

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

УП.04.01 Учебная практика. Учебная практика по производству различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки

Специальность среднего профессионального образования

19.02.07 Технология молока и молочной продукции

Уровень подготовки по ППССЗ - базовый

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:
к. т. н, доцент кафедры
технологии хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции

ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ



Сысоева М.Г.

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №2 от 8.10.2019 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии



Байлова Н.В.

Заведующий отделением СПО



Каширина Н.А.

Рецензент:

Начальник ЦМЦ МК «Воронежский» Афанасьева Г.П.

1. Паспорт программы учебной практики

1.1 Область применения учебной практики

Программа учебной практики УП.04.01 Учебная практика по производству различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования специальности 19.02.07 "Технология молока и молочных продуктов" в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки» и соответствующих профессиональных компетенций.

1.2 Цели и задачи учебной практики

Цели практики: освоить и закрепить теоретический материал профессионального модуля ПМ. 04. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

Задачи практики:

- овладеть методами лабораторного контроля качества перерабатываемого молочного сырья и готовой продукции;
- изучить особенности технологических процессов производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- изучить основное оборудование для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 04. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- участия в оценке качества сыров;

уметь:

- учитывать поступающее сырье;
- сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;
- изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра;
- контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции;
- проверять готовность сгустка и сырного зерна;
- проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом;
- учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение;
- учитывать количество продуктов из молочной сыворотки;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по

- производству сыра и продуктов из сыворотки;
 - контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря;

знать:

- требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция;
- технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- режимы мойки оборудования, форм, инвентаря.

1.3. Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная практика УП.04.01 Учебная практика по производству различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки проводится в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов в рамках профессионального модуля ПМ 04. «Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки»:

МДК.04.01 «Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки».

1.4 Трудоемкость и сроки прохождения учебной практики

Трудоемкость учебной практики УП.04.01 Учебная практика по производству различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки в рамках освоения профессионального модуля ПМ 04. «Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки» составляет 180 часов (5 недель).

Сроки проведения учебной практики: практика проводится на 3 курсе в 5 семестре (на базе среднего общего образования) и на 4 курсе в 7 семестре (на базе основного общего образования) соответственно.

1.5. Место прохождения учебной практики

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных хозяйствах. Учебная практика также проводится в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и образовательным учреждением. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями дисциплин профессионального цикла.

2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом прохождения учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ 04. ««Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки»» является овладение обучающимися видов профессиональной деятельности «Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

В результате прохождения учебной практики, обучающийся должен:

приобрести практический опыт:

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- участия в оценке качества сыров;

уметь:

- учитывать поступающее сырье;
- сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;
- изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра;
- контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции;
- проверять готовность сгустка и сырного зерна;
- проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом;
- учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение;
- учитывать количество продуктов из молочной сыворотки;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;

- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря.

Структура и содержание практики

№	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов	Виды производимых работ
1	Подготовительный этап	2	Ознакомление с программой практики. Инструктаж по технике безопасности.
2	Основной этап	116	<p>При прохождении учебной практики обучающиеся знакомятся с:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведением производственных процессов выработки сыра и продуктов из молочной сыворотки; - условиями хранения сыра и продуктов из молочной сыворотки; - машинно-аппаратурным оформлением и эффективной работой оборудования для их производства; - мойкой и контролем санитарного состояния оборудования; - основами организации теххимического контроля при производстве сыра и продуктов из молочной сыворотки; - требованиями нормативной и технологической документации по производству сыра и продуктов из молочной сыворотки. <p>Обучающиеся приобретают умения и навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализа и контроля качества сырья и готовой продукции на основе лабораторных исследований; - изготовления бактериальных заквасок и растворов для производства сыра; - выполнения основных технологических расчетов; - анализа причин брака сырья и готовой продукции и мероприятий по их устранению.
3	Подготовка отчета по практике	60	По окончании учебной практики обучающиеся должны предоставить руководителю практики от агроуниверситета заполненный, во время прохождения практики отчет. Отчет по практике должен содержать сведения о приобретенных знаниях и умениях по всем разделам программы практики.
4	Защита отчета по практике	2	<p>Аттестация обучающегося проходит в форме доклада. По итогам выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно и т.д.).</p> <p>Аттестация по итогам практики проводится на основании письменного отчета, оформленного в соответствии с установленными требованиями, и отзыва руководителя.</p> <p>По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.</p>
	Итого	180	

4. Условия реализации программы учебной практики

4.1 Требования к проведению учебной практики

Учебная практика УП.04.01 Учебная практика по производству различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки проводится согласно учебному плану.

С обучающимися должен быть проведен инструктаж по технике безопасности на период прохождения практики, сведения о котором заносятся в специальном журнале.

Обучающиеся перед началом учебной практики УП.04.01 Учебная практика по производству различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки в рамках профессионального модуля ПМ 04. «Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки» должны обладать знаниями, умениями и практическим опытом, необходимым для прохождения учебной практики.

4.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

<p>Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, используемое программное обеспечение и учебно-наглядные пособия.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, лабораторного типа «Кабинет технологии молока и молочных продуктов»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, анализатор качества молока, люминоскоп, фотокolorиметр, микроскоп, электроплита, водонагреватель накопительный.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, лабораторного типа «Кабинет технологического оборудования молочного производства»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, анализатор качества молока, люминоскоп, фотокolorиметр, микроскоп, электроплита, водонагреватель накопительный.</p> <p>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.</p> <p>Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "ЭкоНива-АПК Холдинг" от 10.04.2017 г</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 171</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 171</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а</p> <p>397926, Воронежская область, Лискинский район, с. Щучье, ул. Советская, д. 33 394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ф. Энгельса, 33а</p>
--	---

4.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экземпляров на одного обучающегося по основной образовательной программе (шт.)
1	Мирошникова, Е. П. Микробиология молока и молочных продуктов [электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Е. П. Мирошникова - Саратов: Профобразование, 2020 - 139 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]	ЭИ
2	Технологии производства продукции животноводства [электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина, А. В. Тицкая [и др.] - Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018 - 168 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]	ЭИ

Дополнительная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экземпляров на одного обучающегося по основной образовательной программе (шт.)
1	Голубева Л. В. Технология производства молочных консервов [электронный ресурс]: Учебник и практикум Для СПО / Голубева Л. В. - Москва: Издательство Юрайт, 2019 - 392 [ЭИ] [ЭБС Юрайт]	ЭИ
2	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]	ЭИ

Методические указания:

1	Методические указания для самостоятельной работы по профессиональному модулю «Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки» для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] / Н.А. Галочкина. – Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2018.	ЭИ
---	---	----

Периодические издания

№ п/п	Перечень периодических изданий
2	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-
3	Вопросы питания: научно-практический журнал / Министерство здравоохранения Российской Федерации, ФГБУ "НИИ питания" Российской академии медицинских наук - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2014
4	Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: научно-технический журнал - Краснодар: Б.и., 1994-
5	Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал - Москва: Б.и., 1968-
6	Молочная река: ежеквартальный журнал-каталог / учредитель : ООО "Журнал "Мясной ряд" ; гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа-Пресса, 2008
7	Переработка молока: Специализированный журнал / учредитель : ЗАО "Отраслевые ведомости" - Москва: Отраслевые ведомости, 2008-
8	Пищевая и перерабатывающая промышленность: Реферативный журнал - Москва: ЦНСХБ, 2000-
9	Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно-практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 1994-
10	Сыроделие и маслоделие: научно-технический и производственный журнал / Гл. ред. Т. А. Кузнецова - Москва: Б.и., 2008-
11	Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический журнал / учредитель : ООО Издательство "Пищевая промышленность" - Москва: Пищевая промышленность, 1993-

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
(далее – сеть «Интернет»), **необходимых для освоения профессионального модуля**

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

5. Контроль и оценка результатов учебной практики

В период прохождения учебной практики УП.04.01 Учебная практика по производству различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки обучающиеся обязаны обобщить результаты наблюдений в форме отчета.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения учебной практики УП.04.01 Учебная практика по производству различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки осуществляется руководителем практики от образовательной организации.

Результаты обучения (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля
<p>Приобрести практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества сырья и продукции; - выбора технологической карты производства; - изготовления производственных заквасок и растворов; - выполнения основных технологических расчетов; - ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки; - участия в оценке качества сыров; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учитывать поступающее сырье; - сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей; - изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра; - контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции; - проверять готовность сгустка и сырного зерна; - проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом; - учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение; - учитывать количество продуктов из молочной сыворотки; - анализировать причины брака готовой 	<p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с информацией, документами, литературой; - выполнение работ по учебной практике; - отчет по практике; <p>Формы оценки результативности обучения:</p> <p>традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.</p> <p>Методы оценки результатов обучения:</p> <p>формирование результата итоговой аттестации на основе суммы результатов текущего контроля.</p>

продукции; - разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; - обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки; - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки; - контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря;	
--	--

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Общие компетенции		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	знать: - осознавать значимость получаемых знаний в области производства сыра и продуктов из молочной сыворотки для будущей профессиональной деятельности; уметь: - анализировать современное состояние и перспективы развития молочной промышленности; иметь практический опыт: - аргументировано обосновывать выбор своей профессии.	- выполнение работ по учебной практике;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	знать: - типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; уметь: - выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации производства сыра и продуктов из молочной сыворотки; иметь практический опыт: - корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	знать: - способы решения задач по производству сыра и продуктов из молочной сыворотки; уметь: - нести ответственность за	

	<p>последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по производству сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p> <p>иметь практический опыт: - принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях производства</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>знать:- источники информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>уметь: - осуществлять поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;</p> <p>иметь практический опыт: - использования различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>знать: - информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>уметь:- использовать основные информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>иметь практический опыт: - демонстрации выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для производства сыра и продуктов из молочной сыворотки</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>знать: - принципы работы в коллективе и в команде;</p> <p>уметь: - эффективно взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</p> <p>иметь практический опыт: - эффективного общения с коллегами для достижения требуемых результатов</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>знать: - требования к профессиональной деятельности;</p> <p>уметь: - анализировать и корректировать результаты собственной работы;</p>	

	иметь практический опыт: - оказания помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	знать: - задачи профессионального и личностного развития; уметь: - заниматься самообразованием; иметь практический опыт: - организации самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	знать: - основные технологии производства сыра и продуктов из молочной сыворотки; уметь: - ориентироваться в инновациях в области технологических процессов производства сыра и продуктов из молочной сыворотки; иметь практический опыт: - анализа технологических процессов производства сыра и продуктов из молочной сыворотки	
Профессиональные компетенции		
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	знать: требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки уметь: - учитывать поступающее сырье; - сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей; иметь практический опыт: - контроля качества сырья и продукции;	Текущий контроль: - выполнение работ по учебной практике; - отчет по учебной практике. Промежуточная аттестация: - дифференцированный зачет;
ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	знать: - методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция; уметь: - изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра; - контролировать приготовление	

	<p>бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции;</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготовления производственных заквасок и растворов;
<p>ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять готовность сгустка и сырного зерна; - проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом; - учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение; <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбора технологической карты производства; - выполнения основных технологических расчетов; - ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
<p>ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учитывать количество продуктов из молочной сыворотки; <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
<p>ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки..</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции; - причины возникновения брака и способы их устранения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать причины брака готовой продукции; - разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;

	иметь практический опыт: - участия в оценке качества сыров;
ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.	знать: - назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки; - режимы мойки оборудования, форм, инвентаря. уметь: - обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки; - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки; - контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря; иметь практический опыт: работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;

6. Аттестация по итогам учебной практики

Аттестация по итогам учебной практики УП.04.01 Учебная практика по производству различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки 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 молочной продуктов".

Формой промежуточной аттестации по итогам учебной практики УП.04.01 Учебная практика по производству различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки является – дифференцированный зачет. Аттестация проводится в последний день практики.

К аттестации по учебной практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы учебной практики УП.04.01 Учебная практика по производству различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки и предоставившие полный пакет отчетных документов.

При выставлении итоговой оценки по практике (дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

Критерии оценки дифференцированного зачета

«5» («отлично») выставляется, когда учащийся показывает глубокие знания всех разделов задания, самостоятельно изучил и сформировал полные отчетные материалы, аргументировано и логически стройно излагает материал, может применить знания для анализа конкретных ситуаций, профессиональных проблем; устойчиво демонстрирует глубину знаний и практических навыков при защите отчета по практике, ответы отличаются точностью используемых терминов. Обучающийся демонстрирует полностью сформированные компетенции.

«4» («хорошо») ставится при твердых знаниях всех разделов задания, самостоятельно изучил и сформировал отчетные материалы, логически излагает материал, демонстрирует полные знания и практические навыки при защите отчета по практике, не допускает в ответах существенных неточностей. Учащийся демонстрирует достаточно полно сформированные компетенции.

«3» («удовлетворительно») ставится при знаниях всех разделов задания, самостоятельно изучил и сформировал отчетные материалы, демонстрирует знания и практические навыки при защите отчета по практике, допускает в ответах неточности, которые в дальнейшем могут быть исправлены. Обучающийся демонстрирует в основном сформированные компетенции.

«2» («неудовлетворительно») ставится когда учащийся обнаружил отсутствие знаний основных разделов задания, самостоятельно не изучил и не сформировал отчетные материалы, не демонстрирует знания и практические навыки при защите отчета по практике, допускает в ответах существенные ошибки. Учащийся не освоил предусмотренные компетенции и не может продолжить обучение без дополнительных занятий.

**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>