

**Аннотация рабочей программы учебной практики  
УП.04.01 Учебная практика по профессии рабочих  
«Изготовитель творога»**

**Специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».**

**1. 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».

**2. 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.

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

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.

### 3. Общая трудоемкость учебной практики

Трудоемкость практики УП.04.01 Учебная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога» в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 «04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих» составляет 36 часов (6 дней).

Сроки проведения 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» (Техник –технолог) и графиком учебного процесса.

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

### 4. 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 рецептур моющих и антисептических растворов.	2
Самостоятельная работа		18
Оформление отчета		2
Защита отчета по практике		2
<b>Всего</b>		<b>36</b>
<b>в т.ч. практическая подготовка</b>		<b>18</b>

**5. Форма промежуточной аттестации – зачёт.**

**6. Разработчик программы:** преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Е.В. Новичихина