

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

«18» мая 2018 г.



## **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **УП. 06.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

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

Троицк  
2018


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 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:

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

**Внешняя экспертиза**

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

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

Исшая 20 18 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих  
наименование практики: УП. 06.01 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 вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Выполнение работ по одной ил

## 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:**

- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выбора технологической карты производства;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки жидких и пастообразных продуктов детского питания.

### **уметь:**

- готовить различные виды заквасок;
- определять качество заквасок;
- вести технологические процессы по выработке творога различными способами (традиционным с кислотной и кислотно-сычужной коагуляцией, на поточно-механизированных линиях и др.);
- вести процесс фасования и упаковывания готовой продукции;
- наносить маркировку.

### **знать:**

- требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;
- ассортимент питьевого молока и молочных напитков кисломолочных продуктов, сметаны, творога и сырково-творожных изделий;
- технологии производства различных видов молока и молочных напитков;
- технологии производства различных видов кисломолочных продуктов;
- способы приготовления заквасок;
- виды упаковки;
- требования, предъявляемые к качеству фасования, упаковочного материала и оформления упаковки продукции;
- правила маркировки продукции;

- правила техники безопасности.**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

В рамках освоения ПМ.06 - 72 часа (2 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 виду профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 2.2.	Изготавливать производственные закваски.
ПК 2.4.	Вести технологические процессы производства 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.06.01 Учебная практика

Код ПК	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
ПК 2.2.	Приготовление производственных заквасок при производстве жидких кисломолочных продуктов детского питания. Контроль при производстве заквасок.	6
	Определение количества закваски по расчетным формулам технологической инструкции. Внесение бактериальной закваски в сырье в зависимости от вида продукта (детского кефира, ацидофильной смеси, биолакта и др.).	6
	Приготовление производственных заквасок при производстве пастообразных продуктов детского питания. Контроль при производстве заквасок.	6
ПК 2.4.	Изучение технологии производства жидких кисломолочных продуктов и составление технологических схем (термостатный и резервуарный способ).	12
	Проведение контроля по данным лабораторных анализов готовности сквашенного молока.	6
	Ведение работы по регулированию подачи кисломолочных жидких продуктов детского питания на разлив.	6
	Изучение технологии производства пастообразных продуктов детского питания и составление технологических схем.	12
	Соблюдение режимов производства пастообразных продуктов детского питания.	6
	Проведение контроля качества готовых пастообразных продуктов детского питания.	6
	Продуктовый расчет в производстве пастообразных продуктов детского питания.	6
	<b>Всего часов</b>	<b>72</b>
	<b>Промежуточная аттестация</b>	зачет

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы модуля осуществляется в кабинете Технология молока и молочных продуктов (аудитория 26).

Оборудование учебного кабинета Технология молока и молочных продуктов (аудитория 26):

- нормативная документация по молочной промышленности;
- видеофильмы образовательные;
- плакаты, иллюстрации настенные;
- муляжи, макеты, стенды, модели, демонстрационные;
- штативы, бани, жирокамеры, серная кислота и посуда, изоамиловый спирт, щелочь, центрифуга;
- приборы: лактан, клевер-2м, соматос, сепаратор, маслобойка, сыроизготовитель, «Рекорд»;
- лабораторная посуда (пробирки, колбы, стаканы и тд.).

### **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.

Продолжительность практики – 72 часа (2 недели).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоенная МДК 06.01 Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов;
- 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 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 обучения**

##### **Перечень учебных изданий, дополнительной литературы**

###### **Основные источники:**

1. Бабина М. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.П. Бабина, А.Г. Кошнеров - Минск: РИПО, 2015 - 392 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463273>.
2. 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. Буйлова Л. А. Технология производства молочных консервов [Электронный ресурс]: учебник и практикум для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / Л. А. Буйлова - Москва: Юрайт, 2019 - 207 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://biblio-online.ru/bcode/437443>.
3. Грибанова, И. В. Товароведение [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина - Минск: РИПО, 2016 - 360 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463610>.
4. 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, 2010-2018. – 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.

<b>Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов освоения</b>
ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.	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

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе освоения профессиональной деятельности

интерес	- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и в процессе освоения профессиональной деятельности;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий. решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность;	- экспертная оценка решения ситуационных задач; - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	- Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- эффективный поиск необходимой информации; - Использование различных источников, включая электронные	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>- Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями цехов, рабочими, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	<p>- Отзывы об обучающемся</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. - самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в молочном производстве.</p>	<p>- знакомство со спецлитературой в библиотеке и интернете</p>

## 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.