

Областное государственное бюджетное
Профессиональное образовательное учреждение
«Кузоватовский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 05. Обеспечение работы производственной смены

19.01.10 «Мастер производства молочной продукции»

Кузоватово
2016

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.10 «Мастер производства молочной продукции»

код наименование специальности

РАССМОТРЕНА

Цикловой методической комиссией
Пищевой и молочной промышленности
(протокол от «30» августа 2016 г. № 1)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по ПО
ОГБПОУ «КТТ»

Н.В. Филиппов

подпись

_____ 2016г.

(утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 788)

Разработчик: Захарова Т.В. –мастер производственного обучения

I. Паспорт программы учебной практики ПМ 05. «Обеспечение работы производственной смены»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики ПМ 05. «Обеспечение работы производственной смены» является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.10 «Мастер производства молочной продукции» в части освоения вида профессиональной деятельности: Обеспечение работы производственной смены:

1.2. Цели и задачи учебной практики

Наименование ПМ	Наименование результата практики
ПМ 05. «Обеспечение работы производственной смены»	<i>Обучающийся должен уметь:</i> <ul style="list-style-type: none">- определять качественные и количественные показатели сырья в соответствии со стандартами органолептически и с помощью приборов;- организовывать технологический процесс различных видов молочной продукции;- обеспечивать выполнение производственных заданий по объёму и качеству производства продукции в установленные сроки;- обеспечивать снижение издержек и контролировать экономное расходование сырья и энергии;- проводить производственный инструктаж рабочим смены;- контролировать соблюдение правил охраны труда, техники безопасности, производственной и трудовой дисциплины, внутреннего трудового распорядка, производственной санитарии и личной гигиены;- вести технологический журнал и первичный производственный учёт сырья, основных и вспомогательных материалов;- оформлять приемо-сдаточную документацию, пользоваться нормативной документацией;- определять пороки молочных продуктов, анализировать причины их возникновения, разрабатывать меры по их устранению;

1.3. Количество часов на освоение практики – 72 часа

2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование ПМ и видов работ УП	ПК	Наименование темы	Содержание темы	Объем часов
ПМ 05. «Обеспечение работы производственной смены»				72
<ul style="list-style-type: none"> - Определение органолептических показателей молока. - Определение кислотности молока. - Определение жирности молока. - Определение плотности молока. - Оформление товаротранспортных накладных. - Оформление накопительных ведомостей. - Оформление группировочных ведомостей. - Ведение журнала сепарирования молока. - Ведение технологического журнала по выработке молока. - Ведение технологического журнала по выработке творога. - Ведение технологического журнала по выработке масла. - Ведение технологического журнала по 	Тема 05.01. Отработка умений ведения учета сырья по количеству и качеству при выработке различных видов молочных продуктов			
	ПК 5.1. ПК 5.3.	Определение физико-химических показателей сырья	<ul style="list-style-type: none"> - инструктаж по ТБ и ОТ, при выполнении работ с кислотами и щелочами. - определение органолептических показателей молока. - определение кислотности молока. - определение бактериальной обсемененности молока 	6
	ПК 5.3.	Определение физико-химических показателей сырья	<ul style="list-style-type: none"> - определение плотности молока. - определение жирности молока. - определение термоустойчивости молока 	6
	ПК 5.2.	Оформление документации при приемке сырья.	<ul style="list-style-type: none"> - оформление лабораторного журнала по приемке молока; - оформление товаротранспортных накладных. - оформление накопительных ведомостей; - оформление акта на недоброкачественное молоко; 	6
	ПК 5.2.	Ведение технологического журнала сепарирования молока	<ul style="list-style-type: none"> - ведение журнала сепарирования молока. - оформление накопительных ведомостей; - решение ситуационных задач; 	6
	ПК 5.1 ПК 5.2	Ведение технологического журнала по выработке различных видов молочных продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - инструктаж по ТБ и ОТ в аппаратном цехе; - инструктаж по санитарному минимуму в цехе производства цельномолочной продукции; - ведение технологических журналов по выработке молочных продуктов 	6
	ПК 5.1. ПК 5.2.	Ведение учета сырья и вспомогательных материалов на производство питьевого молока	<ul style="list-style-type: none"> - инструктаж по ТБ и ОТ в цехе производства цельномолочной продукции; - ежедневный инструктаж по выполнению плана выработки цельномолочной продукции; - просмотр и анализ термограмм на пастеризационной установке; - ведение технологического журнала в цехе производства молока и питьевых сливок; 	6
	ПК 5.2.	Ведение учета сырья и вспомогательных материалов на производство кисломолочных продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - ведение технологического журнала в цехе производства кисломолочных продуктов; - учет сырья и движение готовой продукции; - учет основных и вспомогательных материалов при производстве кисломолочных продуктов; - составление реестров на отгрузку молочной продукции; 	6
	ПК 5.2.	Ведение учета сырья и вспомогательных материалов на производство творога	<ul style="list-style-type: none"> - учет сырья и движение готовой продукции; - учет основных и вспомогательных материалов при производстве творога и творожных изделий; - составление реестров на отгрузку молочной продукции; 	6
	ПК 5.2.	Ведение учета сырья и	<ul style="list-style-type: none"> - инструктаж по ТБ и ОТ в цехе производства масла; 	6

<p>выработке сыра. - Учет сырья при производстве питьевого молока. - Учет сырья при производстве кисломолочных продуктов. - Учет сырья при производстве творога. - Учет сырья при производстве масла. - Учет сырья при производстве сыра.</p>		вспомогательных материалов на производство масла	<ul style="list-style-type: none"> - ведение технологического журнала в цехе производства сливочного масла; - инструктаж по санитарному минимуму в цехе производства масла; 	
	ПК 5.2. ПК 5.3.	Ведение учета сырья и вспомогательных материалов на производство масла	<ul style="list-style-type: none"> - учет основных и вспомогательных материалов при производстве масла; - составление реестров на отгрузку масла; - проведение дегустации и анализ пороков, меры по их устранению; 	6
	ПК 5.2.	Ведение учета сырья и вспомогательных материалов на производство сыра	<ul style="list-style-type: none"> - ведение технологического журнала в цехе производства масла; - учет основных и вспомогательных материалов при производстве сыров; - составление реестров на отгрузку сыров; 	6
	ПК 5.2. ПК 5.3.	Ведение учета сырья и вспомогательных материалов на производство сыра	<ul style="list-style-type: none"> - ведение журнала по приему сыра и движения в камерах созревания; - ведение журналов по контролю за температурно-влажностными режимами в камерах созревания сыров; - заполнение партионных ярлыков; - расчет усушки при созревании; - выписка документа о качестве отгружаемой продукции; - проведение дегустации и анализ пороков сыра, меры по их устранению; 	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.4. Требования к материально-техническому обеспечению:

Программа учебной практики реализуется в кабинете технологического оборудования молочного производства; лаборатории технохимического контроля производства молока и молочных продуктов; лаборатории выработки кисломолочных продуктов, в цехах базового предприятия ООО «Молочный комбинат «Вита».

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования молочного производства: информационные стенды; передающие механизмы машин (ремённая передача, цепная передача, червячная передача);

Технические средства обучения: компьютер, проектор, принтер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории технохимического контроля производства молока и молочных продуктов: холодильник бытовой.

Приборы общего назначения: баня комбинированная лабораторная БКЛ; доска для сушки посуды; штативы лабораторные; штативы для бюреток; спиртовки, набор химической посуды; набор фарфоровой посуды; штативы с бюретками для титрования; пипетки Мора; цилиндры мерные; колбы конические; колбы круглодонные; капельницы; термостат ТМ-100; центрифуга молочная.

Приборы демонстрационные: психрометр МВ-4М; лактоденсиметр 15-40; весы электронные; жироскопы молочные стеклянные; термометр лабораторный (0 + 100°C), термометр лабораторный (-20 + 70°C).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории выработки кисломолочных продуктов: технологические схемы производства питьевого молока, цельномолочной и кисломолочной продукции; холодильник бытовой.

Приборы общего назначения: баня комбинированная лабораторная БКЛ, электрическая плитка, доска для сушки посуды, термостат ТМ-100; штативы лабораторные; штативы для бюреток; бюретки; спиртовки, набор стеклянной химической посуды, набор фарфоровой посуды, эмалированная посуда, бюретки, капельницы.

Приборы демонстрационные: весы электронные, индикаторная бумага для определения pH; термометр лабораторный (-20 + 70 °C).

Оборудование базового предприятия: дисковые и пластинчатые фильтры, сепараторы, гомогенизатор, пластинчатый аппарат, пастеризационно-охлаждающая установка, ванна длительной пастеризации, автоклав, творогоизготовитель, оборудование для фасовки, сливкосозревательная ванна, маслоизготовитель, маслообразователь, оборудование для фасовки масла, сыродельная ванна, инструменты для обработки сырной массы, формовочный аппарат, прессы, стеллажи для созревания сыра, машины для мойки сыра, парафинер, соляный бассейн, оборудование для упаковки сыра, оборудование для плавления сыра.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Голубева Л.В., Долматова О.И. Производственный учёт и отчетность в молочной отрасли. – Спб.: ГИОРД, 2013.
2. Крусь Г.М., Храмцов А.Т. Технология молока и молочных продуктов. М.: Колос, 2012.
3. Меркулова Н.Т. Производственный контроль в молочной промышленности. – Спб.: ГИОРД, 2013.

Дополнительные источники:

1. Долниковский В.И., Курчаева В.К. Технический регламент на молоко и молочную продукцию. – М.: Колос, 2013.
2. Дунченко Н.И., Храмцов А.Г., Макеева И.А. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность. - М.: Колос, 2015.

3. Забодалова Л.А. Техничко-химический и микробиологический контроль на предприятиях молочной промышленности. . – М.: Колос, 2012.

Интернет-ресурсы:

<http://www.vniims.yaroslavl.ru>, <http://www.moloprom.ru>,
<http://www.molprodmurmansk.ru>, <http://www.milknet.ru>,
<http://www.korovainfo.ru>.

3.3. Общие требования к организации и проведению практики

Учебная практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика УП.05 проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля и реализовываются концентрированно. Учебная практика ПМ.05 в ОГБПОУ «КТТ» реализуется в количестве **72 часов**. Обязательным условием допуска к учебной практике по профессиональному модулю ПМ.05 «Обеспечение работы производственной смены» является наличие у обучающегося личной медицинской книжки с заключением о соответствии состояния здоровья условиям работы по профессии «Мастер производства молочной продукции»

Учебная практика УП.05 обучающихся осуществляется в учебном кабинете и лаборатории ОГБПОУ «КТТ». Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности. Организация учебной практики для студентов осуществляется согласно графика учебного процесса учебного заведения ОГБПОУ «КТТ».

После освоения УП.05 проводится зачёт.

4.Контроль и оценка результатов практики

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПМ 05. «Обеспечение работы производственной смены»		
- определение качественных и количественных показателей сырья и готовой продукции;	Определение качественных показателей сырья в соответствии с требованиями стандарта	Экспертное наблюдение в ходе выполнения учебной практики
- определение качественных и количественных показателей сырья и готовой продукции;	Определение количественных показателей сырья и оформление первичной документации при приемке в соответствии с нормативными документами	Экспертное наблюдение в ходе выполнения учебной практики
- оформление документации по учету и отчетности при производстве молочной продукции;	Ведение технологических журналов производства различных видов молочных продуктов в соответствии с технологическими нормами вырабатываемых продуктов	Экспертное наблюдение в ходе выполнения учебной и практики
- анализ пороков продукции и разработки мероприятий по их предупреждению и устранению.	Ведение учета сырья на выработку готовой продукции в соответствии с формами отчета, утвержденными на предприятии	Экспертное наблюдение в ходе выполнения учебной и практики