

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

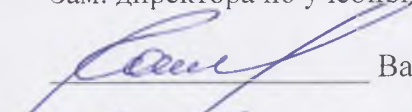
Уникальный программный ключ:

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)


« 19 » / 05 2021 г.

Вахмянина С.А.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины



Кабатов С.В.

« 20 » / 05 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.04.01. 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 ПРОГРАММ 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля ПМ.04 **Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.**

наименование практики: УП.04.01 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 видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

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:

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;-
- участия в оценке качества сыров;

уметь:

- учитывать поступающее сырье;
- сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;
- изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра; контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции;
- проверять готовность сгустка и сырного зерна;
- проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом;
- учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение;
- учитывать количество продуктов из молочной сыворотки;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;

- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря.

знать:

- требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция;
- технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- режимы мойки оборудования, форм, инвентаря

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ 04 - 108 часов (3 недели)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ФГОС СПО по виду профессиональной деятельности: **Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.**

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.2	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
ПК 4.3	Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
ПК 4.4	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.5	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.6	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

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.

3.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.04.01 Учебная практика

Код ПК	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
ПК 4.1 ОК 1- ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте. Проведение контроля по соблюдению требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Определение качества молока-сырья по органолептическим (вкус, запах, цвет, консистенция) физико – химическим (определение массовой доли жира, титруемой кислотности, плотности, группы чистоты, натуральности) и микробиологическим (общее количество бактерий по редуктазной пробе), для производства сыра.	6
ПК 4.2 ОК 1- ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технологии производства бактериальных заквасок и растворов сычужного фермента.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технологии приготовления производственных заквасок. Проведение контроля качества сырья и готовой закваски. Проведение контроля качества закваски по микропрепарату. Ведение технологических журналов производства продуктов.	6
ПК 4.3 ОК 1- ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технологических процессов производства различных видов сыра.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение технологических расчётов на различные виды сыра.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Разработка технологической схемы производства твердых сыров. Выполнение продуктового расчета. Расчет и подбор оборудования для производства твердых сыров.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Разработка технологической схемы производства мягких сыров. Выполнение продуктового расчета. Расчет и подбор оборудования для производства мягких сыров. Компоновка технологической линии.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Разработка технологической схемы производства рассольных	6

	сыров. Выполнение продуктового расчета. Расчет и подбор оборудования для производства рассольных сыров. Компоновка технологической линии.	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Разработка технологической схемы производства плавленых сыров. Выполнение продуктового расчета. Расчет и подбор оборудования для производства плавленых сыров. Компоновка технологической линии.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Контроль качества готовой продукции. Органолептическая оценка различных сыра. Определение физико-химических показателей плавленых сыров.	6
ПК 4.4 ОК 1- ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технологических процессов производства продуктов из молочной сыворотки.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Составление технологических схем производства на различные продукты из молочной сыворотки.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Разработка технологической схемы производства напитков из сыворотки. Выполнение продуктового расчета. Расчет и подбор оборудования для производства напитков из сыворотки. Компоновка технологической линии.	6
ПК 4.5 ОК 1- ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля качества различных видов сыра.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля качества продуктов из молочной сыворотки.	6
ПК 4.6 ОК 1- ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля температурных режимов пастеризации и охлаждения молока в соответствии с требованиями технологической инструкции.	6
	Всего часов	108
	Промежуточная аттестация	зачет

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики.

Учебная практика проводится в кабинете Технологии молока и молочных продуктов (аудитория № 25).

Оборудование кабинета Технологии молока и молочных продуктов и Технологического оборудования молочного производства:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- стенд «Правила работы в лаборатории»
- портрет Павлова И.П.
- стенд «Молочные продукты»
- стенд «Технология производства сыра»
- стенд «Сыры»
- стенд «Технология производства молочных продуктов»
- плакат «Основные исследования молока»
- атлас по убою и первичной переработки КРС, свиней

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 непрерывно 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 6 семестре, на 4 курсе в 7 семестре.

Продолжительность практики - 108 часов (3 недели).

Условием допуска обучающихся к практике является:

- освоенная МДК 04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки

- 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 производственной практики

Учебная практика проводится преподавателями, 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 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>.

Дополнительная литература:

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 результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателями в форме зачёта.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчета Отчет по практике Зачет
ПК 4.2 Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчета Отчет по практике Зачет
ПК 4.3 Вести технологические процессы производства различных видов сыра.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчета Отчет по практике Зачет
ПК 4.4 Контролировать качество сырья.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчета Отчет по практике Зачет
ПК 4.5 Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника, отчета Отчет по практике Зачет
ПК 4.6 Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	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 программы учебной практики 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 обучающихся в процессе освоения программы учебной практики по специальности.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы учебной практики по специальности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы учебной практики по специальности.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы учебной практики по специальности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы учебной практики по специальности.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы учебной практики по специальности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы учебной практики по специальности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы учебной практики 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 заданиям программы практики. Отчет по практике соответствует требованиям программы практики.
Оценка «не зачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике. Выполнение работ по заданиям программы практики неполное. Отчет по практике не соответствует требованиям программы практики.