

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Курганский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «КГУ»)

Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени
Т.С. Мальцева – филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Курганский государственный университет»
(Лесниковский филиал ФГБОУ ВО «КГУ»)

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

_____ / Н.В. Дубив /
«27» января 2023 г..

Рабочая программа производственной практики

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации

**МДК.06.01 Технология выполнения работ по профессии (10786) Аппарат-
чик производства кисломолочных и детских молочных продуктов**

Специальность среднего профессионального образования

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Квалификация:

Техник-технолог

Форма обучения

Очная, заочная

Лесниково

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля:

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации;

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.06.01 Технология выполнения работ по профессии (10786) Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта – ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 378.

Разработчик (и):

Доцент, к. с-х.н.

_____ Е.М. Поверинова

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии ФГБОУ ВО Курганская ГСХА «23» июня 2022 г. протокол № 6.

Заведующая отделом планирования и организации
учебного процесса

учебно-методического управления _____ А.У. Есембекова

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля:

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения **МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации;**

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих **МДК.06.01 Технология выполнения работ по профессии (10786) Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 378.

1.2 Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (по профилю специальности) является обязательной и представляет собой вид производственной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная практика (по профилю специальности является разделом программы подготовки специалистов среднего звена), реализуется в рамках профессионального модуля по специальности в части освоения обучающимися вида профессиональной деятельности, для последующего освоения ими профессиональных компетенций по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 378.

1.3 Цель и задачи производственной практики

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 378.

Задачи производственной практики (по профилю специальности):

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;
- обеспечение целостности подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;

- обеспечение связи практики с теоретическим обучением.

1.4. Объем практики, продолжительность и сроки проведения производственной практики

Показатели	Оная форма		Заочная форма	
	Объем часов / продолжительность			
	часов	недель	часов	недель
В рамках освоения профессионального модуля ПМ 0.5	72	2	108	3
В рамках освоения профессионального модуля ПМ 0.6	180	5	180	5
Сроки (период) проведения практики (курс, семестр) в рамках освоения профессионального модуля ПМ 0.5	4 курс, 8 семестр		5 курс, 9 семестр	
Сроки (период) проведения практики (курс, семестр) в рамках освоения профессионального модуля ПМ 0.6			5 курс, 10 семестр	
Промежуточная аттестация (форма)	Дифференцированный зачет			

1.5. Требования к результатам освоения практики

В ходе освоения программы производственной практики студент развивает **общие и профессиональные компетенции.**

В рамках освоения профессионального модуля	Код компетенции	Содержание компетенции
ПМ 0.5 ПМ 0.6	ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
	ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	ОК3	Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность
	ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
	ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
	ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
	ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
	ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессионально деятельности.
ПМ 0.5	ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

	ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПМ 0.6	ПК2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
	ПК2.2	Изготавливать производственные закваски
	ПК2.3	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
	ПК2.4	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания
	ПК2.5	Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	ПК2.6	Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Код ОК, ПК	Знания	Умения
ОК 1-9; ПК 2.1-2.6	<ul style="list-style-type: none"> - требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента; - ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания; - требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; - технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам); - причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения; - назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании. 	<ul style="list-style-type: none"> - учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла); - распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества; - подбирать закваски для производства продукции; - контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; - готовить растворы сычужного фермента для производства творога; - обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов; - контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; - контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; - анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; - разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;

		<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - контролировать санитарное состояние оборудования участка.
ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> - методики продуктовых расчётов - знать методики расчета потребности предприятия в сырье и материалах; - знать методики расчета оптимальной численности работников производства; - знать методики расчета планируемого фонда оплаты труда; - знать методики расчета экономических показатели структурного подразделения организации; - знать методики планирования работы структурного подразделения (бригады); - составление должностных инструкции - составление графика выхода на работу и вести таблицу учета рабочего времени работников; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; - знать методики расчета заработной платы; - знать как разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - знать методики оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады) - знать требования к оформлению документации на различные операции с сырьем и готовой продукцией; - знать требования к составлению ежедневный рапорт. 	<ul style="list-style-type: none"> - проводить продуктовый расчёт - проводить расчет в потребности предприятия в сырье и материалах; - проводить расчет оптимальной численности работников производства; - проводить расчет планируемого фонда оплаты труда; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - проводить расчет планирования работы структурного подразделения (бригады); - составлять должностные инструкции - составлять графики выхода на работу и вести таблицу учета рабочего времени работников; - уметь организовывать рабочие места в производственных помещениях; - уметь организовывать работу коллектива исполнителей; - рассчитывать заработную плату; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - проводить оценку эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принимать управленческие решения; - оформлять документацию на различные операции с сырьем и готовой продукцией; - составлять ежедневный рапорт.

1.6 База практики

Программа практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащенность современными аппаратно-программными средствами;
- оснащенность необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых дого-

воров, заключаемых между предприятием и ВУЗом.

В договоре ВУЗ и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на практику.

1.7 Контроль работы студентов и отчетность

По итогам практики студенты предоставляют отчет по практике, аттестационный лист, производственную характеристику, дневник. Все документы должны быть заверены руководителем практики от организации.

Итогом практики является дифференцированный зачет, который выставляется руководителем практики от учебного заведения с учетом аттестационного листа и оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план и содержание производственной практики

ПМ.05. Организация работы структурного подразделения

№ п-п	Наименование темы	часы
1	Знакомство с предприятием, прохождение инструктажа по ТБ	6
2	Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации	12
3	Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	18
4	Расчет заработной платы	18
5	Планирование работы структурного подразделения	18
6	Принятие управленческих решений	18
7	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации	18
Итого		108

ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

№ п-п	Наименование темы	часы
1	Порядок контроля молока	6
2	Требования действующего стандарта на заготавливаемое молоко	6
3	Ведение процесса производства кисломолочных продуктов (кефира и др.) термостатным способом.	18
4	Ведение процесса производства кисломолочных продуктов (ацидофилина и др.) термостатным способом.	18
5	Ведение процесса производства кисломолочных продуктов (простокваши и др.) термостатным способом.	18
6	Приемка от аппаратного отделения (цеха) пастеризованного молока и доведение его до температуры сквашивания.	12

7	Определение количества закваски по расчетным формулам технологической конструкции.	6
8	Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта (кефира, ацидофилина, простокваши и др.), а при производстве сладкой продукции - внесение в молоко сахарного сиропа.	12
9	Проверка по данным лабораторных анализов готовности сквашенного молока.	12
10	Регулирование подачи сквашенного молока на розлив.	6
11	Ведение процесса созревания кисломолочных продуктов в термостатной и хладостатной камерах.	18
12	Приемка кисломолочной продукции после расфасовки и размещение ее в термостатной камере.	12
13	Контроль за соблюдением температурного режима и готовностью продукта по контрольно - измерительным приборам.	12
14	Передача продукции в хладостат.	6
15	Контроль за охлаждением продукции в хладостате и передача ее по мере созревания в экспедицию	18
Итого		180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Крусъ Г.Н., Кулешова И.М., Дунченко Н.И. Технология сыра и других молочных продуктов: учебник и учебное пособие. М.: Колос, 1992. 320 с. (Среднее профессиональное образование)

2. Храмов А.Г., Василисин С.В., Рябцева С.А. Технология продуктов из вторичного молочного сырья: Учебное пособие. С.Пб.: ГИОРД, 201. 424 с. (Высшее образование) [Электронный вариант] Режим доступа <https://znanium.ru/catalog/document?id=14170>

3. Вышемирский Ф.А. Производство масла из коровьего молока в России. С.Пб.: ГИОРД, 2010. 288 с. (Среднее профессиональное образование) [Электронный вариант] Режим доступа <https://znanium.ru/catalog/document?id=36997>

4. Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов: учебник. М.: ДеЛи, 2007. 560 с. (Среднее профессиональное образование) [Электронный вариант] Режим доступа <https://znanium.com/catalog/document?id=385852>

5. Карпеня М.М., Шляхтунов В.И., Подрез В.Н. Технология производства молока и молочных продуктов: учебное пособие. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2022. 410 с. (Высшее образование) [Электронный вариант] Режим доступа <https://znanium.ru/catalog/document?id=386892>

6. Чебакова Г.В., Зачесова И.А. Оценка качества молока и молочных продуктов: Учебно-методическая литература. М.:НИЦ ИНФРА-М, 2022. 182 с.

(Высшее образование) [Электронный вариант] Режим доступа <https://znanium.ru/catalog/document?id=397899>

7. Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока: Учебное пособие. М.: НИЦ ИНФРА-М, 202. 443 с. (Высшее образование) [Электронный вариант] Режим доступа <https://znanium.ru/catalog/document?id=375828>

8. Ганина В.И., Борисова Л.А., Морозова В.В. Производственный контроль молочной продукции: учебник. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 248 с. [Электронный ресурс] – Режим доступа. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1233172> (Среднее профессиональное образование и Высшее образование).

9. Миколайчик И.Н., Морозова Л.А., Субботина Н.А. Технохимический контроль: учебник для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 248 с. (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники

1. Вышемирский Ф.А. Русский метод производства сливочного масла. С.Пб.: ГИОРД, 2021. 328 с. (Высшее образование) [Электронный вариант] Режим доступа <https://znanium.ru/catalog/document?id=376726>

2. Илюхин В.В., Тамбовцев И.М., Бурлев М.Я. Монтаж, наладка, диагностика, ремонт и сервис оборудования предприятий молочной промышленности. 2006. [Электронный вариант] Режим доступа http://www.mirknig.com/knigi/nauka_ucheba/

3. Оборудование предприятий молочной промышленности / Ю.П. Золотин и др. М.: Агропромиздат, 1985. 270 с. (Среднее профессиональное образование).

4. Оноприйко А.В., Храмцов А.Г., Оноприйко В.А. Производство молочных продуктов. Практическое пособие. М.: ИКЦ «МарТ», 2004. 384 с. (Среднее профессиональное образование и Высшее образование).

5. Ростроса Н.К. Технология молока и молочных продуктов. М.: Пищевая прм-сть, 1980. 192 с. (Среднее профессиональное образование).

6. Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крусь А.Г. и др. М.: КолосС, 2005. 455 с. (Высшее образование).

7. Технология молочных продуктов / Г.Н. Крусь А.Г. и др. М.: Агропромиздат, 1988. 367 с. (Среднее профессиональное образование).

Интернет-ресурсы

1. <https://znanium.com/>-Электронно-библиотечная система издательства «Znanium»

2. <http://elibrary.ru>-Электронная библиотека журналов.

3. <http://www.rsl.ru>-Российская Государственная Библиотека.

4. <http://www.moloprom.ru/reader/magdairy/> - Журнал «Молочная промышленность»

5. <http://www.molreka.ru/> - Журнал «Молочная река»

6. <http://www.milkbranch.ru/> - Журнал «Переработка молока»

7. www.rospotrebnadzor.ru/files/documents/projects - «Инструкция по технохимическому контролю на предприятиях молочной промышленности»

8. http://www.tehbez.ru/Docum/DocumShow_DocumID_511.html - Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности Санитарные правила и нормы

9. <http://window.edu.ru/window/> - Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности: Лабораторный практикум

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Согласно требованиям п. 8.4. ФГОС оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин (умения, знания);
- оценка компетенций обучающихся.

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется преподавателем в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета и дневника по практике, аттестационного листа, характеристики с места практики и защиты отчета по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК2.1-2.6 ПК5.1-5.5	Знания: <ul style="list-style-type: none"> - требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента; - ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания; - требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; - технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам); - причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения; - назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании. – <ul style="list-style-type: none"> - методики продуктовой расчёт - знать методики расчета потребности предприятия в сырье и материалах; - знать методики расчета оптимальной численности работников производства; - знать методики расчета планируемого фонда оплаты труда; - знать методики расчета экономических показатели структурного подразделения организации; - знать методики планирования работы структурного подразделения (бригады); - составление должностных инструкции 	Выполнение работ производственной практики. Защита отчета по производственной практике.

	<ul style="list-style-type: none"> - составление графика выхода на работу и вести табель учета рабочего времени работников; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; - знать методики расчета заработной платы; - знать как разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - знать методики оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады) - знать требования к оформлению документации на различные операции с сырьем и готовой продукцией; - знать требования к составлению ежедневный рапорт. 	
<p>ПК2.1-2.6 ПК5.1-5.5</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла); - распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества; - подбирать закваски для производства продукции; - контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; - готовить растворы сычужного фермента для производства творога; - обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов; - контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; - контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; - анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; - разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; - обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - контролировать санитарное состояние оборудования участка. 	<p>Выполнение работ производственной практики. Защита отчета по производственной практике.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - проводить продуктовый расчёт - проводить расчет в потребности предприятия в сырье и материалах; - проводить расчет оптимальной численности работников производства; - проводить расчет планируемого фонда оплаты труда; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - проводить расчет планирования работы структурного подразделения (бригады); - составлять должностные инструкции - составлять графики выхода на работу и вести таблицу учета рабочего времени работников; - уметь организовывать рабочие места в производственных помещениях; - уметь организовывать работу коллектива исполнителей; - рассчитывать заработную плату; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - проводить оценку эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принимать управленческие решения; - оформлять документацию на различные операции с сырьем и готовой продукцией; - составлять ежедневный рапорт. 	
--	---	--

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. До поступления на предприятия для прохождения производственной практики все обучающиеся должны пройти **медицинский осмотр и санитарный минимум**.
2. По прибытию на предприятие обучающиеся должны явиться в отдел кадров предприятия, предъявить направление на практику, **типовой договор, санитарную книжку** и пройти инструктаж на рабочем месте. Издаётся приказ руководителя предприятия, назначается руководитель практики от предприятия, который осуществляет общее руководство по практике обучающихся и руководитель ответственный за технику безопасности. Обучающиеся при прохождении практики на рабочем месте подчиняются непосредственно этим руководителям. Затем, берётся выписка из приказа о зачислении на практику с указанием наставника и ответственного по технике безопасности, подписанная руководителем предприятия, заверенная печатью. И в течение первой недели в учебное заведение высылается **выписка из приказа и договор на практику**, также подписанный руководителем предприятия и заверенный печатью.
3. **Обучающиеся при прохождении практики в организациях обязаны:**
 - полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
 - соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового

распорядка;

- строго соблюдать требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

4. Фонд времени на практику в течение **30 дней**. Режим труда обучающихся: работа на неоплачиваемых рабочих местах под руководством высококвалифицированных работников или на оплачиваемом месте в соответствии с режимом, действующим на предприятии. Продолжительность рабочего времени обучающихся – **6 часов**.
5. Во время производственной практики обучающиеся составляют отчет о выполнении программы практики, который предоставляется в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия, подписанный и заверенный печатью (на последней странице отчета). Ведётся дневник о прохождении практики в соответствии с программой, который тоже под последними записями, подписывается руководителем практики от предприятия и заверяется печатью. А также по окончании практики, руководителем практики от предприятия заполняется аттестационный лист, подписывается и заверяется печатью.
6. По окончании практики обучающиеся предоставляют в учебное заведение:
 - **характеристику** - отзыв, составленную и подписанную руководителем практики от предприятия, заверенную печатью;
 - **аттестационный лист по практике** (по каждому модулю), заполненный и подписанный руководителем практики от предприятия, заверенный печатью;
 - **дневник** о прохождении практики;
 - **отчет** о практике.

Содержание и оформление дневника по практике.

Обучающиеся при прохождении производственной практики обязаны вести дневник по установленной форме. В дневник записывается календарный план прохождения практики (в соответствии с содержанием практики). В дневнике фиксируются даты выполнения работ. Ежедневно руководителем практики от предприятия ставится оценка за выполненную работу. Дневник по окончании периода прохождения производственной практики, вместе с отчетом, передается руководителю практики от университета для проверки и допуску к защите.

Структура отчета:

- титульный лист;
- содержание;
- основная часть, состоящая из разделов;
- заключение;
- приложения.

Общие требования оформления отчета:

Текстовая часть курсовой работы должна быть оформлена печатным способом на одной стороне листа белой бумаги формата А 4 (210 x 297 мм).

Печатать работу следует через 1,5 интервал, используя шрифт 14 TimesNewRoman для написания основного текста, 10-12 для таблиц. Плот-

ность текста курсовой работы должна быть одинаковой: на странице 57-60 знаков в строке, 28-30 строк на странице.

Текст печатают, соблюдая следующие параметры полей: левое - не менее 20 мм, правое - не менее 10 мм, верхнее - не менее 20 мм, нижнее - не менее 20 мм. Шрифт должен быть четким, средней жирности.

Абзацный отступ должен быть одинаковым и равен по всему тексту 1,25 см.

Отчет по практике брошюруется, вкладывается в скоросшиватель, и производится сквозное закрепление листов работы в последовательности: титульный лист, содержание, введение, основной раздел, заключение, список использованных источников, приложения.

Содержание отчета:

Введение.

Раздел 1. Общие сведения о предприятии, расположение цехов.

Раздел 2. Характеристика выпускаемой продукции.

Заключение

Введение: Объект прохождения производственной практики. Предмет исследования: организация работы структурного подразделения; технология производства кисломолочных и детских молочных продуктов. Целью производственной практики является получение практического опыта по участию в: организации работы структурного подразделения; технологии производства кисломолочных и детских молочных продуктов. Задачи: дать общую характеристику объекту исследования; изучить организацию работы структурного подразделения; рассмотреть ассортимент и характеристику выпускаемой продукции; рассмотреть используемое оборудование; рассмотреть экономический анализ эффективной работы.

Основная часть:

Раздел 1. Общие сведения о предприятии, расположение цехов.

1.1 Общие сведения о предприятии, название, адрес, историческая справка.

1.2 Производственная и организационная структура, расположение цехов в чертежном варианте.

1.3 Ассортимент выпускаемой продукции, сырьевая база, рынки сбыта продукции. Экономический анализ эффективной работы предприятия.

Раздел 2. Характеристика выпускаемой продукции.

2.1 Характеристика качества сырья и готовой продукции.

2.2 Требования нормативно-технологической документации на готовую продукцию.

2.3 Технологические схемы производства продуктов.

2.4 Технология продукта с обоснованием технологических режимов.

2.5 Организация системы управления качеством молочной продукции.

2.6 Технохимический и микробиологический контроль сырья и готовой продукции.

2.7 Подбор технологического оборудования.

2.8 Мойка и дезинфекция технологического оборудования.

Заключение: Мнение студента о предприятии, практике, руководителе, персонале. Предложения.

Отчет должен быть написан подробно.

Приложения: схемы, технологические карты, фотографии и т.п.

Презентация по прохождению практики – на электронном носителе.

В зачетную книжку и в специальную ведомость выставляется общая оценка по практике.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия
имени Т.С. Мальцева»
(ФГБОУ ВО Курганская ГСХА)
Учебно-методическое управление

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая отделом планирования
и организации учебного процесса
учебно-методического управления

_____ А.У. Есембекова
« ___ » _____ 2022 г.

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по
производственной практике

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации

**МДК.06.01 Технология выполнения работ по профессии (10786) Аппарат-
чик производства кисломолочных и детских молочных продуктов**

Специальность среднего профессионального образования

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Квалификация:

Техник-технолог

Форма обучения

Очная, заочная

Лесниково

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (далее ФОС) предназначен для промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике **профессионального модуля:**

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации;

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.06.01 Технология выполнения работ по профессии (10786) Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта – ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 378.

Компетенции	Наименования контрольно-оценочных средств
ОК 1-9; ПК 2.1-2.6 ПК 5.1-5.5	Дневник практики. Отчет о практике. Защита отчета о практике. Аттестационный лист (по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики по каждому модулю). Характеристика.

2. Шкала оценки компетенций обучающихся

Компетенции (коды и определения)	Показатели	Критерии оценки			
		отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики. 2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков. 3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней интерес	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней не устойчивый интерес	Не понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, не проявляет к ней устойчивый интерес
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		Способен самостоятельно организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Способен организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, затрудняется оценивать их эффективность и качество.	С трудом способен организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, затрудняется оценивать их эффективность и качество.	Не способен организовывать собственную деятельность, не способен выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, не может оценивать их эффективность и качество.
ОК3 Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность		Способен принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность	Способен принимать решения в стандартных и немногo затрудняется их принимать в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Способен принимать решения в стандартных, но затрудняется их принимать в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Не способен принимать решения в стандартных, и в нестандартных ситуациях, не способен нести за них ответственность
ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития		Способен легко осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	С трудом осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Не способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		Легко и без затруднений способен использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Способен использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	С трудом способен использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Не способен использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями		Легко и без проблем, работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями	Работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями	Не без проблем, работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством,	Не способен работать в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями

		ством, потребителями		потребителями	ми
ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий		Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий		Способен брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Не способен брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации		Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации		С посторонней помощью определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, с дополнительной мотивацией планирует повышение квалификации	Не способен самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, не может заниматься самообразованием, не планирует повышение квалификации
ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессионально деятельности.		Легко ориентируется в условиях частой смены технологий в профессионально деятельности.		Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессионально деятельности.	Не ориентируется в условиях частой смены технологий в профессионально деятельности.
ПК2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.		Осуществляет самостоятельно и точно проведение контроля качества сырья согласно техническому регламенту; точно и грамотно оформляет документацию; выполняет без ошибок расчет расхода сырья при выработке молочных продуктов		Осуществляет с небольшой посторонней помощью проведение контроля качества сырья согласно техническому регламенту; точно и грамотно оформляет документацию; выполняет без ошибок расчет расхода сырья при выработке молочных продуктов	Не способен проводить контроль качества сырья согласно техническому регламенту; не умеет оформлять документацию; не может проводить расчет расхода сырья при выработке молочных продуктов
ПК2.2 Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.		Осуществляет самостоятельно подбор и расчёт компонентов закваски согласно видам продукции; проводит приготовление производственных заквасок и раствора сычужного фермента; способен оценить качество готовой закваски в соответствии с ГОСТом		Осуществляет с небольшой посторонней помощью подбор и расчёт компонентов закваски согласно видам продукции; проводит приготовление производственных заквасок и раствора сычужного фермента; способен оценить качество готовой закваски в соответствии с ГОСТом	Не способен осуществить подбор и расчёт компонентов закваски согласно видам продукции; не может проводить приготовление производственных заквасок и раствора сычужного фермента; не способен оценить качество готовой закваски в соответствии с ГОСТом
ПК2.3 Вести технологиче-		Осуществляет самостоя-		С небольшой посторонней	Не способен осуществлять

ские процессы производства цельномолочных продуктов.		тельно выбор технологической карты производства цельномолочных продуктов; без затруднений проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; точно и грамотно оформляет технологическую документацию	помощью осуществляет выбор технологической карты производства цельномолочных продуктов; проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; точно и грамотно оформляет технологическую документацию	выбор технологической карты производства цельномолочных продуктов; с ошибками проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; не всегда точно и грамотно оформляет технологическую документацию	выбор технологической карты производства цельномолочных продуктов; не умеет проводить анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; не умеет оформлять технологическую документацию
ПК2.4 Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания		Осуществляет самостоятельно выбор технологической карты производства жидких и пастообразных продуктов детского питания; без затруднений проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; точно и грамотно оформляет технологическую документацию	С небольшой посторонней помощью осуществляет выбор технологической карты производства жидких и пастообразных продуктов детского питания; проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; точно и грамотно оформляет технологическую документацию	С трудом осуществляет выбор технологической карты производства жидких и пастообразных продуктов детского питания; с ошибками проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; не всегда точно и грамотно оформляет технологическую документацию	Не способен осуществлять выбор технологической карты производства жидких и пастообразных продуктов детского питания; не умеет проводить анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; не умеет оформлять технологическую документацию
ПК2.5 Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания		Осуществляет самостоятельно, точно и правильно проведение контроля качества по ГОСТу; качественно анализирует причины брака и разрабатывает меры по их устранению	С небольшой посторонней помощью осуществляет проведение контроля качества по ГОСТу; качественно анализирует причины брака и разрабатывает меры по их устранению	С трудом осуществляет, не всегда точно и правильно проведение контроля качества по ГОСТу; не всегда качественно анализирует причины брака и с трудом разрабатывает меры по их устранению	Не способен осуществлять, проведение контроля качества по ГОСТу; не умеет анализировать причины брака и разрабатывать меры по их устранению
ПК2.6 Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.		Осуществляет самостоятельно и правильно сборку сепаратора; соблюдает технику безопасности согласно инструкциям	С небольшой посторонней помощью осуществляет правильно сборку сепаратора; соблюдает технику безопасности согласно инструкциям	С трудом осуществляет и не всегда правильно сборку сепаратора; соблюдает технику безопасности согласно инструкциям	Не знает как правильно осуществить сборку сепаратора; не соблюдает технику безопасности согласно инструкциям
ПК 5.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.		Участвует в планировании основных показателей деятельности организации;	С небольшой посторонней помощью: участвует в планировании основных пока-	С трудом осуществляет и не всегда правильно: планирование основных пока-	Не знает как правильно осуществить: планирование основных показателей дея-

		применяет в практической ситуации экономические методы планирования и расчёта основных показателей деятельности организации; участвует в составлении бизнес – планов.	зателей деятельности организации; применяет в практической ситуации экономические методы планирования и расчёта основных показателей деятельности организации; участвует в составлении бизнес – планов.	зателей деятельности организации; применение в практической ситуации экономические методов планирования и расчёта основных показателей деятельности организации; Затрудняется в составлении бизнес – планов.	тельности организации; применение в практической ситуации экономические методов планирования и расчёта основных показателей деятельности организации; Не умеет составлять бизнес – план.
ПК 5.2 Планировать выполнение работ исполнителями.		Участвует в планировании работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; в оформлении планов работы по установленной форме; в соответствии планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости	С небольшой посторонней помощью: участвует в планировании работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; в оформлении планов работы по установленной форме; в соответствии планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости	С трудом и не всегда грамотно участвует: в планировании работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; допускает ошибки в оформлении планов работы по установленной форме; в соответствии планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости	Не знает как правильно осуществить: планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; не знает требований по оформлению планов работы по установленной форме; не может привести в соответствие планы с требованиями конкретности, достижимости, проверяемости
ПК 5.3 Организовывать работу трудового коллектива.		Участвует в организации работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями; Участвует в определении состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями	С небольшой посторонней помощью участвует: в организации работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями; в определении состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями	С трудом и не всегда грамотно участвует в организации работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями; допускает ошибки в определении состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями	Не знает как правильно осуществить: участие в организации работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, не знает требований должностных инструкций; не умеет рассчитывать состав и количество необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями
ПК 5.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.		Участвует в: использовании различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ доку-	С небольшой посторонней помощью участвует в: использовании различных методов контроля работы ис-	С трудом и не всегда грамотно участвует в: использовании различных методов контроля работы ис-	Не знает как правильно осуществить: участие в использовании различных методов контроля работы ис-

		<p>ментов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлении результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; принятии управленческого решения по повышению результативности работы предприятия</p>	<p>полнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлении результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; принятии управленческого решения по повышению результативности работы предприятия</p>	<p>полнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлении результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; принятии управленческого решения по повышению результативности работы предприятия</p>	<p>полнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлении результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; принятии управленческого решения по повышению результативности работы предприятия</p>
<p>ПК 5.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>		<p>Участвует в: оформлении учетно-отчетной документации согласно принятой учетной политике организации.</p>	<p>С небольшой посторонней помощью участвует в: оформлении учетно-отчетной документации согласно принятой учетной политике организации.</p>	<p>С трудом и не всегда грамотно участвует в: оформлении учетно-отчетной документации согласно принятой учетной политике организации.</p>	<p>Не знает как оформлять учетно-отчетную документацию согласно принятой учетной политике организации.</p>

2.1. Контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации обучающихся по практике

Отчет о практике

№	Критерии
1	«Отлично» – своевременно, в установленные сроки представлены руководителю практики от учебного заведения оформленные в соответствии с требованиями дневник, отчет о прохождении практики; имеется отличная характеристика и аттестационные листы от руководителя практики; вопросы по всем разделам практики изложены в отчете в полном объеме в соответствии с утвержденным планом; обучающимся сформулированы собственные аргументированные выводы; оформление отчета соответствует предъявляемым требованиям; при защите отчета по практике обучающийся свободно владел материалом и отвечал на вопросы руководителя от университета, презентация была грамотно оформлена и полностью соответствовала отчету.
2	«Хорошо» – своевременно, в установленные сроки представлены руководителю практики от учебного заведения оформленные в соответствии с требованиями дневник, отчет о прохождении практики; имеется хорошая характеристика и аттестационные листы от руководителя практики; вопросы по всем разделам практики изложены в отчете в полном объеме в соответствии с утвержденным планом; обучающимся сформулированы собственные аргументированные выводы; имеются незначительные замечания к оформлению отчета по практике; при защите отчета по практике обучающийся владел материалом, но отвечал не на все вопросы руководителя от университета, презентация имела погрешности в оформлении и соответствовала отчету.
3	«Удовлетворительно» – отчет выполнен в соответствии с утвержденным планом, но не полностью раскрыто содержание вопросов по разделам практики; не сделаны собственные выводы; имеются существенные недостатки в оформлении отчета; во время защиты отчета обучающийся владел материалом, отвечал не на все вопросы руководителя от университета, презентация имела погрешности в оформлении и не всегда соответствовала отчету.
4	«Неудовлетворительно» – отчет не выполнен в соответствии с утвержденным планом; имеются грубые недостатки в оформлении; при защите отчета обучающийся не владел материалом, не отвечал на вопросы; отчет направляется на дальнейшую доработку.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф И О

обучающийся(аяся) на 4 курсе
 по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения
 в объеме 72 часов с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.
 в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполненных работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, которой проходила практика выполнил/не выполнил (в соответствии/несоответствии)
ПК 5.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	- продуктовый расчёт - расчет в потребности предприятия в сырье и материалах; - Расчет оптимальной численности работников производства; - Расчет планируемого фонда оплаты труда; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; планирования работы структурного подразделения (бригады);	
ПК 5.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	- составление должностных инструкции - составлять графики выхода на работу и вести табель учета рабочего времени работников;	
ПК 5.3 Организовывать работу трудового коллектива.	- организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей;	
ПК 5.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- рассчитывать заработную плату; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений;	
ПК 5.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- оформлять документацию на различные операции с сырьем и готовой продукцией; - составлять ежедневный рапорт.	

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____

ФИО, должность

М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф И О

обучающийся(аяся) на 4 курсе
 по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
ПМ. 06.01 Технология выполнения работ по профессии (10786) Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов
 в объеме 180 часов с « ___ » _____ 20__ г. по « ___ » _____ 20__ г.
 в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполненных работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, которой проходила практика выполнил/не выполнил (в соответствии/несоответствии)
ПК 2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Учёт количества и качества поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла). Обеспечение условий для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. Ведение технологического процесса производства пастеризованного молока и молочных продуктов.	
ПК 2.2 Изготавливать производственные закваски	Изготовление производственных заквасок и растворов.	
ПК 2.3 Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов	Ведение процессов выработки цельномолочных продуктов.	
ПК 2.4 Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания	Ведение процессов выработки жидких и пастообразных продуктов детского питания. Ведение технологического процесса производства кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов, и других молочных продуктов.	
ПК 2.5 Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Контроль процесса приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания. Анализ причин брака, допущенного в производственном процессе.	
ПК 2.6 Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Обеспечение режимов работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания. Контроль эффективного использования технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания. Контроль санитарного состояния оборудования участка.	

Дата « ___ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____

ФИО, должность

М.П.

Производственная характеристика на студента

Курганской государственной сельскохозяйственной академии имени
Т.С. Мальцева – филиала федерального государственного бюджетного образо-
вательного учреждения высшего образования «Курганский государственный
университет»

Фамилия Имя Отчество
по специальности **19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов»**
За время производственной практики

наименование организации

1. Фактически на рабочих местах по профессии (специальности)
_____ перечислить рабочие места

работал с «___» _____ 20 ____ г.
выполнял _____
_____ перечислить основные виды работ

2. Качество выполнения работ
_____ оценка

3. Выполнение производственных норм в течение производственной практики

(выполнено/не выполнено)

4. Знание (технологического процесса, обращения с оборудованием, приборами и инстру-
ментами)
_____ подробный отзыв

5. Трудовая дисциплина
_____ замечания и оценка

6. Заключение: студент _____
показал _____ профессиональную подготовку
_____ оценка

Руководитель практики _____ / _____
М.П. _____ подпись

«___» _____ 20 ____ г.