1. **ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**
2. **Областное Государственное Бюджетное**
3. **ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ Образовательное Учреждение**
4. **Ивановский колледж пищевой промышленности**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  ИП Коцага А.И.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Коцага А. И. | УТВЕРЖДАЮ  Директор ОГБПОУ ИКПП  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н. А. Гречин  Приказ №55/01-04  от 22.06.2017 г. |

2. Рабочая программа
3. учебной практики (по профилю специальности)
4. по профессиональному модулю
5. **ПМ 01 ПРИЕМКА И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА**
6. **МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ**
7. по специальности
8. среднего профессионального образования
9. **19.02.07. Технология молока и молочных продуктов**
10. г. Иваново 2017 г.

Содержание

1. [Цели учебной практики 4](#bookmark1)
2. [Задачи учебной практики 4](#bookmark2)
3. [Место учебной практики в структуре ОПОП 4](#bookmark3)
4. [Формы проведения преддипломной практики 5](#bookmark4)
5. [Место и время проведения учебной практики 5](#bookmark5)
6. Компетенции студента, формируемые в результате прохождения 5

преддипломной практики

1. Структура и содержание учебной практики 6
2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов 7

на учебной практике

1. [Формы аттестации по итогам практики 7](#bookmark9)
2. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной 8

практики

11. [Материально-техническое обеспечение преддипломной практики 9](#bookmark10)

1. ЦЕЛИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика 01 проводится по учебному плану специальности 260201 «Технология молока и молочных продуктов» после окончания учебного модуля ПМ 01 "Приемка и первичная обработка молочного сырья". Продолжительность практики - 4 недели. Форма отчетности - дневник по практике.

Практика является составной частью учебного процесса и обеспечивает получение практических навыков в выполнении профессиональных функций будущего специалиста - техника-технолога.

Целью учебной практики является подготовка студентов к будущей производственной деятельности в качестве технологов по специальности 260201 "Технология молока и молочных продуктов"

2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задачами учебной практики являются:

общее ознакомление с деятельностью предприятия; изучение работы технических служб предприятия; закрепление и расширение теоретических и практических знаний обучающихся, приобретение более глубоких практических навыков проведения технологического процесса, участие в трудовой деятельности конкретного предприятия;

сбор, обобщение и систематизация материалов по данному профессиональному модулю;

В результате прохождения практики студент должен:

уметь:

Принимать молочное сырье на переработку. Контролировать качество сырья.

Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

- использовать компьютерную технику в режиме пользователя.

По результатам прохождения практики предоставляется характеристика (отзыв) с места прохождения практики.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП СПО

Учебная практика 01 является обязательной частью реализации ОПОП СПО специальности 260201 "Технология молока и молочных продуктов" и реализуется на стадии освоения профессионального модуля ПМ 01.

Требования к входным знаниям обучающегося: студент должен знать «Основы санитарии и микробиологии», " Биохимию и микробиологию молока и молочных продуктови другие дисциплины специального цикла.

4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения практики студенты должны изучить и освоить основные виды деятельности:

* изучить технику безопасности и правила личной гигиены;
* участвовать в процессе приемки и оценки качества молочного сырья;
* распределять сырье по ассортименту, в зависимости от показателей качества;
* участвовать в заполнении первичной документации;
* заполнять необходимую документацию;
* участвовать в санитарной подготовке и мойке технологического оборудования.

В ходе практики студент должен приобрести практические навыки работы в лаборатории по приемке молока и аппаратном цехе. Успех практики и ее эффективность определяются индивидуальной работой и активным участием студента в выполнении программы практики.

* 1. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Объектом практики в зависимости от базы практики может быть предприятие, организация в целом, либо учетные подразделения последних. В ходе практики должно быть проведено ознакомление с организационной формой организации, структурой технологических служб, должностными обязанностями работников цехов, степенью компьютеризации учетного процесса, изучение принятой на предприятии технологии производства цельномолочной продукции, правил документооборота и технологии обработки учетной информации, порядка проведения санитарных дней и медицинских осмотров по графику.

* 1. КОМПЕТЕНЦИИ СТУДЕНТА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения данной преддипломной практики студент должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 1. 1 | Принимать молочное сырье на переработку. |
| ПК 1.2 | Контролировать качество сырья. |
| ПК3.3 | Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством. |

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, определять типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОКЗ | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4 | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности |
| ОК6 | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7 | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**7. Структура и содержание учебной практики 01**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных модуля (ПМ), и тем учебной практики | Содержание учебных занятий | Объем часов | Уровень  освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ 01. Приемка и первичная обработка молочного сырья |  | 72 |  |
| Виды работ:   * изучение инструкции по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности; * изучение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, санитарных норм и правил; * проведения процесса приемки молочного сырья; * проведение анализов для оценки качества молочного сырья на соответствие требованиям ГОСТ 52054 и ФЗ NoR8 | | | |
| * заполнение документации по приемке молочного сырья * санитарная обработка оборудования для первичной обработки молочного сырья | |  |  |
| Тема 1.1 инструктаж по ТБ, охране руда, личная гигиена | Содержание | 2 | 2 |
| Ознакомление с производством, инструктаж |
| Организация рабочих мест. Производственная санитария и гигиена. |
| Тема 1.Приемка молока, отбор проб | Содержание | 16 | 3 |
| Подготовка к приемке. Проверка технической документации, накладных. Отбор проб молочного сырья |
| Заполнение документации по ведению процесса приемки молочного сырья |
| Проведение контроля качества молочного сырья на соответствие ГОСТР 52054-2003 и Ф3 88 |
| Тема 1.3 Изучение фальсификации молочного сырья | Содержание | 6 | 3 |
| Влияние фальсификации на качественные показатели молочного сырья. Необходимая документация |
| Проведение расчетов по нормализации и выполнение продуктового расчета |
| Оценка качества готовой продукции. Выявление пороков, устранение причин возникновения брака |
| Тема 1.4 Контроль режимов работы оборудования по приемке молочного сырья | Содержание | 16 | 3 |
| Подготовка оборудования к производственному процессу. Правила ТБ |
| Контроль за работой оборудования, заполнение документации |
| Мойка и дезинфекция производственного оборудования и инвентаря |
| Анализ неполадков, влияющих на качество готовой продукции |
| Тема 1.5 Первичная обработка молочного сырья | Содержание | 16 |  |
| Изучение первичной обработки молочного сырья. Проведение процессов хранения, охлаждения, нормализации, сепарирования, гомогенизации молочного сырья |
| Изучение хранения молочного сырья, знакомство со складским хозяйством |
| Тема 1.6 Контроль режимов работы оборудования по первичной обработке молочного сырья | Подготовка оборудования к производственному процессу. Правила ТБ | 16 |
| Контроль за работой оборудования, заполнение документации |
| Мойка и дезинфекция производственного оборудования и инвентаря |
| Анализ неполадков, влияющих на качество готовой продукции |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала следующие обозначения: 2- репродуктивный; 3- продуктивный

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

При прохождении учебной практики 01 студент занимается самостоятельным изучением таких документов:

1. Изучение нормативно-законодательных основ деятельности организации.

1. Определение организационно-функциональной структуры организации.
2. Изучение основных технологических инструкций по приемке молочного сырья
3. Производственный контроль на предприятии
4. Режимы работы оборудования по приемке и первичной обработке молочного сырья, технические характеристики, основные неполадки и меры их устранения.
   1. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ

По результатам прохождения практики студент представляет характеристику (отзыв) по результатам практики не позднее 5 дней после окончания практики (включая выходные и праздничные дни).

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка. Защиту отчета и дневника принимает руководитель практики.

В случае недопущения отчета о прохождении практики к защите студент обязан доработать его в соответствии с замечаниями преподавателя- рецензента и после доработки повторно сдать отчет на проверку.

* 1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Основная и дополнительная литература

* + 1. Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства. Т1. Цельномолочные продукты. - СПб.: ГИОРД, 1999.
    2. Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства Т.2. Масло коровье и комбинированное.- СПб.: ГИОРД, 2002.
    3. Кузнецов В.В Справочник технолога молочного производства. Т.З. Сыры.- СПб.: ГИОРД, 2003.
    4. Арсеньева Т.П. Справочник технолога молочного производства. Т. 4. Мороженое.- СПб.: ГИОРД, 2002.
    5. Панфилов В.А. Техника пищевых производств малых предприятий. \_ М.: КолоС, 2007. - 695 с.
    6. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум. Уч. пособие для УНПО, Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2007.- 128 с.
    7. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. Уч. пособие. Гриф Рекомендовано УМО, ИЦ «Академия», 2008.- 288 с.

1. программное обеспечение и Интернет-ресурсы: [www.garant.ru](http://www.garant.ru)[www.norma.ru](http://www.norma.ru)

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Материально-техническое обеспечение учебной практики УП 01 должно быть достаточным для достижения целей практики и должно соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно- производственных работ.

Студентам должна быть обеспечена возможность доступа к такой информации как: стандарт специальности 260201 "Технология молока и молочных продуктов", рабочая программа учебной практики, необходимой для выполнения задания по практике и написанию отчета.

Организации, учреждения и предприятия, а также учебно-научные подразделения должны обеспечить рабочее место студента компьютерным оборудованием в объемах, достаточных для достижения целей практики.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС с учетом рекомендаций по специальности 260201 "Технология молока и молочных продуктов"