

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.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и

пастообразных продуктов детского питания

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 цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

2. Цели и задачи производственной 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
1.	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
		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:

Производственная практика - дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 108 часов:

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

II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.2.	Изготавливать производственные закваски
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.

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 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Ознакомление с организацией рабочих мест; овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; ознакомление с требованиями санитарии и гигиены.	4	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по организации рабочего места, безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.
		Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья и с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса.	4	Концентрированно	3	Демонстрация анализа информации по ассортименту поступающего сырья и с ассортименту выпускаемой продукции массового спроса.
		Контроль качества поступающего сырья и выпускаемой продукции.	4	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по контролю качества поступающего сырья и выпускаемой продукции.
		Освоение навыков выбора технологической карты производства и освоение навыков выполнения основных технологических расчетов.	4	Концентрированно	2	Демонстрация навыков выбора технологической карты производства и освоение навыков выполнения основных технологических расчетов.
		Освоение навыков учета количества и качества, поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла).	4	Концентрированно	2	Демонстрация навыков учета количества и качества, поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла).
ПК 2.2	Изготавливать производственные закваски	Контроль процесса приготовления производственных заквасок.	6	Концентрированно	2	Демонстрация навыков по контролю процесса приготовления производственных заквасок.
		Освоение навыков расчета	14	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по расчету количества

		количества закваски, сычужного фермента и хлорида кальция и контроль процесса приготовления раствора сычужного фермента для производства творога.				закваски, сычужного фермента и хлорида кальция и контроль процесса приготовления раствора сычужного фермента для производства творога.
ПК 2.3	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов	Овладение навыками ведения технологических процессов производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов.	24	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения технологических процессов производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов.
		Освоение навыков контроля соблюдения требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией.	10	Концентрированно	3	Демонстрация навыков контроля соблюдения требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией.
		Анализ причин брака, допущенного в производственном процессе и разработка мероприятий по устранению причин брака.	6	Концентрированно	3	Демонстрация анализа причин брака, допущенного в производственном процессе и разработка мероприятий по устранению причин брака.
ПК 2.4	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания	Овладение навыками ведения процесса расфасовки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	10	Концентрированно	3	Демонстрация навыков ведения процесса расфасовки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.5	Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных	Овладение навыками контроля маркировки затаренной продукции и её отгрузки.	6	Концентрированно	3	Демонстрация навыков контроля маркировки затаренной продукции и её отгрузки.

	продуктов детского питания					
ПК 2.6	Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Определение типа имеющегося технологического оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания, его мощности.	6	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по определению типа имеющегося технологического оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания, его мощности.
		Оценка соответствия оснащения цехов технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции	6	Концентрированно	3	Демонстрация оценка соответствия оснащения цехов технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	108			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной 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 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.