
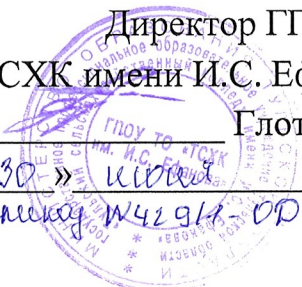


Министерство образования Тульской области
государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

СОГЛАСОВАНО


Мавроди Е.А.
Д.Т.К. Седова Е.И.
«24» июля 2021

УТВЕРЖДАЮ


Директор ГПОУ ТО
«ТСХК имени И.С. Ефанова»
Глотов О.А.
«30» июля 2021
М.П. И.С.Е.О.Д.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ УП.06

**ПМ 06. Выполнение работ по профессии Аппаратчик производства
кисломолочных и детских молочных продуктов**

для специальности:

19.02.07. – Технология молока и молочных продуктов

Базовый уровень

Форма обучения очная

Тула, 2021

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю **Выполнение работ по профессии Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности: 19.02.07. – Технология молока и молочных продуктов.

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

Разработчик: Лосева Н.А., преподаватель ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.
Председатель: _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики
2. Структура и содержание учебной практики
3. Условия реализации программы учебной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

1.1 Область применения программы учебной практики

Программа практики является составной частью ППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.07. «Технология молока и молочных продуктов».

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по видам деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности (ПК 6.1. – ПК 6.5.), а также для подготовки студентов к осознанному и углубленному изучению профессионального модуля «Выполнение работ по профессии: Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов».

При прохождении практики обучающийся должен освоить соответствующие компетенции:

Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 04	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий

ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	

Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7

Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики, формы отчетности.

- В результате освоения учебной практики обучающийся должен уметь:
- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
 - распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
 - подбирать закваски для производства продукции;

- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
- вести технологический процесс производства кисломолочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов, продуктов детского питания;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
- контролировать санитарное состояние оборудования участка

знать:

- требования к сырью при выработке кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
- ассортимент кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- технологические процессы производства кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГПОУ ТО «ТСХК имени И.С. Ефанова».

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля «Выполнение работ по профессии Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 36 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики является лаборатория ОАО «Тульский молочный комбинат», оснащенная необходимыми средствами для проведения практики.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Выполнение работ по профессии Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	36
В том числе:	
теоретические занятия	6
лабораторные работы	30
Форма контроля и оценки	Отчет по практике

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы по практике	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Вводное занятие	Цели и задачи учебной практики. Правила техники безопасности, пожарной безопасности, соблюдение требований личной гигиены при прохождении практики. Правила работы в лаборатории	2	1
Раздел 1	Технология производства кисломолочных и детских молочных продуктов		
Тема 1.1. Контроль приемки сырья	Осуществление контроля приемки сырья. Отбор проб молока для проведения физико-химических анализов. Технология производства кисломолочных и детских молочных продуктов.	2	2
Тема 1.2. Подбор и расчет закваски	Лабораторная работа: подбор закваски для производства кисломолочной продукции. Расчет количества закваски, сычужного фермента и хлорида кальция для производства кисломолочной продукции.	6	
Тема 1.3. Контроль технологического процесса	Лабораторная работа: контроль соблюдения требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией.	6	
Раздел 2.	Технохимический контроль производства кисломолочных и детских молочных продуктов		
Тема 2.1. Основы технохимического контроля приемки сырья	Показатели технохимического контроля на различных этапах производства кисломолочных и детских молочных продуктов.	2	2
Тема 2.2. Технохимический контроль производства	Лабораторная работа: определение качественных показателей поступившего молока – сырья по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Контроль маркировки затаренной продукции.	4	
Тема 2.3. Анализ причин брака	Лабораторная работа: анализ причин брака, допущенного в производственном процессе.	4	
Раздел 3	Технологическое оборудование производства кисломолочных и детских молочных продуктов		
Тема 3.1. Подбор технологического оборудования	Подбор технологического оборудования и компоновка технологических линий для производства кисломолочных и детских молочных продуктов.	6	
Тема 3.2. Расчет технологического оборудования	Лабораторная работа: Расчет потребности в технологическом оборудовании для компоновки технологических линий для производства кисломолочных и детских молочных продуктов.	4	
	Всего:	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики требует наличия учебного кабинета. Рекомендуется лабораторные занятия проводить в лаборатории ОАО «Тульский молочный комбинат», оснащенной современным оборудованием.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект приборов, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;

Технические средства обучения:

- компьютер, интерактивная доска.

1.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А. Тихомирова «Технология и организация производства молока и молочных продуктов», М: ДеЛи Принт, 2012 г.
2. Н.Н. Забодалова «Технохимический и микробиологический контроль на предприятиях молочной промышленности», Санкт-Петербург, 2012 г.
3. В.В. Кузнецов, Г.Г. Шиллер «Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности», Москва, ДеЛи принт, 2010 г.
4. В.В. Илюхин, И.М. Тамбовцев, М.Я. Бурлев «Монтаж, наладка, диагностика, ремонт и сервис оборудования предприятий молочной промышленности», Изд. «ГИОРД», Санкт-Петербург, 2014 г.

Дополнительные источники:

1. В.В. Илюхин, И.М. Тамбовцев, М.Я. Бурлев «Справочник механика предприятий молочной промышленности», Изд. «ГИОРД», Санкт-Петербург, 2008 г.
2. Меркулова «Производственный контроль на предприятиях молочной промышленности»
3. «Лабораторный практикум по биохимии молока и молочных продуктов»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и приема отчетов, а также сдачи обучающимися зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла); - распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества; 	<p>Наблюдение</p> <p>Экспертная оценка</p> <p>Оценка самостоятельной работы Студентов</p> <p>Зачеты по учебной практике, производственной практике</p>
ПК 6.2. Изготавливать производственные закваски	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать закваски для производства продукции; - контролировать процесс приготовления производственных заквасок; - рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; - готовить растворы сычужного фермента для производства творога; 	
ПК 6.3. Вести технологические процессы производства кисломолочных и детских молочных продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> - вести технологический процесс производства кисломолочных напитков, творога, сметаны, продуктов детского питания; 	
ПК 6.4. Контролировать качество кисломолочных и детских молочных продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; - анализировать причины брака, допущенные в производственном процессе; - оформлять производственную документацию; 	
ПК 6.5. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать режимы работы оборудования; - контролировать эффективное использование оборудования; - контролировать санитарное состояние оборудования участка 	

<p align="center">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла); - распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества; - подбирать закваски для производства продукции; - контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных продуктов, продуктов детского питания; - обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания; - контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; - анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; 	<p>Экспертное наблюдение и оценка индивидуальных работ обучающихся. Экспертная оценка решения производственных ситуаций. Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ. Защита лабораторных работ</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к сырью при выработке кисломолочных продуктов, продуктов детского питания; - требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; - технологические процессы производства кисломолочных продуктов, продуктов детского питания; - требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам); - причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения 	<p>Тестирование. Экспертная оценка решения производственных ситуаций. Экспертное наблюдение и оценка защиты лабораторных работ.</p>