

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



ПРОГРАММА

УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

**ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и
пастообразных продуктов детского питания**

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 цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО: ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Цели и задачи производственной практики:

формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам учебной и производственной практик:

В результате прохождения учебной и производственной практик по ВПД обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
	ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента
	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.

4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 72 часа:

в рамках освоения в рамках освоения ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ
ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и
пастообразных продуктов детского питания

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 2.1.	ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.2.	ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента
ПК 2.3.	ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
ПК 2.4.	ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.5.	ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.6.	ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

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 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Инструктаж по охране труда и техники безопасности.	2	Концентрированно	3	Демонстрация знаний по охране труда и техники безопасности.
		Организация рабочих мест.	2	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по организации рабочего места
		Основное и вспомогательное оборудование производственной и учебной лаборатории	2	Концентрированно	3	Демонстрация навыков пользования основным и вспомогательного оборудования производственной и учебной лаборатории
		Изучение технологии производства пастеризованного молока	4	Концентрированно	3	Демонстрация технологии производства пастеризованного молока
		Расчет расхода сырья при выработке различных видов молока и сливок.	4	Концентрированно	3	Демонстрация расчета расхода сырья при выработке различных видов молока и сливок.
ПК 2.2	Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента	Подбор заквасок для производства различных кисломолочных продуктов	6	Концентрированно	2	Подбор заквасок для производства различных кисломолочных продуктов
		Приготовление лабораторной и производственной закваски.	4	Концентрированно	2	Демонстрация приготовления лабораторной и производственной закваски.
		Контроль процесса приготовления	4	Концентрированно	2	Демонстрация навыков по контролю процесса приготовления
ПК 2.3	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов	Расчет расхода сырья при выработке кисломолочных напитков	4	Концентрированно	3	Демонстрация расчета расхода сырья при выработке кисломолочных напитков
		Выработка кефира. Оценка качества.	6	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по выработке кефира. Оценка качества.
		Выработка ряженки. Оценка качества.	6	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по выработке ряженки. Оценка качества.
ПК 2.4	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского	Расчет расхода сырья на выработку творога.	4	Концентрированно	3	Демонстрация расчета расхода сырья на выработку творога.
		Подбор заквасок для производства творога и расчет сычужного фермента и	4	Концентрированно	3	Подбор заквасок для производства творога и расчет сычужного фермента и хлорида кальция.

	питания	хлорида кальция.				
		Выработка творога. Оценка качества	4	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по выработке творога. Оценка качества
		Выработка сметаны. Оценка качества. Расчет расхода сырья при производстве различных видов сметаны	2	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по выработке сметаны. Оценка качества. Расчет расхода сырья при производстве различных видов сметаны
		Расчет расхода сырья на выработку домашнего сыра и творожных изделий.	2	Концентрированно	3	Расчет расхода сырья на выработку домашнего сыра и творожных изделий.
ПК 2.5	Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Расчет расхода сырья на выработку жидких и пастообразных продуктов детского питания.	2	Концентрированно	3	Расчет расхода сырья на выработку жидких и пастообразных продуктов детского питания.
		Выработка жидкого кисломолочного продукта детского питания.	2	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по выработке жидкого кисломолочного продукта детского питания.
		Контроль санитарного состояния оборудования лаборатории	2	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по контролю санитарного состояния оборудования лаборатории
ПК 2.6	Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Санитарная обработка технологического оборудования, инвентаря и тары.	2	Концентрированно	3	Демонстрация санитарной обработки технологического оборудования, инвентаря и тары.
		Виды тары и упаковочных материалов Розлив молока и молочных продуктов в стеклянные бутылки.	2	Концентрированно	3	Демонстрация розлива молока и молочных продуктов в стеклянные бутылки.
		Основные правила безопасной эксплуатации автоматов для фасовки молока и молочных продуктов.	2	Концентрированно	3	Демонстрация безопасной эксплуатации автоматов для фасовки молока и молочных продуктов.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания 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 рецептур 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.