

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

**УП.01.01 Учебная практика. Учебная практика по приемке и первичной обработке
молочного сырья**

Специальность среднего профессионального образования

19.02.07 Технология молока и молочной продуктов

базовой подготовки

Форма обучения - очная

Воронеж 2019

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, приказ Министерства образования и науки РФ №378 от 22.04.2014 г.

Автор программы

канд.с.-х. наук, доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров

ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»



Байлова Н.В.

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол № 1 от 8.10.2019 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии



Байлова Н.В.

Заведующий отделением СПО



Каширина

Н.А.

Рецензент:

Советник отдела развития животноводства Департамента аграрной политики Воронежской области, к. с.-х. н. Ларин О.В.

Паспорт программы учебной практики

1.1 Область применения учебной практики

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования специальности 19.02.07 "Технология молока и молочных продуктов".

1.2 Цели и задачи учебной практики

Цели практики: освоить и закрепить теоретический материал профессионального модуля ПМ 01. "Приемка и первичная обработка молочного сырья"

Задачи практики:

- изучить особенности технологических процессов производства и первичной обработки молочного сырья;
- освоить влияние различных факторов на состав и технологические свойства молочного сырья;
- овладеть методами лабораторного контроля и сертификации молочного сырья;
- изучить основные параметры и требования, предъявляемые к оборудованию для первичной обработки молока-сырья.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля МДК 01. 01. "Технология приемки и первичной обработки молочного сырья" должен:

знать:

- основные направления развития молочной отрасли в стране и регионе;
 - сущность биохимических, микробиологических процессов, протекающих в молоке, и оказывающих влияние на качественные характеристики и технологическую пригодность молочного сырья;
 - основные процессы производства, первичной обработки и приемки молочного сырья;
 - особенности технологии первичной обработки молока в чрезвычайных ситуациях;
 - содержание и назначение важнейшей нормативной документации;
- уметь:**

- выявлять и устранять отрицательное действие различных факторов на состав и свойства молочного сырья;
- организовать технологические процессы в области производства и первичной обработки молочного сырья, направленных на увеличение выхода, качества и соответствия продукции современным требованиям;

1.3. Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная практика проводится в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов в рамках профессионального модуля ПМ. 01. «Приемка и первичная обработка молочного сырья».

МДК 01.01. "Технология приемки и первичной обработки молочного сырья"

МДК 01.02. "Основы производства молочного животноводства"

1.4 Трудоемкость и сроки прохождения учебной практики

Трудоемкость учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 01. «Приемка и первичная обработка молочного сырья» составляет 72 часа (2 недели).

Сроки проведения учебной практики: практика проводится на 1 курсе во 2 семестре.

1.5. Место прохождения учебной практики

Учебная практика проводится:

- сельскохозяйственное предприятие (молочный комплекс) по производству молока;
- перерабатывающее предприятие (по производству молочной продукции);
- учебные лаборатории ВГАУ.

2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом прохождения учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ 01. "Приемка и первичная обработка молочного сырья" является овладение обучающимися видов профессиональной деятельности "технология молока и молочных продуктов", в том числе профессиональными и общими компетенциями

Код	Наименование результата обучения (компетенции)
ПК 1.1	Принимать молочное сырье на переработку;
ПК 1.2	Контролировать качество сырья
ПК 1.3	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06	работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,

	руководством, потребителями
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

В результате прохождения учебной практики, обучающийся должен:

Приобрести практический опыт в изучении:

- технологических процессов производства и первичной обработки молочного сырья;
- влияния различных факторов на состав и технологические свойства молочного сырья;
- методов лабораторного контроля и сертификации молочного сырья;
- основных параметров и требований, предъявляемых к оборудованию для первичной обработки молока-сырья.

Уметь:

- выявлять и устранять отрицательное действие различных факторов на состав и свойства молочного сырья;
- организовать технологические процессы в области производства и первичной обработки молочного сырья, направленных на увеличение выхода, качества и соответствия продукции современным требованиям;

Структура и содержание практики

№	Разделы практики	Кол-во часов	Виды работ
Раздел 1 Основы производства молочного животноводства			
1	Инструктаж по технике безопасности. "Технология производства молока в сельскохозяйственных предприятиях Воронежской области"	6	Теоретическое занятие; ВГАУ
2	Семинар на тему: "основы производства молочного животноводства"	6	Теоретическое занятие; ВГАУ
3	практическое занятие: изучение технологии производства молока	6	выезд на предприятие по производству молока (молочный комплекс)
4	практическое занятие: изучить технологию первичной обработки молока	6	выезд на предприятие по производству молока (молочный комплекс)
Раздел 2. Приемка и первичная обработка молочного сырья			

5	Изучение нормативной документации, стандартов, регламентирующих качество молочного сырья; освоение методик расчета сдачи-приемки молока	6	Теоретическое занятие; ВГАУ
6	изучить организацию цеха по приемке молока; хранение и транспортирование молока; отобрать пробы молока для анализа	6	с.-х. предприятие, молочный комплекс
7	Лабораторное занятие: исследовать отобранные пробы молока на показатели, учитываемые при сдаче молока на перерабатывающие предприятия	12	молочная лаборатория - ВГАУ
8	Выезд на предприятие по производству молочной продукции; ознакомиться с цехом приемки молока, лабораторным контролем поступающего молока-сырья	6	выезд на предприятие по производству молочной продукции
9	Практическое занятие: разбор ситуационных задач	6	ВГАУ
10	Семинар на тему "Лабораторный контроль и сертификация молока-сырья"	6	
11	Оформление отчета	6	Защита отчета по практике
	Итого	72	

4. Условия реализации программы учебной практики

4.1 Требования к проведению учебной практики

Учебная практика проводится согласно графика деканата. Основой является программа " Учебная практика ПМ. 01. «Приемка и первичная обработка молочного сырья». С обучающимися должен быть проведен инструктаж по технике безопасности, сведения о котором заносятся в "Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте" кафедры товароведения и экспертизы товаров.

Базовыми предприятиями прохождения учебной практики являются региональные сельскохозяйственные предприятия по производству и переработке молока.

4.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а

4.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Пасько О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [электронный ресурс]: Учебное пособие Для СПО / Пасько О. В., Бураковская Н. В. - Москва: Издательство Юрайт, 2019 - 179 [ЭИ] [ЭБС Юрайт]

2.Пасько О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [электронный ресурс]: Учебное пособие Для СПО / Пасько О. В., Автюхова О. В. - Москва: Издательство Юрайт, 2019 - 268 [ЭИ] [ЭБС Юрайт]

3.Родионов Г. В. Технология производства и оценка качества молока [Электронный ресурс] / Родионов Г. В., Остроухова В. И., Табакова Л. П. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 140 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

4.Хромова Л. Г. Оценка качества и безопасности молочного сырья: учебное пособие: [для обучающихся по направлению 36.03.02 "Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства"] / Л. Г. Хромова; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2019 - 248 с. [ЦИТ 19815] [ПТ]

5.Шапиро Я. С. Биологическая химия [Электронный ресурс]: учебное пособие / Шапиро Я. С. - Санкт-Петербург: Лань, 2019 - 312 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

Дополнительные источники:

1.Родионов Г. В. Скотоводство [Электронный ресурс] / Родионов Г. В., Костомахин Н. М., Табакова Л. П. - Санкт-Петербург: Лань, 2017 - 488 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

2.Родионов Г. В. Технология производства молока и говядины [Электронный ресурс]: учебник / Родионов Г. В., Табакова Л. П., Остроухова В. И. - Санкт-Петербург: Лань, 2019 - 304 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

3.Хромова Л. Г. Молочное дело [Электронный ресурс]: учебник / Хромова Л. Г., Востроилов А. В., Байлова Н. В. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 332 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

Методические указания:

1.Методические указания для самостоятельной работы по профессиональному модулю «Приемка и первичная обработка молочного сырья» для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] / Е.М. Шаталова. – Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2018.

Периодические издания

№ п/п	Перечень периодических изданий
1	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-
2	Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал -

	Москва: Б.и., 1968-
3	Переработка молока: Специализированный журнал / учредитель : ЗАО "Отраслевые ведомости" - Москва: Отраслевые ведомости, 2008-
4	Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно- практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 1994-

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

1. Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2019/2020	1.	Контракт № 488/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2019 – 24.09.2020
	2.	Контракт № 4204 ЭБС/959/ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020-31.12.2020
	3.	Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Контракт 358/ДУ от 24.05.2019 (ЭБС ЮРАЙТ) - СПО	01.08.2019 – 30.07.2020
	5.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 7-ИУ от 11.06.2019	01.08.2019 – 30.07.2020
	6.	Контракт № 487/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС IPRbooks)	01.08.2019 - 31.07.2020
	7.	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library)	22.10.2018 – 21.10.2019
	8.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library)	28.11.2019-27.11.2020
	9.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019 (Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2020/2021	1.	Контракт № 503-ДУ от 14.09.2020. (ЭБС «ЛАНЬ»)	14.09.2020 – 13.09.2021
	2.	Контракт № 4204эбс-959-ДУ от 24.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020 – 31.12.2020
	3.	Контракт № 391 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	4.	Контракт № 392 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	5.	Контракт № 426-ДУ от 27.07.2020. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.08.2020 – 31.07.2021
	6.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library)	28.11.2019-27.11.2020
	7.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022

8.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
9.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019 (Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
10.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
11.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

2. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Инженерно-педагогический состав

Производственники

5. Контроль и оценка результатов учебной практики

В период прохождения учебной практики ПМ. 01. «Приемка и первичная обработка молочного сырья» обучающиеся должны:

- ознакомиться с производственными процессами получения молочного сырья и технологией его первичной обработки;
- обобщить результаты наблюдений в форме отчета.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения учебной практики ПМ. 01. «Приемка и первичная обработка молочного сырья» осуществляется руководителем практики от образовательной организации.

Результаты обучения (приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля
Обучающиеся должны ознакомиться с производственными процессами получения	семинар

<p>молока: изучить породы молочных животных разных видов и оценить их роль в производстве молока-сырья. Обучающиеся должны ознакомиться с системами содержания, кормления, воспроизводства и выращивания молодняка, доения. Особое внимание должно быть обращено на использование механических и автоматических средств при производстве молока-сырья. При проведении практики особое внимание обратить на внедрение интенсивных технологий производства молока, разведение животных с высоким потенциалом продуктивности, а также на автоматизированную систему управления молочными стадами животных.</p>	
<p>Обучающиеся должны ознакомиться с технологиями первичной обработки молочного сырья: изучить процессы и оборудование, предназначенное для первичной обработки молока; изучить нормативную документацию, регламентирующую сдачу-приемку молочного сырья; освоить методики определения качественных и санитарно-гигиенических характеристик молочного сырья; определять сортность молока по ГОСТу.</p>	<p>семинар, выполнение лабораторной работы по оценке качества молочного сырья; оформление и защита отчета</p>

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы, методы контроля
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес		
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество		
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность		
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития		
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями		
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий		
ОК 08 Самостоятельно определять задачи		

профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации		
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Приобрести практический опыт в изучении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологических процессов производства и первичной обработки молочного сырья; - влияния различных факторов на состав и технологические свойства молочного сырья; - методов лабораторного контроля и сертификации молочного сырья; - основных параметров и требований, предъявляемых к оборудованию для первичной обработки молока-сырья. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять и устранять отрицательное действие различных факторов на состав и свойства молочного сырья; - организовать технологические процессы в области производства и первичной обработки молочного сырья, направленных на увеличение выхода, качества и соответствия продукции современным требованиям; 	Зачет
ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку		
ПК 1.2. Контролировать качество сырья		
ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством		
Вид профессиональной деятельности -		

6. Аттестация по итогам учебной практики ПМ. 01. «Приемка и первичная обработка молочного сырья»

Аттестация по итогам практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.07 "Технология молока и молочных продуктов".

Формой промежуточной аттестации по итогам учебной практики является – зачет. Аттестация проводится в последний день практики.

К аттестации по учебной практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы учебной практики ПМ. 01. «Приемка и первичная обработка молочного сырья» и предоставившие полный пакет отчетных документов.

**Лист периодических проверок рабочей
программы информация о
внесенных изменениях**

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
<p>Байлова Н.В., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.07, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №9 от 23.06.2020г</p>	<p>На 2020-2021 уч. год потребности в корректировке нет</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2020-2021 учебного года</p>	<p align="center">нет</p>
<p>Байлова Н.В., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.07, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №8 от 28.05.2021г</p>	<p>На 2021-2022 уч. год потребности в корректировке нет</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2021-2022 учебного года</p>	<p align="center">нет</p>
<p>Байлова Н.В., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.07, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №5 от 14.06.2022г</p>	<p>На 2022-2023 уч. год потребности в корректировке нет</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года</p>	<p align="center">нет</p>