

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.06 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ.06 Выполнение работ по рабочей профессии

12369 Изготовитель мороженого

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): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Изготовитель мороженого»

2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО: ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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
1.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Изготовитель мороженого	ПК 6.1. Готовить сырье для производства мороженого.
		ПК 6.2. Составлять по заданным рецептурам смеси из сырьевых компонентов для различных видов мороженого.
		ПК 6.3. Обслуживать технологическое оборудование для производства смеси мороженого.
		ПК 6.4. Организовывать и проводить выработку различных видов мороженого 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 в рамках освоения ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Изготовитель мороженого».

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ
ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих «Изготовитель мороженого»

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 6.1.	Готовить сырье для производства мороженого.
ПК 6.2.	Составлять по заданным рецептурам смеси из сырьевых компонентов для различных видов мороженого.
ПК 6.3.	Обслуживать технологическое оборудование для производства смеси мороженого.
ПК 6.4.	6.4. Организовывать и проводить выработку различных видов мороженого 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 6.1	Готовить сырье для производства мороженого.	Ознакомление с организацией рабочих мест.	1	Концентрированно	3	Демонстрация организации рабочего места.
		Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса.	1	Концентрированно	3	Демонстрация анализа ассортимента выпускаемой продукции массового спроса.
		Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья.	1	Концентрированно	3	Демонстрация анализа ассортимента поступающего сырья.
		Органолептическая и физико-химическая оценка качества поступающего сырья: кондитерского жира, сахарозы и сахаристых веществ.	2	Концентрированно	3	Демонстрация органолептической и физико-химической оценки качества поступающего сырья: кондитерского жира, сахарозы и сахаристых веществ.
		Органолептическая и физико-химическая оценка качества поступающего сырья: вкусовых и ароматических веществ, стабилизаторов и эмульгаторов.	2	Концентрированно	3	Демонстрация органолептической и физико-химической оценки качества поступающего сырья: вкусовых и ароматических веществ, стабилизаторов и эмульгаторов.
		Органолептическая и физико-химическая оценка качества поступающего сырья для производства вафельной продукции.	2	Концентрированно	3	Демонстрация органолептической и физико-химической оценки качества поступающего сырья для производства вафельной продукции.
		Ознакомление с требованиями личной и производственной гигиены.	2	Концентрированно	3	Демонстрация требованиями личной и производственной гигиены.
		Освоение навыков ведения процесса пастеризации смеси для производства мороженого.	2	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения процесса пастеризации смеси для производства мороженого.

		Освоение навыков ведения процесса созревания смеси для производства мороженого.	2	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения процесса созревания смеси для производства мороженого.
ПК 6.2	Составлять по заданным рецептурам смеси из сырьевых компонентов для различных видов мороженого.	Освоение навыков расчета рецептур для производства мороженого основных видов.	1	Концентрированно	2	Демонстрация расчета рецептур для производства мороженого основных видов.
		Освоение навыков расчета рецептур для производства мороженого любительских видов.	1	Концентрированно	2	Демонстрация расчета рецептур для производства мороженого любительских видов.
		Освоение навыков расчета рецептур для производства вафельной продукции.	1	Концентрированно	2	Демонстрация расчета рецептур для производства вафельной продукции.
		Освоение навыков расчета рецептур для приготовления глазури.	1	Концентрированно	2	Демонстрация расчета рецептур для приготовления глазури.
ПК 6.3	Обслуживать технологическое оборудование для производства смеси мороженого.	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.	1	Концентрированно	3	Демонстрация навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.
		Ознакомление с применяемыми моющими и дезинфицирующими средствами.	1	Концентрированно	3	Демонстрация знаний о применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
ПК 6.4	Организовывать и проводить выработку различных видов мороженого в соответствии с его качеством.	Освоение навыков процесса изготовления вафельных листов	1	Концентрированно	3	Демонстрация навыков процесса изготовления вафельных листов
		Освоение навыков процесса изготовления вафельных рожков.	1	Концентрированно	3	Демонстрация навыков процесса изготовления вафельных рожков.
		Органолептическая и физико-химическая оценка качества готовой вафельной продукции.	1	Концентрированно	3	Демонстрация органолептической и физико-химической оценки качества готовой вафельной продукции.
		Освоение навыков процесса изготовления различных начинок в соответствии с рецептурами	1	Концентрированно	3	Демонстрация навыков процесса изготовления различных начинок в соответствии с рецептурами на мороженое.

		на мороженое.				
		Овладение навыками ведения процесса расфасовки мороженого в виде цилиндров, покрытых взбитой глазурью.	1	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения процесса расфасовки мороженого в виде цилиндров, покрытых взбитой глазурью.
		Овладение навыками ведения процесса расфасовки мороженого в вафельные сахарные рожки.	1	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения процесса расфасовки мороженого в вафельные сахарные рожки.
		Овладение навыками ведения процессов закаливания мороженого в скороморозильном аппарате.	1	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения процессов закаливания мороженого в скороморозильном аппарате.
		Овладение навыками ведения процесса глазирования мороженого.	1	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения процесса глазирования мороженого.
		Овладение навыками ведения процесса упаковки готовой продукции.	1	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения процесса упаковки готовой продукции.
		Микробиологический контроль качества продукции.	1	Концентрированно	3	Микробиологический контроль качества продукции.
		Органолептический контроль качества готовой продукции.	1	Концентрированно	3	Органолептический контроль качества готовой продукции.
		Освоение навыков приготовления пирожных из мороженого.	1	Концентрированно	3	Демонстрация навыков приготовления пирожных из мороженого.
		Освоение навыков приготовления кексов из мороженого.	1	Концентрированно	3	Демонстрация навыков приготовления кексов из мороженого.
		Освоение навыков определения и исправления пороков вафельной продукции, начинок и глазури.	1	Концентрированно	3	Демонстрация навыков определения и исправления пороков вафельной продукции, начинок и глазури.
		Оценка соответствия оснащения цехов технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции.	1	Концентрированно	3	Оценка соответствия оснащения цехов технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	36			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Изготовитель мороженого» 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.