

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

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО «САМ-ПО»



А.А.Васякин

2021

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СТЭК»



Н.А.Изотова

2021 г.

ПРОГРАММА

УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сыра

специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Самара, 2021

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

Разработчик:

Медная Е.Е., преподаватель ГБОУ СПО «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 8 от «09» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК _____ /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 6
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 14

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): Приемка и первичная обработка молочного сырья.

2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья.

3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД Приемка и первичная обработка молочного сырья обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Приемка и первичная обработка молочного сырья	ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку
	ПК 1.2. Контролировать качество сырья.
	ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 36 часов:

в рамках освоения ПМ. 01 Приемка и первичная обработка молочного сырья.

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Принимать молочное сырье на переработку
ПК. 1.2	Контролировать качество сырья.
ПК 1.3.	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

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 1.1.	Принимать молочное сырье на переработку	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
		Подготовка проб молока для анализа: точечные пробы, средние пробы, объединенные пробы. Консервирование проб молока. Оборудование для отбора проб молока. Методика подготовки проб молока к анализу.	2	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по подготовки проб молока для анализа: точечные пробы, средние пробы, объединенные пробы. Консервирование проб молока. Оборудование для отбора проб молока. Методики подготовки проб молока к анализу.
		Техника отбора средних проб молока и подготовка их к анализу.	2	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по техники отбора средних проб молока и подготовка их к анализу.
		Консервирование проб молока. Оборудование для отбора проб молока. Методика подготовки проб молока к анализу.	2	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по консервированию проб молока. Методики подготовки проб молока к анализу.
ПК 1.2	Контролировать качество сырья	Определения массовой доли жира в молоке: кислотный метод.	2	Концентрированно	2	Демонстрация навыков по определению массовой доли жира в молоке: кислотный метод.
		Методы определения массовой доли белка в молоке: рефрактометрический метод, формольный метод. Факторы, влияющие на точность анализа.	2	Концентрированно	2	Демонстрация методов определения массовой доли белка в молоке: рефрактометрический метод, формольный метод. Демонстрация знаний о факторах, влияющих на точность анализа.

		Метод определения сухого остатка молока.	2	Концентрированно	3	Демонстрация метода определения сухого остатка молока.
		Определение содержание сухого вещества высушиванием навески молока.	2	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по определению содержания сухого вещества высушиванием навески молока.
		Определение вкуса и запаха молока. Определение цвета молока – сырья. Техника определения консистенции молока.	2	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по определению вкуса и запаха молока. Демонстрация навыков по определению цвета молока – сырья. Демонстрация техники определения консистенции молока.
		Техника определения. Титрометрический метод. Инструментальный метод определения кислотности молока.	2	Концентрированно	3	Демонстрация техники определения. Титрометрический метод. Демонстрация инструментального метода определения кислотности молока.
ПК 1.3	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством	Определение группы частоты молока.	2	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по определению группы частоты молока.
		Определение количества бактерий в молоке по редуктазной пробе. Резазуриновая проба.	2	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по определению количества бактерий в молоке по редуктазной пробе. Демонстрация навыков по проведению резазуриновой пробы.
		Определение титруемой кислотности молока – сырья.	2	Концентрированно	3	Демонстрация навыков определения титруемой кислотности молока – сырья.
		Определение плотности молока. Расчет энергетической ценности молока.	2	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по определению плотности молока. Демонстрация расчета энергетической ценности молока.
		Оформление документов по качеству молока – сырья.	2	Концентрированно	3	Демонстрация оформления документов по качеству молока – сырья.
		Нормализация. Способы нормализации молока: нормализация смешиванием, нормализация с использованием сепаратора-сливкоотделителя.	2	Концентрированно	3	Демонстрация способов нормализации молока: нормализация смешиванием, нормализация с использованием сепаратора-сливкоотделителя.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	36			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 01 Приемка и первичная обработка молочного сырья 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.