

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

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО «САМ-ПО»



«23»

2021

А.А.Васякин

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СТЭК»



Н.А. Изотова

2021 г.

ПРОГРАММА

ПП.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПМ.04 Производство различных видов сыра и

продуктов из молочной сыворотки

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): Производство различных видов сыра из молочной сыворотки.

2. Цели и задачи производственной практики:

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

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.	Производство различных видов сыра 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:

Производственная практика - дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 108 часов:

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

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 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 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 4.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки	Выполнение работ по распределению сырья по видам производства в зависимости от его качества.	6	Концентрированно	3	Демонстрация работ по распределению сырья по видам производства в зависимости от его качества.
ПК 4.2	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	Выполнение работ по изготовлению и контролю бактериальных заквасок.	12	Концентрированно	2	Демонстрация работ по изготовлению и контролю бактериальных заквасок.
		Выполнение работ по изготовлению и контролю Растворов хлористого кальция и сычужного фермента.	12	Концентрированно	2	Демонстрация работ по изготовлению и контролю растворов хлористого кальция и сычужного фермента.
ПК 4.3	Вести технологические процессы производства различных видов сыра.	Освоение навыков ведения технологического процесса производства твердого сычужного сыра	10	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения технологического процесса производства твердого сычужного сыра
		Освоение навыков ведения технологического процесса производства плавленых сыров.	10	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения технологического процесса производства плавленых сыров.
ПК 4.4	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.	Освоение навыков ведения технологического процесса производства продуктов из сыворотки.	12	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения технологического процесса производства продуктов из сыворотки.
ПК 4.5	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Освоение навыков ведения технологического процесса производства твердого сычужного сыра	10	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения технологического процесса производства твердого сычужного сыра.
		Освоение навыков ведения технологического процесса производства плавленых сыров.	10	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения технологического процесса производства плавленых сыров.

		Освоение навыков ведения технологического процесса производства продуктов из сыворотки.	10	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения технологического процесса производства продуктов из сыворотки.
ПК 4.6	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Производить контроль за санитарным состоянием технологического оборудования участков и цехов.	8	Концентрированно	3	Демонстрация контроля за санитарным состоянием технологического оборудования участков и цехов.
		Освоение навыков работы с оборудованием для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.	8	Концентрированно	3	Демонстрация навыков работы с оборудованием для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	108			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной 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.