

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

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по производственному
обучению


С.А. Вахмянина
«27» марта 2019г.

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

УП. 02.01 Учебная практика

программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2019

Программа учебной практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 378, учебным планом и «Положением о порядке поведения практики студентов ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ по программам подготовки специалистов среднего звена», утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ протокол № 9 от 24 апреля 2018 г.

Программа учебной практики предназначена для подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Разработчики:

Титова Н.В., Смирнова С.И., Швечихина Т.Н., преподаватели ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внешняя экспертиза

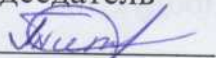
Полянин М.А., главный технолог ООО «ЦЗП» («Санарский молочный продукт»)

Программа учебной практики

РАССМОТРЕНА:

Предметно – цикловой методической комиссией по специальностям: Технология молока и молочных продуктов, Технологии мяса и мясных продуктов

Председатель



Титова Н.В.

Протокол № 5

25 марта 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 6 |
| 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 7 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 9 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 12 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Профессионального модуля ПМ 02. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
наименование практики: **УП. 02.01 Учебная практика**

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД):
Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт работы:

- 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.

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;

знать:

- 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.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ 02. - 144 часа (4 недели)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ФГОС СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД):

Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

| Код ПК | Результаты освоения программы |
|--------|---|
| 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. |

| Код ОК | Результаты освоения программы |
|--------|--|
| 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), 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. |

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП 02.01 Учебная практика

| Код ПК | Виды работ (в соответствии с ПК) | Объем часов |
|--------|--|-------------|
| ПК 2.1 | Ознакомление с опытной научно-производственной лабораторией. | 6 |
| | Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. | 6 |
| | Отбор проб молока. | 6 |
| | Контроль качества сырья, поступающего на производство цельномолочных продуктов | 6 |
| | Проведение расчётов по нормализации молочного сырья | 6 |
| ПК 2.2 | Приготовление производственных заквасок, контроль при производстве заквасок. | 6 |
| | Расчёт необходимого количества закваски. | 6 |
| | Внесение закваски в сливки. | 6 |
| | Перемешивание заквасок. | 6 |
| ПК 2.3 | Соблюдение режимов пастеризации, гомогенизации, охлаждения, сквашивания и созревания сметаны. | 6 |
| ПК 2.4 | Нормализация и продуктовый расчет в производстве жидких и пастообразных продуктов детского питания. | 6 |
| | Соблюдение режимов пастеризации, гомогенизации, охлаждения, сквашивания и созревания кисломолочных продуктов детского питания. | 6 |
| ПК 2.5 | Определение массовой доли жира в сметане, её кислотности и консистенции. | 6 |
| | Контроль качества сырья, поступающего на производство жидких и пастообразных продуктов детского питания. | 6 |
| | Осуществление контроля за качеством готовых цельномолочных продуктов. | 6 |
| | Осуществление контроля за качеством готовых жидких и пастообразных продуктов детского питания. | 6 |
| ПК.2.6 | Проведение контроля исправности контрольно-измерительных и предохранительных приборов | 6 |
| | Составление технологической схемы движения молока через теплообменный аппарат. | 6 |
| | Проведение мойки теплообменных аппаратов согласно | 6 |

| | | |
|--|---|-------|
| | инструкции. | |
| | Проверка качества мойки и дезинфекции оборудования. | 6 |
| | Обеспечение режимов работы оборудования по производству цельномолочной продукции. | 12 |
| | Обеспечение режимов работы оборудования по производству жидких и пастообразных продуктов детского питания | 12 |
| | Всего часов | 144 |
| | Промежуточная аттестация | зачет |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к условиям проведения учебной практики.

Учебная практика проводится в кабинете Технологии молока и молочных продуктов

Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения учебной практики:

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Лабораторная посуда (колбы, пипетки, бюретки, пробирки, мерные стаканы, цилиндр);

- Водяная баня;
- Ступка с пестиком;
- Ступка с пестиком;
- Спиртовка;
- гипсовые муляжи пород скота;
- установка для определения содержания сухого вещества в молоке;
- рефрактометр АМ-2;
- Прибор рН-222,2 для определения кислотности;
- редуктазный аппарат ;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- гипсовые муляжи пород скота,
- мерная палка, лента, циркуль,
- доильные установки;
- оборудование для первичной обработки молока;
- плакаты по первичной обработке;
- литература по опыту передовых хозяйств;
- муляжи пород крупного рогатого скота
- сепаратор «Сатурн»;
- заквасочник.

4.2 Общие требования к организации проведения учебной практики

Учебная практика проводится путем чередования с теоретическими занятиями по неделям в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППСЗ по специальности.

Время проведения практики: практика проводится на 2 курсе, в 4 семестре и на 3 курсе в 5 семестре.

Продолжительность практики –144 часа (4недели).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоенная МДК 02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
- инструктаж обучающихся по прохождению учебной практики.

Практика для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»).

4.3 Кадровое обеспечение проведения учебной практики

Реализация ППСЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.4 Информационное обеспечение практики

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Карпеня М. М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб.пособие / М. М. Карпеня, В. И. Шляхтунов, В. Н. Подрез - Минск: Новое знание; Москва: Инфра-М: Б.и., 2015 - 410 с.

Дополнительные источники:

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 376 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>.
2. Молочная терминология [Электронный ресурс]: / сост. К. К. Горбатова - Москва: ГИОРД, 2013 - 231 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50678.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2018. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2018. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2018. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.
4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2018. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.
5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2018. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка: результатом освоения учебной практики осуществляется преподавателями в форме зачета.

| Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции) | Формы и методы контроля и оценки результатов освоения |
|--|--|
| ПК 2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. | Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачет |
| ПК 2.2 Изготавливать производственные закваски. | Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачет |
| ПК 2.3 Вести технологический процесс производства цельномолочных продуктов. | Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачет |
| ПК 2.4 Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания. | Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачет |
| ПК 2.5 Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. | Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачет |
| ПК 2.6 Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. | Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачет |

| Результаты обучения (формируемые общие компетенции) | Формы и методы контроля и оценки результатов освоения |
|--|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности. |

Оценочные средства итогов прохождения учебной практики

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результатов тестирования, демонстрации умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике и оценивания выполненных работ по заданиям программы практики.

| Шкала | Критерии оценивания |
|---------------------|---|
| Оценка «зачтено» | Положительные результаты тестирования. Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике. Выполнение работ по всем заданиям программы. |
| Оценка «не зачтено» | Неудовлетворительные результаты тестирования. Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике затруднена. Выполнение работ по всем заданиям программы неполное. |