

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.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ.04 Производство различных видов сыра и  
продуктов из молочной сыворотки**

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): Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

## **2. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО: ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов 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:**

Учебная практика – дифференцированный зачет.

## **5. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего 36 часов:

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

## **II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки**

### **1. Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной 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 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 4.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки	Инструктаж по техники безопасности. Изучение ассортимента продукции.	2	Концентрированно	3	Демонстрация знаний по охране труда и техники безопасности. Демонстрация анализа ассортимента продукции.
		Изучение требования к сырью при выработке сыра и продуктов молочной сыворотки.	2	Концентрированно	2	Демонстрация требований предъявляемых к сырью при выработке сыра и продуктов молочной сыворотки.
ПК 4.2	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	Ознакомления с процессом изготовления и контроля бактериальных заквасок.	3	Концентрированно	2	Демонстрация процесса изготовления и контроля бактериальных заквасок.
		Ознакомления с процессом изготовления и контроля растворов хлористого кальция и сычужного фермента.	3	Концентрированно	2	Демонстрация процесса изготовления и контроля растворов хлористого кальция и сычужного фермента.
ПК 4.3	Вести технологические процессы производства различных видов сыра.	Изучение технологического процесса производства твердого сычужного сыра	3	Концентрированно	3	Демонстрация технологического процесса производства твердого сычужного сыра.
		Изучение технологического процесса производства плавленых сыров.	3	Концентрированно	3	Демонстрация технологического процесса производства плавленых сыров.
ПК 4.4	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.	Изучение технологического процесса производства продуктов из сыворотки.	4	Концентрированно	3	Демонстрация технологического процесса производства продуктов из сыворотки.
ПК 4.5	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Изучение технологического процесса производства твердого сычужного сыра	4	Концентрированно	3	Демонстрация технологического процесса производства твердого сычужного сыра
		Изучение технологического процесса производства плавленых сыров.	4	Концентрированно	3	Демонстрация технологического процесса производства плавленых сыров.
		Изучение технологического процесса производства	4	Концентрированно	3	Демонстрация технологического процесса производства продуктов из сыворотки.

		продуктов из сыворотки.				
ПК 4.6	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Ознакомиться с контролем за санитарным состоянием технологического оборудования участков и цехов.	4	Концентрированно	3	Демонстрация навыков контроля за санитарным состоянием технологического оборудования участков и цехов.
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	36			

### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы учебной 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.