Приложение 2.2
к дополнительной профессиональной программе
«Аппаратчик термической обработки мясопродуктов»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной и производственной практики

ЦНАО ТО
2017 г.

1. Пояснительная записка

Учебная и производственная практики по профессии «Аппаратчик пастеризации», 3 разряд проводится в условиях профессиональной образовательной организации и базового предприятия.

Аппаратчик пастеризации работает на предприятиях по переработке молока и другой пищевой продукции, выпуска продукции, хладокомбинатах; контролирует качество молока и другой пищевой продукции с помощью автоматизированной системы управления технологическим процессом, включающей в себя контрольно-измерительные приборы, автоматические регуляторы, систему сигнализации и защиты.

На учебную и производственную практики отводится 50% учебного времени от общего количества часов программы в соответствии с системой дуального обучения. Главным условием прохождения практики является оборудованное рабочее место в базовом профильном хозяйстве. Общее количество часов – 54 часа.

Учебная и производственная практики по профессии «Аппаратчик пастеризации» организуется в соответствии с профессиональным стандартом, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «25» декабря 2014 г. № 1127н

На учебную и производственную практики отводится 50% учебного времени от общего количества часов программы в соответствии с системой дуального обучения. Главным условием прохождения практики является оборудованное рабочее место в базовом профильном хозяйстве. Общее количество часов - 188.

2. Цель и задачи практик

Цель - закрепление и углубление теоретических знаний по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям, выработка профессиональных компетенций в соответствии с требуемыми профессиональными стандартами.

Задачи:

- Формировать умения ведения процесса приемки молока и другой пищевой продукции.
- Формировать первоначальный опыт работы при проведении исследований сырья.
- Контролировать правила приемки молока и другой пищевой продукции и определять качественные показатели сырья.
- Работать с приборами и реактивами.
- Вести журнал учета поступающего сырья.
- Составлять акты на некондиционное молоко и другой пищевой продукции;.
- Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности

3. Организация практик

Практическое обучение проходит в соответствии с учебным планом по профессии.

Базой обучения являются производственные цеха предприятия. Практика проходит под руководством мастеров- наставников предприятия. Практика должна обеспечивать целостность подготовки рабочего к выполнению основных трудовых функций, последовательность расширения круга формируемых умений и навыков, связь практики с теоретическим обучением.

В целях организованного проведения практики составляется следующая документация:

- план-график;
- календарно-тематический план;
- планы занятий;
- дневники;
- журнал о проведении инструктажа по безопасности труда и пожарной безопасности.

Перед началом обучения проводится вводный общий инструктаж, затем инструктаж на рабочем месте, текущий инструктаж, а в конце работы - заключительный инструктаж.

Контроль умений и навыков проводится по результатам наблюдений за их работой, собеседования и выполнения пробных работ.

При оценке умений и навыков необходимо учитывать следующие факторы: знание теоретических вопросов, необходимых для выполнения данного вида работы; рациональность организации труда на рабочем месте, соблюдение правил техники безопасности и гигиены труда; соблюдение технических и технологических требований и норм времени; качество выполняемой работы.

Формой отчетности является дневник, в котором описываются основные выполненные работы, дается описание оборудования, средств автоматизации, технологического процесса. К дневнику прилагается материал о выполнении индивидуального задания в форме аттестационного листа, а также, перечень необходимых работ для соблюдения технологического процесса. Результаты практик защищаются в ПОО, подтверждаются на итоговой аттестации при выполнении практических заданий (предполагается выезд в базовое хозяйство).

Распределение бюджета времени и тематический план

№ п/п	Темы	Количество часов
УП.01	**Учебная практика**	**80**
1	Приемка молока и другого пищевого сырья	8
2	Очистка, охлаждение и хранение молока и другой пищевой продукции при приемке	16
3	Сепарирование и нормализация молока и другой пищевой продукции	16
4	Пастеризация, стерилизация и топление молока и другой пищевой продукции	24
5	Оформление технологической документации	16
ПП.01	**Производственная практика**	**108**
1	Очистка молока и другого пищевого сырья	16
2	Сепарирование молока и другого пищевого сырья	16
3	Нормализация молока и другого пищевого сырья	16
4	Пастеризация молока и другого пищевого сырья	20
5	Стерилизация молока и других пищевых продуктов	16
6	Топление молока и другого пищевого сырья	16
	Экзамен (квалификационный)	8

4. Основное содержание производственного обучения

УП.01.Учебная практика

1.1. Приемка молока и другого пищевого сырья.

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- сортировку молока и другого сырья по данным лабораторных анализов,
- подготовку к работе оборудования приемного отделения,
- приемку молока и другой пищевой продукции по массе на весах,
- приемку молока и другой пищевой продукции по объему, правила эксплуатации счетчиков,
- перевод объемных единиц измерения в единицы измерения массы,
- пересчет количества молока и другой пищевой продукции фактической молока и другой пищевой продукции в количество базисной жирности,
- оформление учетной документации при приемке молока и другого сырья.

должны уметь:

- выполнять операции по приемке молока и другого сырья, отбирает пробы для анализа производит его органолептическую оценку,
- вести приемку молока и другого сырья по массе и объему, оформляет учетную документацию,
- готовить моющие и дезинфицирующие растворы, производит санитарную обработку оборудования.

1.2 Очистка, охлаждение и хранение молока и другой пищевой продукции при его приемке

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- подготовку оборудования для первичной обработки молока и другой пищевой продукции;
- очистку молока и другой пищевой продукции от механических примесей в сепараторе с ручной выгрузкой осадка;
- подготовку резервуара к хранению молока и другой пищевой продукции;
- наблюдение за работай сигнальных устройств при заполнении резервуаров,
- контроль при хранении молока в резервуарах,
- санитарную обработку оборудования для первичной обработки сырья.

должны уметь:

- производить первичную обработку, очистку молока и другой пищевой продукции в сепараторе с ручной выгрузкой осадка, осуществляет контроль при хранении сырья в резервуарах,
- производить санитарную обработку оборудования для первичной обработки сырья.

1.3 Сепарирование, нормализация, пастеризация, стерилизация, топление молока и другого пищевого сырья

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- изменения химического состава и свойства молока и другой пищевой продукции, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке и другой пищевой продукции;
- режимы первичной переработки сырья;
- формы и правила ведения первичной документации;

- принцип действия оборудования по первичной обработке молока и другой пищевой продукции;

должны уметь:

- рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока других продуктов;
- выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;
- контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки сырья;
- проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока и другой пищевой продукции.

ПП. 01 Производственная практика

1.1 Очистка молока и другого пищевого сырья

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- подготовку оборудования для первичной обработки молока и другой пищевой продукции;
- очистку молока и другой пищевой продукции от механических примесей в сепараторе с ручной выгрузкой осадка;
- подготовку резервуара к хранению молока и другой пищевой продукции;
- наблюдение за работай сигнальных устройств при заполнении резервуаров;
- контроль при хранении молока и другой пищевой продукции в резервуарах;
- санитарную обработку оборудования для первичной обработки сырья.

должны уметь:

- производить очистку молока и другой пищевой продукции в сепараторе с ручной выгрузкой осадка, осуществляет контроль при хранении сырья в резервуарах.

1.2 Нормализация молока и другого пищевого сырья

должны знать:

- нормализация молока, способы и назначение;
- принципы нормализации по одному и нескольким компонентам (жиру, белку, сухим веществам);
- способы нормализации;
- технологические схемы нормализации.

должны уметь:

- нормализировать молока и другой пищевой продукции по одному и нескольким компонентам.

1.3; 1.4 Пастеризация, стерилизация молока и других пищевых продуктов.

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- ведение процесса тепловой обработки сырья в ваннах длительной пастеризации, контроль режимов пастеризации;
- остановка процесса пастеризации, охлаждение сырья в ванна;
- эксплуатацию трубчатых пастеризаторов и установок, подготовку пастеризатора к работе и его пуск;
- перевод установки с ручного на автоматический режим работы;
- остановка процесса пастеризации;
- подготовка к работе пластинчатой пастеризационно - охладительной установки, пуск установки в работу, подача сырья;

- контроль процесса пастеризации по контрольно-измерительным приборам;
- остановка процесса пастеризации;
- ведение записи в журнале контроля процесса;
- санитарная обработка оборудования.

должны уметь:

- производить пастеризацию и охлаждение сырья;
- производить пастеризацию сырья в ваннах длительной пастеризации;
- пастеризовать сырье на трубчатых и пластинчатых пастеризационных установках.

1.5 Сепарирование молока и другого пищевого сырья

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- сборку трубопроводов для подвода молока и другой пищевой продукции, отвода сливок и обезжиренного молока;
- пуск сепаратора-сливкоотделителя;
- контроль и регулирование процесса сепарирования;
- остановка сепаратора, разборка и его санитарная обработка;
- санитарную обработку оборудования для первичной обработки сырья.

должны уметь:

- сепарировать молоко на сепараторах-сливкоотделителях с ручной выгрузкой осадка

1.6 Топление молока

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- отличие от цельного пастеризованного молока,
- технологию процесса,
- нормы содержания жира и белковых скоплений,
- температурный режим топления.

должны уметь:

- вырабатывать топлёное молоко.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р 52054 – 2003 «Молоко натуральное коровье – сырье»
2. Краснов И.Н. Технология и техника сепарирования молока в личных подсобных и фермерских хозяйствах / И.Н. Краснов, В.М. Филин, А.Ю. Краснова. - М.: ДеЛи принт. 2013. – 96 с.
3. Лисин П.А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов: пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники: справ. Пособие / П.А. Лисин, К.К. Полянский, Н.А. Миллер. под общей ред. проф. К.К. Полянского. - СПб.: ГИОРД, 2013.-136 с.
4. Меркулова Н.Г. Производственный контроль в молочной промышленности. Практическое руководство. / Н.Г. Меркулова, М.Ю. Меркулов, И.Ю Меркулов– СПб.: ИД «Профессия», 2013. – 656 с.
5. Фильчакова С.А. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. М.: ДеЛи принт, 2013.-276 с.

Дополнительные источники:

1. Правила по охране труда в молочной промышленности. ОТ Р О-016-2003. – СПб.: Издательство ДЕАН, 2013. – 6 с.