

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
иметь практический опыт: -производства продукции животноводства; -первичной переработки продукции животноводства; уметь: -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"> -оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы отбора проб; -действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства; -основные методы оценки качества продукции животноводства технологических линиях <ul style="list-style-type: none"> - 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 - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молока автоматизированных технологических линиях - основы технологии производства молока автоматизированных технологических линиях - основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству молока на автоматизированных технологических линиях - порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба; - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, 		
--	--	--

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