

**Аннотация рабочей программы производственной практики  
ПП.04.01 Производственная практика по профессии рабочих  
«Изготовитель творога»**

**Специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

**1. Место производственной практики в структуре ОППССЗ**

ПП.04.01 Производственная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога» проводится в соответствии с утвержденным учебным планом после изучения междисциплинарного курса МДК.04.01 «Изготовитель творога», прохождения учебной практики УП.04.01 Учебная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога» перед сдачей квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих».

**2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам**

Цель производственной практики – приобретение необходимого практического опыта по освоению основного вида профессиональной деятельности и формирование профессиональных компетенций (ПК), а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих».

Задачи производственной практики:

- овладеть методами лабораторного контроля качества перерабатываемого молочного сырья и готовой продукции;
- изучить особенности технологических процессов производства различных видов творога;
- изучить основное оборудование для производства творога.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в ходе освоения профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих» 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 творога.

**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 творога;
- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству творога;
- вести технологический процесс производства творога;
- 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 творога;

- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству творога;

- контролировать санитарное состояние оборудования участка;

**знать:**

- требования к сырью при выработке творога;

- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;

- ассортимент творога и творожных продуктов;

- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;

- технологические процессы производства творога;

- 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 творога;

- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

### **3. Общая трудоемкость производственной практики**

Трудоемкость практики ПП.04.01 «Производственная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога»» в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих» составляет 108 часов (3 недели) (3 г 10 м) и 108 часов (3 недели) (2 г 10 м).

Сроки проведения практики ПП.04.01 «Производственная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога»» определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» (техник-технолог)» и графиком учебного процесса.

Практика проводится в 5 семестре (2 г 10 м) и 7 семестре (3 г 10 м).

### **4. Структура и содержание производственной практики**

| Название разделов и тем                                 | Содержание учебного материала, виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                    | Объем часов |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Вводное занятие (вводный инструктаж)                    | 1. Ознакомление с организацией, штатным расписанием, должностными обязанностями.<br>2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, пожарной безопасности.                                                                                                                                              | 4           |
| Тема 1. Изучение структуры предприятия                  | 1. Общие характеристики предприятия<br>2. Основные виды деятельности.                                                                                                                                                                                                                                        | 6           |
| Тема 2. Приемка молока, ознакомление с ГОСТом на молоко | 1. Взятие средней пробы молока.<br>2. Установление органолептических показателей молока.<br>3. Изучение ГОСТов на натуральное коровье молоко, методы контроля, правила приемки, транспортирование и хранение молока.<br>4. Определение органолептических и физико-химических свойств на соответствии с ГОСТ. | 10          |
| Тема 3. Изготовление и                                  | 1 Изучение производственных процессов производства творога.                                                                                                                                                                                                                                                  | 77          |

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| оценка качества творога и творожных изделий | 2. Изучение условий хранения творога.<br>3. Ознакомление с машинно-аппаратурным оформлением и эффективной работой оборудования для производства творога и творожных изделий.<br>4. Изучение способов мойки и контроля санитарного состояния оборудования.<br>5. Освоение основ организации теххимического контроля при производстве творога.<br>6. Изучение требований нормативной и технологической документации по производству творога. |            |
| Оформление отчета                           | Защита отчета по практике                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 10         |
| Самостоятельная работа                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 107        |
| Дифференцированный зачет                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1          |
| <b>Всего</b>                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>108</b> |
| <b>в т.ч. практическая подготовка</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>12</b>  |

#### 5. . Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

**6. Разработчик программы:** преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Е.В. Новичихина.