

**Аннотация рабочей программы учебной практики УП.03.01 Учебная практика по производству сливочного масла и продуктов из пахты
специальности среднего профессионального образования 19.02.07 Технология
молока и молочных продуктов**

1. Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная практика УП.03.01 Учебная практика по производству сливочного масла и продуктов из пахты проводится в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов в рамках профессионального модуля ПМ 03. «Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты»:

МДК 03.01. «Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты»

2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам

Цели практики: освоить и закрепить теоретический материал профессионального модуля ПМ 03. «Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты».

Задачи практики:

- овладеть методами лабораторного контроля качества перерабатываемых сливок и пахты;
- изучить особенности технологических процессов производства сливочного масла и продуктов из пахты
- изучить основное оборудование для производства масла и напитков из пахты.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ 03 "Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты» должен:

иметь практический опыт:

- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;

уметь:

- учитывать поступающее сырье по количеству и качеству;
- сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей;
- вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- обеспечивать условия хранения масла в камерах;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка;

знать:

- требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты;
- технологические процессы производства масла и напитков из пахты;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;

- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

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

3. Трудоемкость и сроки проведения учебной практики

Трудоемкость учебной практики УП.03.01 Учебная практика по производству сливочного масла и продуктов из пахты в рамках освоения профессионального модуля ПМ 03. «Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты» составляет 180 часов (5 недель).

Сроки проведения учебной практики: практика проводится на 2 курсе в 4 семестре (на базе среднего общего образования) и на 3 курсе в 6 семестре (на базе основного общего образования) соответственно.

4. Содержание практики

Раздел 1. Подготовительный этап

Раздел 2. Основной этап

Раздел 3. Подготовка отчета по практике

Раздел 4. Защита отчета по практике

5. Форма промежуточной аттестации – защита отчета, дифференцированный зачет

6. Разработчик программы: доцент Сысоева М.Г.