

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

ПП.06 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПМ.06 Выполнение работ по рабочей профессии

12369 Изготовитель мороженого

специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Самара, 2021

Программа производственной практики (по профилю специальности)
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 производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 6
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 11

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа производственной 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 производственной практики:

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

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:

Производственная практика - дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 108 часов:

в рамках освоения ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Изготовитель мороженого».

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов
из пахты.**

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной 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 производственной практики

Производственная 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 работы цеха приемки и подготовки сырья, технологическим оборудованием, инвентарем.	4	Концентрированно	3	Демонстрация знаний об организации работы цеха приемки и подготовки сырья, технологическим оборудованием и инвентаре.
		Ознакомление с организацией работы приемной лаборатории, технологическим оборудованием, инвентарем.	4	Концентрированно	3	Демонстрация знаний об организации работы приемной лаборатории, технологическим оборудованием и инвентаре.
		Органолептическая и физико-химическая оценка качества поступающего сырья: молока и молочных продуктов.	4	Концентрированно	3	Демонстрация органолептической и физико-химической оценки качества поступающего сырья: молока и молочных продуктов.
		Органолептическая и физико-химическая оценка качества поступающего сырья: свежих и консервированных плодов и ягод, яиц и яичных продуктов.	4	Концентрированно	3	Демонстрация знаний об органолептической и физико-химической оценки качества поступающего сырья: свежих и консервированных плодов и ягод, яиц и яичных продуктов.
		Органолептическая и физико-химическая оценка качества поступающего сырья: пищевых красителей и вспомогательных веществ.	4	Концентрированно	3	Демонстрация знаний об органолептической и физико-химической оценки качества поступающего сырья: пищевых красителей и вспомогательных веществ.
		Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены производственных помещений.	4	Концентрированно	3	Демонстрация знаний о требованиях санитарии и гигиены производственных помещений.
		Освоение навыков ведения	4	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения процесса

		процесса фильтрации смеси для производства мороженого				фильтрации смеси для производства мороженого.
		Освоение навыков ведения процесса гомогенизации смеси для производства мороженого.	4	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения процесса гомогенизации смеси для производства мороженого.
ПК 6.2	Составлять по заданным рецептурам смеси из сырьевых компонентов для различных видов мороженого.	Освоение навыков составления смесей для производства мороженого основных видов.	4	Концентрированно	2	Демонстрация навыков составления смесей для производства мороженого основных видов.
		Освоение навыков составления смесей для производства мороженого любительских видов.	4	Концентрированно	2	Демонстрация навыков составления смесей для производства мороженого любительских видов.
		Освоение навыков приготовления теста для производства вафельной продукции.	4	Концентрированно	2	Демонстрация навыков приготовления теста для производства вафельной продукции.
ПК 6.3	Обслуживать технологическое оборудование для производства смеси мороженого.	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.	4	Концентрированно	3	Демонстрация навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.
		Ознакомление с применяемыми моющими и дезинфицирующими средствами.	4	Концентрированно	2	Демонстрация знаний о применяемых моющих и дезинфицирующих средствах.
		Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены технологического оборудования и тар.	4	Концентрированно	3	Демонстрация требований санитарии и гигиены технологического оборудования и тар.
ПК 6.4	Организовывать и проводить выработку различных видов мороженого в соответствии с его качеством.	Освоение навыков процесса изготовления вафельных стаканчиков	4	Концентрированно	3	Демонстрация навыков процесса изготовления вафельных стаканчиков
		Освоение навыков процесса	2	Концентрированно	3	Демонстрация навыков процесса изготовления

		изготовления вафельных трубочек.				вафельных трубочек.
		Освоение навыков приготовления глазури для производства мороженого.	4	Концентрированно	3	Демонстрация навыков приготовления глазури для производства мороженого.
		Овладение навыками ведения процессов фризирования смеси для производства мороженого.	4	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения процессов фризирования смеси для производства мороженого.
		Овладение навыками ведения процесса расфасовки мороженого в брикеты.	4	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения процесса расфасовки мороженого в брикеты.
		Овладение навыками ведения процесса расфасовки мороженого в вафельные стаканчики	2	Концентрированно	3	Демонстрация ведения процесса расфасовки мороженого в вафельные стаканчики
		Овладение навыками ведения процесса расфасовки мороженого в вафельные трубочки.	4	Концентрированно	3	Демонстрация ведения процесса расфасовки мороженого в вафельные трубочки.
		Овладение навыками ведения процессов закаливания мороженого в эскимогенераторе.	2	Концентрированно	3	Демонстрация процессов закаливания мороженого в эскимогенераторе.
		Освоение навыков приготовления специальных гарниров и вкусовых добавок к мягкому мороженому.	4	Концентрированно	3	Демонстрация приготовления специальных гарниров и вкусовых добавок к мягкому мороженому.
		Технико-химический контроль качества продукции.	4	Концентрированно	3	Демонстрация технико-химического контроля качества продукции.
		Освоение навыков приготовления фигурного мороженого.	2	Концентрированно	3	Демонстрация навыков приготовления фигурного мороженого.
		Освоение навыков приготовления тортов из мороженого.	4	Концентрированно	3	Демонстрация навыков приготовления тортов из мороженого.
		Овладение навыками ведения процесса фасовки мороженого в крупную тару.	2	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения процесса фасовки мороженого в крупную тару.
		Освоение навыков учета расхода сырья и материалов для производства мороженого.	6	Концентрированно	3	Демонстрация навыков учета расхода сырья и материалов для производства мороженого.

		Освоение навыков определения и исправления пороков мороженого основных и любительских видов.	4	Концентрированно	3	Демонстрация навыков определения и исправления пороков мороженого основных и любительских видов.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	108			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной 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.