

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.04.01 Учебная практика по профессии рабочих
«Изготовитель творога»

профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих,
должности служащих»

Специальность: 19.02.12 «Технология продуктов питания животного
происхождения»

Уровень образования – среднее профессиональное образование
Уровень подготовки по ППССЗ - базовый
Форма обучения - очная

Воронеж 2023

Рабочая программа учебной практики составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 343.

Составитель: преподаватель кафедры
товароведения и экспертизы товаров
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ



Е.В. Новичихина

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии
(протокол №5 от 13.06.2023 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии



Н.В. Байлова

Заведующий отделением СПО



С.А. Горланов

Рецензент рабочей программы: руководитель отдела качества ООО «ЭкоНива-АПК
Холдинг» Воронеж А.А. Лисова

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.04.01 Учебная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

1.2. Место учебной практики в структуре ОПССЗ

УП.04.01 Учебная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога» проводится в соответствии с утвержденным учебным планом после изучения междисциплинарного курса МДК.04.01 «Изготовитель творога», в рамках профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих».

1.3. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам

Цель учебной практики - практическое закрепление освоенных теоретических знаний по изготовлению творога.

Задачи учебной практики:

- формирование умений и практического опыта по всем технологическим процессам производства различных видов творога;
- овладеть методами лабораторного контроля качества перерабатываемого молочного сырья и готовой продукции.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих», должен:

иметь практический опыт - проведения оценки и контроля количества и качества творога;

- ведения процесса выработки творога.

знать:

- устройство обслуживаемого оборудования;
- состав и физико-химические свойства молока;
- технологию производства творога или творожной массы;
- нормы расхода используемых сырья и материалов;
- рецептуру и правила составления смеси творога с наполнителями и специями;
- требования, предъявляемые к качеству используемого сырья, творога и его упаковке;
- назначение и способы приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

уметь:

- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья;
- подбирать закваски для производства продукции;
- рассчитать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака.

1.4. Общая трудоемкость дисциплины

Трудоемкость практики **УП.04.01** Учебная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога» в рамках освоения профессионального модуля **ПМ.04** «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих» составляет 36 часа (6 дней) (3 г 10 м) и 36 часа (6 дней) (2 г 10 м).

Сроки проведения учебной **УП.04.01** Учебная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога» практики определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» и графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится в 5 семестре (2 г 10 м) и 7 семестре (3 г 10 м).

1.5. Место прохождения практики

Способ проведения практики – стационарный. Практика проводится в дискретной форме – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения учебной практики. Обучающиеся учатся применять на практике полученные теоретические знания, получают представление о специфике работы изготовителя творога. Работая под руководством преподавателя, обучающиеся учатся работать с государственными стандартам и техническими условиями, изготавливают творог различными способами. Учебная практика, позволяет приобрести опыт работы по выбранной профессии и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития техника-технолога.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Объём часов		Итого
	семестр		
	5/7*		
Учебная нагрузка (всего)	36		36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	-		-
в том числе:	-		-
- лекции	-		-
- практические занятия	-		-
Самостоятельная работа	18		18
Руководство практикой	18		18
Консультации	-		-
Форма промежуточной аттестации по дисциплине:	-		-
- зачёт			

*5 семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 год 10 месяцев;

*7 семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Изготовитель творога», в том числе общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование результата обучения (компетенции)
ОК 01.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07.	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по

	специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.
ПК 1.1.	Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из молочной продукции. Уметь проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из молочной продукции. Уметь вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из молочной продукции. Знать требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из молочной продукции. Знать режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из молочной продукции. Знать порядок передачи сырья для производства продуктов питания из молочной продукции в цеха переработки.
ПК 1.2	Знать организацию технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.1.	Знать организацию входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из молочной продукции.
ПК 2.3.	Знать организацию лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции

2.2. Структура и содержание учебной практики

Название тем практики	Содержание учебного материала, виды работ	Объем часов
Вводное занятие	Инструктаж по технике безопасности	2
Тема 1. Производство молока	Требования стандарта на пастеризованное молоко. Технологический процесс производства пастеризованного молока	2
Тема 2. Изготовление творога	Требования стандарта на творог. Виды творога. Способы производства. Технологический процесс производства творога. Устройство оборудования для производства творога	8
Тема 3. Моющие и антисептические растворы	Изучение рецептов моющих и антисептических растворов.	2
Самостоятельная работа		18
Оформление отчета		2
Защита отчета по практике		2
Всего		36
в т.ч. практическая подготовка		18

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Место и график проведения учебной практики

Место и график проведения учебной практики определяется заведующим отделением СПО. Руководителями практики назначаются, согласно приказу ректора университета, преподаватели (или почасовики) кафедры технологии товароведения и экспертизы товаров.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по их заявлению (желанию) проходят учебную практику по месту жительства и ежедневно поддерживают связь с отделением, реализующим ОП ПССЗ.

При создании оптимальных условий для эффективной реализации программы учебной практики целесообразно деление группы на две подгруппы численностью не менее 8 человек.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной практики регламентируется ст. 92, ст. 94 ТК РФ.

Учебная практика организуется и проводится в учебных аудиториях агроуниверситета, лабораториях: «Кабинет технологии молока и молочных продуктов» и в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Сведения об электронных полнотекстовых ресурсах, доступ к которым обеспечивается на основании прямых договоров

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС			
2023-2024	1.	Контракт № 656/ДУ от 30.12.2022. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2023 – 31.12.2023
	2.	Лицензионный контракт № 225/ДУ от 25.07.2023 (ЭБС Юрайт – ВО)	05.08.2023 – 04.08.2024
	3.	Лицензионный контракт № 226/ДУ от 25.07.2023 (ЭБС Юрайт – СПО)	05.08.2023 – 04.08.2024
	4.	Контракт № 411/ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «Лань»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	5.	Лицензионный контракт № 62/ДУ от 23.03.2023. (ЭБС НЭБ eLIBRARY)	01.01.2023 – 31.12.2023
	6.	Контракт № 493/ДУ от 11.11.2022. (Электронные формы учебников для СПО)	11.11.2022 – 11.11.2023
	7.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017. (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022 (продлонгация до 28.03.2027)
	8.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

Обеспеченность учебной литературой при реализации рабочей программы

3.2.1. Основные источники:

1. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева. — Воронеж : ВГУИТ, 2017. — 96 с. — ISBN 978-5-00032-291-8. — Текст : электрон-ный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106801>
2. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для СПО / А.Е. Интизарова [и др.]. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 170 с. — ISBN 978-5-4488-0944-6, 978-5-4497-0769-7. — Текст : электрон-ный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/101359.html>
3. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Техно-логия цельномолочных продуктов / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-507-44223-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/218849>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Гогаев О.К. «Технология молока и молочных продуктов / О. К. Гогаев, З. А. Кара-ева, Т. А. Кадиева, Д. Г. Моргоева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 208 с. — ISBN 978-5-507-48827-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364778>
2. Хромова, Л. Г. Молочное дело : учебник для вузов / Л. Г. Хромова, А. В. Востроилов, Н. В. Байлова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 332 с. — ISBN 978-5-507-44239-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/221273>
3. Хромова Л. Г. Технология приемки и первичной обработки молочного сырья: учебник для СПО / Л. Г. Хромова, Н. В. Байлова. — 2е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 284 с.: ил. — Текст: непосредственный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/339803>
4. Бычкова, В. А. Технология производства молочных продуктов. Лабораторный практикум и материалы для самостоятельной работы : учебное пособие / В. А. Бычкова, О. С. Уткина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Ижевск : УдГАУ, 2020 — Часть 1 : Лабораторный практикум и материалы для самостоятельной работы — 2020. — 340 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296711>

3.2.3. Методические издания

1. Методические указания для самостоятельной работы по профессиональному модулю "Выполнение работ по профессиям: "Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции", "Изготовитель творога", "Маслоделие" для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов [Электрон-ный ресурс] / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: Н. В. Байлова, Н. А. Галочкина] - Воронеж:Воронежский государственный аграрный университет, 2018 [ПТ]

3.2.4. Периодические издания

1. Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-
2. Вопросы питания: научно-практический журнал / Министерство здравоохранения Российской Федерации, ФГБУ "НИИ питания" Российской академии медицинских наук - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2014-

3. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: научно-технический журнал - Краснодар: Б.и., 1994-
4. Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал - Москва: Б.и., 1968-
5. Молочная река: ежеквартальный журнал-каталог / учредитель : ООО "Журнал "Мясной ряд" ; гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа-Пресса, 2008-
6. Переработка молока: Специализированный журнал / учредитель : ЗАО "Отраслевые ведомости" - Москва: Отраслевые ведомости, 2008-
7. Пищевая и перерабатывающая промышленность: Реферативный журнал - Москва: ЦНСХБ, 2000-
8. Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно-практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 1994-
9. Сыроделие и маслоделие: научно-технический и производственный журнал / Гл. ред. Т. А. Кузнецова - Москва: Б.и., 2008-
10. Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический журнал / учредитель : ООО Издательство "Пищевая промышленность" - Москва: Пищевая промышленность, 1993-

3.3. Материально-техническое и программное обеспечение

Сведения о программном обеспечении общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	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

Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

№ п/п	Наименование объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования	Адрес (местоположение) объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения (с указанием номера такого объекта в соответствии с документами по технической инвентаризации)

1	<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, фотоколориметр, микроскоп, электроплита, водонагреватель накопительный.</p> <p>Договор №92 о практической подготовке обучающихся между ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг» и ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» от 15.07.2021г.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул Мичурина, д.1, 171</p> <p>397926, Воронежская обл., Лискинский район, с. Щучье, ул. Советская, 33</p>
---	--	--

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий.

4.1. Оценка результатов освоения учебной практики

Компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрация умений и практического опыта по выбору и применению рациональных методов и способов решения профессиональных задач и ситуаций, эффективность качества выполнения заданий	Экспертное наблюдение и оценка практических занятий. Отчет по учебной практике. Промежуточная аттестация: - зачёт
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация умений и практического опыта по взаимодействию обучающимися в паре, звене, группе, преподавателями, обслуживающим персоналом. Корректность ведения диалога с клиентами при приёме животных	

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Демонстрация умений и практического опыта по определению направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p>	
<p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции</p>	<p>Демонстрация умений и практического опыта по ведению сдачи-приемки расходных материалов для производства продуктов питания из молочной продукции; Умению проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из молочной продукции; Умению вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из молочной продукции; Знанию требований действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из молочной продукции; Знанию режимов и последовательности подготовки сырья для производства продуктов питания из молочной продукции; Знанию порядка передачи сырья для производства продуктов питания из молочной продукции в цеха переработки.</p>	
<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Демонстрация знаний, умений и практического опыта по вопросам организации технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	
<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов,</p>	<p>Знать организацию входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из молочной продукции.</p>	

параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции		
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Демонстрация знаний, умений и практического опыта по проведению лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	

4.2. Оценочные средства по итогам учебной практики

Аттестация по итогам практики УП.04.01 «Учебная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога»» служит формой контроля освоения профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы учебной практики.

Для проведения учебной практики образовательной организацией разрабатываются методические указания по прохождению практики и рабочая тетрадь, содержащая практические задания для самостоятельного выполнения и задания для выполнения под руководством руководителя практики в период прохождения учебной практики.

Критерии оценки зачета

Оценка	Критерии
зачтено	выставляется обучающемуся, если он выражает свою точку зрения по рассматриваемым темам, приводя соответствующие примеры, допускаются отдельные погрешности
не зачтено	выставляется обучающемуся, если обнаружены существенные пробелы в знаниях по рассматриваемым темам, обучающийся не ориентируется в рабочей тетради и заданиях выполненных во время учебной практики

Примерные вопросы к зачету по учебной практике

1. Что такое творог? Как классифицируют творог?
2. Производство творога кислотнo-сычужным и ускоренным способом: преимущества и недостатки способов.
3. При каком способе производства творога меньше потери жира?.
4. Какой режим пастеризации молока используют при производстве творога?
5. Что произойдет при несоблюдении режима пастеризации творога?
6. В каком случае целесообразно использовать отдельный способ производства творога?
7. Проводится ли отваривание сгустка при производстве творога кислотнo-сычужным способом?
8. Как определить качество творога? Какие существуют пороки творога, в чем их причина?
9. Нужно ли определять сыропригодность при производстве зерненого творога?
10. Чем технологический процесс производства зерненого творога отличается от технологического процесса производства обычного творога?

