления табеля учета рабочего времени;

-методику расчета заработной платы;

-структуру издержек производства и пути снижения затрат;

-методику расчета экономических показателей;

-основные приемы организации работы исполнителей;

-формы документов, порядок их заполнения.

**3. Аттестация по итогам производственной практики (преддипломной)** проводится с учетом результатов, подтвержденных документами с мест практики, заверенных работодателем.

**4. Количество часов на освоение программы производственной практики (преддипломной)** - 144 часа (4 недели).