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 учебной практики

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты МДК.03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты

Специальность среднего профессионального образования

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения

Очная

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля: ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты МДК.03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты 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 засед Курганская ГСХА «23» июня 2022 г		комиссии ФГБОУ ВС
Заведующая отделом планирования и учебного процесса учебно-методического управления	•	л.У. Есембекова

#### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля:

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты МДК.03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты

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 учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

Учебная 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 учебной практики

Учебная практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и практического опыта по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 378.

Задачи учебной 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 учеб-

ной практики

Показатели	Объем часов / продолжительность	
	часов	недель
В рамках освоения профессионального модуля ПМ	36	1
0.1		
Сроки (период) проведения (курс, семестр)	3 курс, 6 семестр	
Промежуточная аттестация (форма)	Дифференцированный зачет	

#### 1.5. Требования к результатам освоения практики

В ходе освоения программы учебной практики студент развивает общие

и профессиональные компетенции.

и профессионал	ьные комі	істенции <b>.</b>
В рамках освоения профессионального модуля	Код компе- тенции	Содержание компетенции
ПМ 0.3	OK1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
	OK2	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 з них ответственность
	OK4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
	OK5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	OK6	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
	OK8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
	ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессионально деятельности.
ПМ 0.3	ПК3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
	ПК3.2	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
	ПК3.3	Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
	ПК3.4	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
	ПК3.5	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Код ОК, ПК	Знания	Умения		
OK 1-9;	<ul> <li>требования к сырью при выработ-</li> </ul>	<ul> <li>учитывать поступающее сырье</li> </ul>		

ПК 3.1-3.5		ке масла и напитков из пахты;		по количеству и качеству;
	_	технологические процессы произ-	_	сортировать сырье по качеству
		водства масла и напитков из пах-		на основе лабораторных и орга-
		ты;		нолептических показателей;
	_	требования технохимического и	_	вести расчеты выхода масла и
		микробиологического контроля на		пахты с учетом потерь;
		различных стадиях выработки го-	_	контролировать соблюдение
		товой продукции;		требований к технологическому
	_	требования действующих стандар-		процессу производства сливоч-
		тов и технические условия на вы-		ного масла и напитков из пахты
		рабатываемые продукты;		в соответствии с нормативной и
	_	причины возникновения брака и		технологической документаци-
		способы их устранения;		ей;
	_	назначение, устройство и принцип	_	контролировать маркировку за-
		действия оборудования для произ-		таренной продукции и ее отгруз-
		водства масла и напитков из пах-		ку;
		ты;	_	обеспечивать условия хранения
	_	правила техники безопасности при		масла в камерах;
		работе на технологическом оборудо-	_	анализировать причины брака
		вании.		готовой продукции;
			_	разрабатывать мероприятия по
				устранению причин брака;
			_	обеспечивать режимы работы
				оборудования по производству
				масла и напитков из пахты;
			_	контролировать эффективное
				использование технологического
				оборудования по производству
				масла и напитков из пахты;
			_	контролировать санитарное со-
				стояние оборудования и инвен-
				таря участка.

#### 1.6 Контроль работы студентов и отчетность

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

#### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

=viv o o z o ii j i o o ii o ii pwiti ii ii z ii ji j i o o ii o ii pwo o i z i			
Вид учебной работы	Объем часов		
Всего	36		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36		
в том числе: теоретические занятия	-		
практические занятия	36		
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-		
Промежуточная аттестация в форме:	дифференцированный зачет		

# 2.2 Тематический план и содержание учебной практики ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

No॒	Наименование темы	часы
п-п		
1	Анализ и контроль качества перерабатываемых сливок и пахты	6
2	Выполнение основных технологических расчетов	6
3	Анализ причин брака готовой продукции	6
4	Разработка мероприятий по устранению причин брака	6
5	Обеспечение режима работы оборудования по производству масла и	6
	напитков из пахты	
6	Техника безопасности при обслуживании оборудования для производ-	6
	ства масла сливочного	
Итого		36

Учебная практика проводится преподавателями университета на учебной базе университета.

#### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники

- 1. Крусь 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. Храмцов 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 ttps://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 <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=385852">https://znanium.com/catalog/document?id=385852</a>
- 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 <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=375828">https://znanium.ru/catalog/document?id=375828</a>
- 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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1233172">https://znanium.com/catalog/product/1233172</a> (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 <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=376726">https://znanium.ru/catalog/document?id=376726</a>
- 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 <a href="http://www.mirknig.com/knigi/nauka\_ucheba/">http://www.mirknig.com/knigi/nauka\_ucheba/</a>
- 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. <a href="https://znanium.com/-Электронно-библиотечная">https://znanium.com/-Электронно-библиотечная</a> система издательства «Znanium»
  - 2. <a href="http://elibrary.ru-Электронная">http://elibrary.ru-Электронная</a> библиотека журналов.
  - 3. <a href="http://www.rsl.ru-РоссийскаяГосударственная">http://www.rsl.ru-РоссийскаяГосударственная</a> Библиотека.
- 4. <a href="http://www.moloprom.ru/reader/magdairy/">http://www.moloprom.ru/reader/magdairy/</a> Журнал «Молочная промышленность»
  - 5. <a href="http://www.molreka.ru/">http://www.molreka.ru/</a> Журнал «Молочная река»
  - 6. http://www.milkbranch.ru/ Журнал «Переработка молока»
- 7. <u>www.rospotrebnadzor.ru/files/documents/projects</u> «Инструкция по технохимическому контролю на предприятиях молочной промышленности»

- 8. <a href="http://www.tehbez.ru/Docum/DocumShow\_DocumID\_511.html">http://www.tehbez.ru/Docum/DocumShow\_DocumID\_511.html</a> Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности Санитарные правила и нормы
- 9. <a href="http://window.edu.ru/window/">http://window.edu.ru/window/</a> Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности: Лабораторный практикум

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ 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 учебной практики осуществляется преподавателем в процессе выполнения студентом работ в учебной аудитории, а также сдачи студентом зачета. В период прохождения практики обучающимися ведется дневник, в который ежедневно записывают характер выполненных работ. Записи в дневнике должны быть заверены руководителем практики от учебного заведения.

Формы и методы контроля и оценки	
абот	
•	
ехем,	
ный	

учетом	потерь;
J 1010111	

- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- обеспечивать условия хранения масла в камерах;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка.

# 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 ор-
ганизации учебного процесса учебно-
методического управления
А.У. Есембекова

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты МДК.03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты

Специальность среднего профессионального образования

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Квалификация:

Техник-технолог

Форма обучения

Очная

Лесниково

#### 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты МДК.03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты

разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта —  $\Phi$ ГОС 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	
OK 1-9;	Дневник практики.	
ПК 3.1-3.5	Дифференцированный зачет	

#### 2.1 Шкала оценки компетенций обучающихся

Компетенции (коды и опре-	Показатели	Критерии оценки			
деления)		отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
ОК1 Понимать сущность и	1. Доля освоенных	Понимает сущность и соци-	Понимает сущность и соци-	Понимает сущность и со-	Не понимает сущность и
социальную значимость	обучающимся	альную значимость своей	альную значимость своей	циальную значимость сво-	социальную значимость
своей будущей профессии,	знаний, умений,	будущей профессии, прояв-	будущей профессии, прояв-	ей будущей профессии,	своей будущей профессии,
проявлять к ней устойчивый	навыков от обще-	лять к ней устойчивый ин-	лять к ней интерес	проявлять к ней не устой-	не проявляет к ней устойчи-
интерес	го объема ЗУН,	терес		чивый интерес	вый интерес
ОК2 Организовывать соб-	установленных в	Способен самостоятельно	Способен организовывать	С трудом способен орга-	Не способен организовывать
ственную деятельность, вы-	п.2. программы	организовывать собствен-	собственную деятельность,	низовывать собственную	собственную деятельность,
бирать типовые методы и	практики. 2. Каче-	ную деятельность, выбирать	выбирать типовые методы и	деятельность, выбирать	не способен выбирать типо-
способы выполнения про-	ство освоенных	типовые методы и способы	способы выполнения про-	типовые методы и спосо-	вые методы и способы вы-
фессиональных задач, оце-	обучающимся	выполнения профессио-	фессиональных задач, за-	бы выполнения професси-	полнения профессиональ-
нивать их эффективность и	знаний, умений,	нальных задач, оценивать их	трудняется оценивать их	ональных задач, затрудня-	ных задач, не может оцени-
качество.	навыков. 3. Уме-	эффективность и качество.	эффективность и качество.	ется оценивать их эффек-	вать их эффективность и
	ние применять	11		тивность и качество.	качество.
ОКЗ Принимать решения в	знания, умения,	Способен принимать реше-	Способен принимать реше-	Способен принимать ре-	Не способен принимать ре-
стандартных и не стандарт-	навыки в типовых	ния в стандартных и не	ния в стандартных и немно-	шения в стандартных, но	шения в стандартных, и в
ных ситуациях и нести за	и нестандартных	стандартных ситуациях и	го затрудняется их прини-	затрудняется их прини-	нестандартных ситуациях,
них ответственность	ситуациях.	нести за них ответствен-	мать в нестандартных ситу-	мать в нестандартных си-	не способен нести за них
		ность	ациях и нести за них ответ-	туациях и нести за них	ответственность
			ственность	ответственность	
ОК4 Осуществлять поиск и		Способен легко осуществ-	Способен осуществлять по-	С трудом осуществляет	Не способен осуществлять
использование информации,		лять поиск и использование	иск и использование ин-	поиск и использование	поиск и использование ин-
необходимой для эффектив-		информации, необходимой	формации, необходимой для	информации, необходимой	формации, необходимой для
ного выполнения професси-		для эффективного выполне-	эффективного выполнения	для эффективного выпол-	эффективного выполнения
ональных задач, профессио-		ния профессиональных за-	профессиональных задач,	нения профессиональных	профессиональных задач,
нального и личностного		дач, профессионального и	профессионального и лич-	задач, профессионального	профессионального и лич-
развития		личностного развития	ностного развития	и личностного развития	ностного развития
ОК5 Использовать инфор-		Легко и без затруднений	Способен использовать ин-	С трудом способен ис-	Не способен использовать
мационно-		способен использовать ин-	формационно-	пользовать информацион-	информационно-
коммуникационные техно-		формационно-	коммуникационные техно-	но-коммуникационные	коммуникационные техно-
логии в профессиональной		коммуникационные техно-	логии в профессиональной	технологии в профессио-	логии в профессиональной
деятельности		логии в профессиональной	деятельности	нальной деятельности	деятельности
		деятельности			
ОК6 Работать в коллективе		Легко и без проблем, рабо-	Работает в коллективе и в	Не без проблем, работает в	Не способен работать в кол-
и в команде, эффективно		тает в коллективе и в ко-	команде, эффективно обща-	коллективе и в команде,	лективе и в команде, эффек-
общаться с коллегами, ру-		манде, эффективно общает-	ется с коллегами, руковод-	эффективно общается с	тивно общается с коллегами,
ководством, потребителями		ся с коллегами, руковод-	ством, потребителями	коллегами, руководством,	руководством, потребителя-
		ством, потребителями		потребителями	МИ
ОК7 Брать на себя ответ-		Берет на себя ответствен-	Способен брать на себя от-	С трудом берет на себя	Не способен брать на себя

ственность за работу членов	ность за работу членов ко-	ветственность за работу	ответственность за работу	ответственность за работу
команды (подчиненных), за	манды (подчиненных), за	членов команды (подчинен-	членов команды (подчи-	членов команды (подчинен-
результат выполнения зада-	результат выполнения зада-	ных), за результат выполне-	ненных), за результат вы-	ных), за результат выполне-
ний	ний	ния заданий	полнения заданий	ния заданий
ОК8 Самостоятельно опре-	Самостоятельно определяет	Самостоятельно определяет	С посторонней помощью	Не способен самостоятельно
делять задачи профессио-	задачи профессионального и	задачи профессионального и	определяет задачи профес-	определять задачи профес-
нального и личностного	личностного развития, за-	личностного развития, за-	сионального и личностно-	сионального и личностного
развития, заниматься само-	нимается самообразованием,	нимается самообразованием,	го развития, занимается	развития, не может занима-
образованием, осознанно	осознанно планирует повы-	с дополнительной мотива-	самообразованием, с до-	ется самообразованием, не
планировать повышение	шение квалификации	цией планирует повышение	полнительной мотивацией	планирует повышение ква-
квалификации		квалификации	планирует повышение	лификации
			квалификации	
ОК9 Ориентироваться в	Легко ориентируется в	Ориентируется в условиях	С трудом ориентируется в	Не ориентируется в услови-
условиях частой смены тех-	условиях частой смены тех-	частой смены технологий в	условиях частой смены	ях частой смены технологий
нологий в профессионально	нологий в профессионально	профессионально деятель-	технологий в профессио-	в профессионально деятель-
деятельности.	деятельности.	ности.	нально деятельности.	ности.
ПК3.1 Контролировать	Осуществляет самостоя-	Осуществляет с небольшой	С трудом осуществляет	Не знает как осуществлять
соблюдение требований к	тельно приёмку и контроль	посторонней помощью:	приёмку молочного сырья	приёмку молочного сырья в
сырью при выработке	качества молочного сырья в	приёмку молочного сырья в	в соответствии с техниче-	соответствии с техническим
	соответствии с техническим	соответствии с техническим	ским регламентом, не все-	регламентом, не знает как
различных сортов сли-	регламентом, точно и гра-	регламентом, точно и гра-	гда точно и грамотно	оформлять документацию
вочного масла и напитков	мотно оформляет докумен-	мотно оформляет докумен-	оформляет документацию	по приемке молока, не знает
из пахты.	тацию по приемке молока,	тацию по приемке молока,	по приемке молока, не	как правильно проводить
	точно и правильно проводит	точно и правильно проводит	всегда точно и правильно	расчёт расхода сырья при
	расчёт расхода сырья при	расчёт расхода сырья при	проводит расчёт расхода	выработке молочных про-
	выработке молочных про-	выработке молочных про-	сырья при выработке мо-	дуктов
	ДУКТОВ	дуктов	лочных продуктов	
ПК3.2 Вести технологиче-	Осуществляет самостоя-	С небольшой посторонней	С трудом осуществляет	Не способен осуществлять
ские процессы производ-	тельно выбор технологиче-	помощью осуществляет вы-	выбор технологической	выбор технологической кар-
	ской карты производства	бор технологической карты	карты производства раз-	ты производства различных
ства различных сортов	различных сортов сливочно-	производства различных	личных сортов сливочного	сортов сливочного масла; не
сливочного масла	го масла; без затруднений	сортов сливочного масла;	масла; с ошибками прово-	умеет проводить анализ ка-
	проводит анализ качества и	проводит анализ качества и	дит анализ качества и ра-	чества и рациональность
	рациональность выбора тех-	рациональность выбора тех-	циональность выбора тех-	выбора технологических
	нологических режимов про-	нологических режимов про-	нологических режимов	режимов производства; не
	изводства; точно и грамотно	изводства; точно и грамотно	производства; не всегда	умеет оформлять техноло-
	оформляет технологическую	оформляет технологическую	точно и грамотно оформ-	гическую документацию
	документацию	документацию	ляет технологическую до-	ти тескую документацию
	документацию	документацию	кументацию	
ПК3.3 Вести технологиче-	Осуществляет самостоя-	С небольшой посторонней	С трудом осуществляет	Не способен осуществлять
	тельно выбор технологиче-	помощью осуществляет вы-	выбор технологической	выбор технологической кар-
ские процессы производ-	тельно выоор технологиче-	помощью осуществляет вы-	выобр технологической	высор технологической кар-

	2142 Y 1124 TI 1 TH 2112 D 2 T 2 T D 2	5-a mayora marona ara ii raamii r	TAGAMAT A TAM GANDO O TOMBO	TILL THE OLIDA CHARDO HOUSE
ства напитков из пахты.	ской карты производства	бор технологической карты	карты производства	ты производства напитков
	напитков их пахты; без за-	производства напитков их	напитков их пахты; с	их пахты; не умеет прово-
	труднений проводит анализ	пахты; проводит анализ ка-	ошибками проводит ана-	дить анализ качества и ра-
	качества и рациональность	чества и рациональность	лиз качества и рациональ-	циональность выбора техно-
	выбора технологических	выбора технологических	ность выбора технологи-	логических режимов произ-
	режимов производства; точ-	режимов производства; точ-	ческих режимов производ-	водства; не умеет оформлять
	но и грамотно оформляет	но и грамотно оформляет	ства; не всегда точно и	технологическую докумен-
	технологическую докумен-	технологическую докумен-	грамотно оформляет тех-	тацию
	тацию	тацию	нологическую документа-	
			цию	
ПКЗ.4 Контролировать	Осуществляет самостоя-	С небольшой посторонней	С трудом осуществляет, не	Не способен осуществлять,
качество сливочного мас-	тельно, точно и правильно	помощью осуществляет	всегда точно и правильно	проведение контроля каче-
ла и продуктов из пахты.	проведение контроля каче-	проведение контроля каче-	проведение контроля каче-	ства по ГОСТу сливочного
1 70	ства по ГОСТу сливочного	ства по ГОСТу сливочного	ства по ГОСТу сливочно-	масла и продуктов из
	масла и продуктов из	масла и продуктов из	го масла и продуктов из	пахты; не умеет анализиро-
	пахты; качественно анали-	пахты; качественно анали-	пахты; не всегда каче-	вать причины брака и разра-
	зирует причины брака и	зирует причины брака и раз-	ственно анализирует при-	батывать меры по их устра-
	разрабатывает меры по их	рабатывает меры по их	чины брака и с трудом	нению
	устранению	устранению	разрабатывает меры по их	
			устранению	
ПК3.5 Обеспечивать ра-	Осуществляет самостоя-	С небольшой посторонней	С трудом осуществляет и	Не знает как правильно
боту оборудования при	тельно работу на оборудо-	помощью осуществляет ра-	не всегда правильно рабо-	осуществить работу на обо-
выработке различных	вании; соблюдает технику	боту на оборудовании; со-	ту на оборудовании; со-	рудовании; не соблюдает
сортов сливочного масла	безопасности согласно ин-	блюдает технику безопасно-	блюдает технику безопас-	технику безопасности со-
_	струкциям	сти согласно инструкциям	ности согласно инструк-	гласно инструкциям
и напитков из пахты.	1,7		циям	**

## 2.2. Контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации обучающихся по практике

Отчет о практике

No	Критерии
1	«Отлично» – своевременно, в установленные сроки представлен руководителю практики от
	учебного заведения оформленный в соответствии с требованиями дневник. На зачете по учеб-
	ной практике обучающийся свободно владел материалом и отвечал правильно и грамотно на
	вопросы руководителя от университета.
2	«Хорошо» – своевременно, в установленные сроки представлен руководителю практики от
	учебного заведения оформленный в соответствии с требованиями дневник. На зачете по учеб-
	ной практике обучающийся владел материалом, на большинство вопросов руководителя от
	университета отвечал правильно, но допускал небольшие неточности в ответе.
3	«Удовлетворительно» – своевременно, в установленные сроки представлен руководителю
	практики от учебного заведения оформленный в соответствии с требованиями дневник. На
	зачете по учебной практике обучающийся владел материалом, на большинство вопросов руко-
	водителя от университета отвечал правильно.
4	«Неудовлетворительно» – не своевременно, представлен руководителю практики от учебного
	заведения оформленный в соответствии с требованиями дневник. На зачете по учебной прак-
	тике обучающийся владел материалом, на большинство вопросов руководителя от универси-
	тета отвечал неправильно.