

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 01.07.2021 08:50:59

Уникальный программный ключ:

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f297dafcc5809af

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)



Вахмянина С.А.

« 19 » 05 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины



Кабатов С.В.

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.03.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

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

Троицк
2021

Программа производственной практики (по профилю специальности) 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 практической подготовке обучающихся» (ЮУрГАУ-П-05-01-91/02-20), утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ протокол № 4 от 01.12.2020 г., приказ № 505 от 29.12.2020 г.

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

Разработчики:

Титова Н.В., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Чунина Е.Г., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внешняя рецензия:

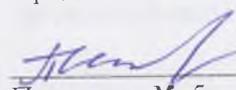
Орлова С.А. главный технолог ООО «Подовинновское молоко»

Программа производственной практики (по профилю специальности)

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Председатель

 Т.Ю. Швечихина
Протокол № 5 от «28» апреля 2021 г.

Предметно-цикловой методической комиссией по практическому обучению:

Председатель

 Н.В. Титова

28.04.2021

Директор Научной библиотеки



И.В.Шатрова

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	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля **ПМ 03. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты**

наименование практики: **УП 03.01 Учебная практика**

1.1. Область применения программы

Рабочая 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 различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

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 освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт работы:

- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты;
- выполнения основных технологических расчетов
- ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;

уметь:

- 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;

знать:

- 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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ 03. - 144 часа (4 недели)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
ПК 3.2	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
ПК 3.3	Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
ПК 3.4	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
ПК 3.5	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

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 03.01 Учебная практика

Код ПК	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
ПК 3.1 ОК1- ОК9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте. Проведение контроля поступающего сырья по количеству и качеству.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучить правила приемки молока, ГОСТы на заготавливаемое молоко.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение сортировки сырья по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение органолептической оценки сырья и правил отбора проб молока для анализа (точечные пробы, средние пробы, объединенные пробы).	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение органолептической оценки сырья и правил отбора проб молока для анализа (точечные пробы, средние пробы, объединенные пробы).	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Органолептическая оценка сырья, внешний осмотр тары, выявление не сортового молока.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Расчет выхода сливок, анализ потери сливок. Органолептическая оценка сливок. Определение массовой доли жира в сливках	6
	ПК 3.2 ОК1- ОК9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Составление технологической схемы производства различных видов масла.
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Составление технологической схемы производства различных видов масла.		6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение продуктового расчета. Расчет и подбор оборудования для производства сливочного масла методом сбивания.		6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение продуктового расчета. Расчет и подбор оборудования для производства сливочного масла методом		6

	преобразования сливок.	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Контролирование соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла в соответствии с нормативной и технологической документацией.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Контроль качества готовой продукции. Органолептическая оценка различных видов масла.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля маркировки затаренной продукции и ее отгрузку.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение условий хранения масла в камерах.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выявление брака при производстве сливочного масла и разработка мер по предупреждению брака.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение расчетов выхода масла с учетом потерь.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение процессов выработки масла и напитков из пахты.	6
ПК 3.3 ОК1- ОК9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологического процесса при производстве пахты свежая, «Идеал», «Российская», «Бодрость» и составление технологической схемы производства.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологического процесса при производстве пахты свежая, «Идеал», «Российская», «Бодрость» и составление технологической схемы производства.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологического процесса при производстве напитков из пахты и составление технологической схемы производства.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологического процесса при производстве напитков из пахты и составление технологической схемы производства.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Разработка технологической схемы производства напитков из пахты. Выполнение продуктового расчета. Расчет и подбор оборудования для производства напитков из пахты.	6
ПК 3.4 ОК1- ОК9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля качества сливочного масла и продуктов из пахты.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля качества сливочного масла и продуктов из пахты.	6

	Проведение контроля качества напитков из пахты, выбор технологической карты производства, выполнение основных технологических расчётов	6
ПК 3.5 ОК1- ОК9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение устройства, режимов работы технологического оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение устройства, режимов работы технологического оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля санитарного состояния оборудования и инвентаря участка для производства масла и напитков из пахты.	6
	Всего часов	180
	Промежуточная аттестация	зачет

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к условиям проведения учебной практики

Реализация рабочей 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 как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППССЗ по специальности.

Время проведения практики: практика проводится на 3 курсе, в 5 и 6 семестре.

Продолжительность практики –180 часов (5 недель).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоенная МДК03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты;
- 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

Учебная практика проводится преподавателями, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого 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 обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Буйлова Л. А. Технология производства молочных консервов [Электронный ресурс]: Учебник и практикум Для СПО / Буйлова Л. А. - Москва: Юрайт, 2020 - 206 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/452662>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/6616A498-9D49-4020-8130-CF1E9810D503>.

2. Голубева Л. В. Технология производства молочных консервов [Электронный ресурс]: Учебник и практикум Для СПО / Голубева Л. В. - Москва: Юрайт, 2020 - 392 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/456285>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/6B5D7E39-23C1-4471-B18C-892A4BCAEABF>.

Дополнительные источники:

1. Курочкин А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс]: Учебник и практикум Для СПО / Курочкин А. А. - Москва: Юрайт, 2020 - 249 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/456581>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/BC0A08F3-2601-4CEB-B954-C48BA88A3986>.

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, 2020. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2020. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.

3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2020. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.

4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2020. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.

5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2020. – 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 3.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет
ПК 3.2 Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет
ПК 3.3 Вести технологические процессы производства напитков из пахты.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет
ПК 3.4 Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет
ПК 3.5 Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	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»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике. Выполнение работ по всем заданиям программы. Отчет по практике соответствует требованиям программы практики.
Оценка «не зачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике затруднена. Выполнение работ по всем заданиям программы неполное. Отчет по практике не соответствует требованиям программы практики.