

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.03 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ.03 Производство различных сортов сливочного**

**масла и продуктов из пахты**

**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 сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

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

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО: ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

### **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 сортов сливочного масла и продуктов из пахты.	ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
		ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
		ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
		ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
		ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

## **4. Формы контроля:**

Учебная практика – дифференцированный зачет.

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

Всего 72 часов:

в рамках освоения в рамках освоения ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

**II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ**  
**ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов**  
**из пахты.**

**1. Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
ПК 3.2.	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
ПК 3.3.	Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
ПК 3.4.	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
ПК 3.5.	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

## 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 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	Инструктаж по техники безопасности. Ознакомление с организацией рабочих мест.	2	Концентрированно	3	Демонстрация знаний по охране труда и техники безопасности.
		Изучение методов органолептической и физико-химической оценки качества поступающего сырья	4	Концентрированно	2	Демонстрация методов органолептической и физико-химической оценки качества поступающего сырья
ПК 3.2	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.	Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции в маслоцехе.	2	Концентрированно	2	Демонстрация ассортимента выпускаемой продукции в маслоцехе.
		Изучение навыков расчета выхода различных видов масла.	2	Концентрированно	3	Расчет выхода различных видов масла.
		Ознакомление с процессами фильтрации, пастеризации и сепарирования.	4	Концентрированно	3	Демонстрация процесса фильтрации, пастеризации и сепарирования.
		Ознакомление с процессом тепловой обработки сливок.	4	Концентрированно	3	Демонстрация процесса тепловой обработки сливок.
		Ознакомления с пороками сливок и методами исправления.	4	Концентрированно	3	Демонстрация метода исправления порока сливок
		Ознакомление с процессом низкотемпературной обработки сливок.	4	Концентрированно	3	Демонстрация процесса низкотемпературной обработки сливок.
		Ознакомления с процессом сбивания сливок.	4	Концентрированно	3	Демонстрация процесса сбивания сливок.
		Изучение процесса промывки масляного зерна и посолки масла.	4	Концентрированно	3	Демонстрация процесса промывки масляного зерна и посолки масла.
		Ознакомления с процессом	4	Концентрированно	3	Демонстрация процесса получения

		получения высокожирных сливок.				высокожирных сливок.
		Изучение процесса получения масла методом преобразования высокожирных сливок.	4	Концентрированно	3	Демонстрация процесса получения масла методом преобразования высокожирных сливок.
		Изучение процесса расфасовки масла и напитков из пахты.	4	Концентрированно	3	Демонстрация процесса расфасовки масла и напитков из пахты.
		Изучение производства масла с различными наполнителями.	4	Концентрированно	3	Демонстрация производства масла с различными наполнителями.
ПК 3.3	Вести технологические процессы производства напитков из пахты.	Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции в маслоцехе.	2	Концентрированно	3	Демонстрация анализа ассортимента выпускаемой продукции в маслоцехе.
		Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены в маслоцехе.	2	Концентрированно	3	Демонстрация санитарии и гигиены в маслоцехе.
		Изучение процессов фильтрации, пастеризации и сепарирования.	2	Концентрированно	3	Демонстрация процессов фильтрации, пастеризации и сепарирования.
		Ознакомиться с основными пороками сливок и методами исправления пороков.	4	Концентрированно	3	Демонстрация методов исправления пороков сливок.
ПК 3.4	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.	Органолептическая и физико - химическая оценка качества готовой продукции.	4	Концентрированно	3	Демонстрация органолептической и физико - химической оценки качества готовой продукции.
ПК 3.5	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	Изучение безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.	4	Концентрированно	3	Демонстрация безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.
		Изучение безопасной эксплуатации сепараторов для получения высокожирных сливок, маслообразователей	4	Концентрированно	3	Демонстрация безопасной эксплуатации сепараторов для получения высокожирных сливок, маслообразователей
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	72			



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

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты 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.