

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

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

специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Самара, 2020

Программа учебной практики (по профилю специальности)
разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология
молока и молочных продуктов

Разработчик: Большакова Ю.С., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 8

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения квалификаций: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО: ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки, обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1.	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.	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.

4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 36 часов:

в рамках освоения в рамках освоения ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворожки

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

2. Содержание учебной практики

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки	Инструктаж по техники безопасности. Изучение ассортимента продукции.	2	Концентрированно	3	Демонстрация знаний по охране труда и техники безопасности. Демонстрация анализа ассортимента продукции.
		Изучение требования к сырью при выработке сыра и продуктов молочной сыворотки.	2	Концентрированно	2	Демонстрация требований предъявляемых к сырью при выработке сыра и продуктов молочной сыворотки.
ПК 4.2	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	Ознакомления с процессом изготовления и контроля бактериальных заквасок.	3	Концентрированно	2	Демонстрация процесса изготовления и контроля бактериальных заквасок.
		Ознакомления с процессом изготовления и контроля растворов хлористого кальция и сычужного фермента.	3	Концентрированно	2	Демонстрация процесса изготовления и контроля растворов хлористого кальция и сычужного фермента.
ПК 4.3	Вести технологические процессы производства различных видов сыра.	Изучение технологического процесса производства твердого сычужного сыра	3	Концентрированно	3	Демонстрация технологического процесса производства твердого сычужного сыра.
		Изучение технологического процесса производства плавленых сыров.	3	Концентрированно	3	Демонстрация технологического процесса производства плавленых сыров.
ПК 4.4	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.	Изучение технологического процесса производства продуктов из сыворотки.	4	Концентрированно	3	Демонстрация технологического процесса производства продуктов из сыворотки.
ПК 4.5	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Изучение технологического процесса производства твердого сычужного сыра	4	Концентрированно	3	Демонстрация технологического процесса производства твердого сычужного сыра
		Изучение технологического процесса производства плавленых сыров.	4	Концентрированно	3	Демонстрация технологического процесса производства плавленых сыров.
		Изучение технологического процесса производства	4	Концентрированно	3	Демонстрация технологического процесса производства продуктов из сыворотки.

		продуктов из сыворо́тки.				
ПК 4.6	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворо́тки.	Ознакомиться с контролем за санитарным состоянием технологического оборудования участков и цехов.	3	Концентрированно	3	Демонстрация навыков контроля за санитарным состоянием технологического оборудования участков и цехов.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	36			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки проводится в промышленных предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Данная деятельность осуществляется на основе договора между соответствующими организациями и образовательным учреждением.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

- компьютер и компьютерные программы;
- сборники рецептов блюд и кулинарных изделий;
- тепловое оборудование
- механическое оборудование;
- холодильное оборудование;
- средства малой механизации;
- производственные столы;
- столовая посуда, столовые приборы, столовое белье;
- посуда кухонная;
- инструменты, инвентарь, приспособления.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.