

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А.БУНИНА



«УТВЕРЖДАЮ»  
директор института СПО  
М.С. Гладышева

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **УП.01.01 Учебная практика**

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Базовый уровень подготовки  
Форма обучения

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343

Место практики в структуре ППССЗ СПО УП.01.01 «Учебная практика».

УП.01.01 Учебная практика входит в перечень практик профессионального цикла.

Рабочая программа разработана ПЦК по естественно-научному и медицинскому профилю

Разработчик(и) рабочей программы:

Мамонтова Ю.Е., преподаватель 1 категории института СПО ЕГУ им. И.А. Бунина

## **Содержание**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УП 01.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса  
производства продукции на автоматизированных технологических  
линиях производства молочной продукции**

**1. Область применения программы**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения квалификации техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции;
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- обеспечение деятельности структурного подразделения.

**Цели учебной практики:** формирование у обучающихся первичных практических умений и опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.

**2. Требования к результатам учебной практики.**

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1; ПК 1.2.

**3. Форма контроля:** зачет с оценкой.

**4. Количество часов на освоение программы учебной практики**

Всего 2 недели /72 часа

## **II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

### **ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции»**

#### **1. Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

## 2. Содержание учебной практики

код ПК	Учебная практика						
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики		Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5		6	7
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	Выполнение работ по осуществлению сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	72	концентрированно	ЕГУ им. И.А. Бунина, лаборатория технологий производства продукции животноводства	2	Умение осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования продуктов питания животного происхождения в соответствии документацией.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Выполнение технологических операций по производству молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	72		ЕГУ им. И.А. Бунина, лаборатория технологий производства продукции животноводства	2	Знание технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования и лаборатории технологий производства продукции животноводства.

Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: демонстрационные плакаты (породы сельскохозяйственных животных; анатомия, конституция и стати животных; виды мечения животных и т.п.), раздаточный материал;

Оборудование лаборатории технологии производства продукции животноводства: стенды, центрифуга молочная, сепаратор молочный, овоскоп, термометры, водяная баня, вискозиметрический анализатор молока, автоклав, весы, вытяжной и сушильный шкафы, термостат, лабораторная посуда, холодильник, стол с оборудованием для титрования, микроскоп.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, для обеспечения образовательного процесса.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения по учебной дисциплине	Формируемые компетенции	Оценочные средства по дисциплине
<b>иметь практический опыт:</b> -производства продукции животноводства; -первичной переработки продукции животноводства; <b>уметь:</b> -выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства; -составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства; -осуществлять на предприятии контроль за соблюдением	ПК 1.1 - 1.2	Задания для контрольной работы Комплект заданий для тестирования Вопросы для экзамена

<p>установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методы отбора проб;</li> <li>-действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;</li> <li>-основные методы оценки качества продукции животноводства технологических линиях <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции</li> <li>- порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молока автоматизированных технологических линиях</li> <li>- основы технологии производства молока автоматизированных технологических линиях</li> <li>- основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству молока на автоматизированных технологических линиях</li> <li>- порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба;</li> <li>- порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья,</li> <li>- полуфабрикатов, расходного материала,</li> </ul> </li> </ul>		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--



<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства молока;</li> <li>- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по различным показателям при выполнении технологических операций</li> <li>- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций ;</li> <li>- эксплуатировать оборудование для производства молока на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>- поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства молока на автоматизированных технологических линиях</li> <li>- устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования</li> </ul>		