

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

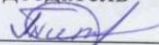
Полянин М.А., главный технолог ООО «ЦЗП» («Санарский молочный продукт»)

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 инструкции.	6

	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

Реализация программы модуля осуществляется в кабинете Технологии молока и молочных продуктов, в кабинете Технологического оборудования молочного производства (аудитория 26).

Оборудование кабинета «Технологии молока и молочных продуктов»:
рабочие места по количеству обучающихся;

- 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 ;

Учебно-наглядные пособия:

-Комплект плакатов.

Технические средства обучения:

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

Оборудование кабинета «Технологического оборудования молочного производства»

рабочие места по количеству обучающихся;

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.

Технические средства обучения:

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

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 ППССЗ 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»).

В соответствии с ФГОС СПО п.1.2. «При реализации программы подготовки специалистов среднего звена образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах».

4.3 Кадровое обеспечение проведения учебной практики

Реализация ППССЗ 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.

Основная литература

- 1.1. 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.
- 1.2. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья [Электронный ресурс] / Ю. Ф. Мишанин - Москва: Лань, 2017 - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/96860>.

Дополнительная литература

- 1.1. 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>.
- 1.2. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская - Москва: Юрайт, 2019 - 180 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2019. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
2. Электронно-библиотечная система издательства «Университетская библиотека online» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2019. - Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>
3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс]: офиц. Сайт. – 2019. - Режим доступа: <https://sursau.ru>
4. Электронно-библиотечная система издательства «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – 2019. - Режим доступа: <https://bibliocomplectator.ru>
5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2019. - Режим доступа: <https://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 Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет
ПК 2.2 Изготавливать производственные закваски.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет
ПК 2.3 Вести технологический процесс производства цельномолочных продуктов.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет
ПК 2.4 Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет
ПК 2.5 Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет
ПК 2.6 Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. 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. Отчет по практике соответствует требованиям программы практики.
Оценка «не зачтено»	Неудовлетворительные результаты тестирования. Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике затруднена. Выполнение работ по всем заданиям программы неполное. Отчет по практике не соответствует требованиям программы практики.