

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

Лесниково

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 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 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 учебной практики

Показатели	Объем часов / продолжительность	
	часов	недель
В рамках освоения профессионального модуля ПМ 0.1	36	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.**

В рамках освоения профессионального модуля	Код компетенции	Содержание компетенции
ПМ 0.3	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 0.3	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
ОК 1-9;	– требования к сырью при выработ-	– учитывать поступающее сырье

ПК 3.1-3.5	<p>ке масла и напитков из пахты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологические процессы производства масла и напитков из пахты; – требования технoхимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции; – требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; – причины возникновения брака и способы их устранения; – назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты; – правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании. 	<p>по количеству и качеству;</p> <ul style="list-style-type: none"> – сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей; – вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь; – 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.
------------	--	---

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

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

№ п-п	Наименование темы	часы
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 напитков из пахты	6
6	Техника безопасности при обслуживании оборудования для производства масла сливочного	6
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. 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., Васи́лин 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 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.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1-3.5	<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none">– требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты;– технологические процессы производства масла и напитков из пахты;– требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;– требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;– причины возникновения брака и способы их устранения;– назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты;– правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании. <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none">– учитывать поступающее сырье по количеству и качеству;– сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей;– вести расчеты выхода масла и пахты с	Выполнение работ учебной практики. Составление схем, таблиц. Дифференцированный зачет.

	<p>учетом потерь;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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
« ___ » _____ 2022 г.

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 – 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 3.1-3.5	Дневник практики. Дифференцированный зачет

2.1 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, потребителями	Не способен работать в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями
ОК7 Брать на себя ответ-		Берет на себя ответствен-	Способен брать на себя от-	С трудом берет на себя	Не способен брать на себя

ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий		ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	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	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, с дополнительной мотивацией 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.	С трудом ориентируется в условиях частой смены технологий в профессионально деятельности.	Не ориентируется в условиях частой смены технологий в профессионально деятельности.
ПК3.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.		Осуществляет самостоятельно приёмку и контроль качества молочного сырья в соответствии с техническим регламентом, точно и грамотно оформляет документацию по приемке молока, точно и правильно проводит расчёт расхода сырья при выработке молочных продуктов	Осуществляет с небольшой посторонней помощью: приёмку молочного сырья в соответствии с техническим регламентом, точно и грамотно оформляет документацию по приемке молока, точно и правильно проводит расчёт расхода сырья при выработке молочных продуктов	С трудом осуществляет приёмку молочного сырья в соответствии с техническим регламентом, не всегда точно и грамотно оформляет документацию по приемке молока, не всегда точно и правильно проводит расчёт расхода сырья при выработке молочных продуктов	Не знает как осуществлять приёмку молочного сырья в соответствии с техническим регламентом, не знает как оформлять документацию по приемке молока, не знает как правильно проводить расчёт расхода сырья при выработке молочных продуктов
ПК3.2 Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла		Осуществляет самостоятельно выбор технологической карты производства различных сортов сливочного масла; 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 различных сортов сливочного масла; проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; точно и грамотно оформляет технологическую документацию	С трудом осуществляет выбор технологической карты производства различных сортов сливочного масла; 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 различных сортов сливочного масла; не умеет проводить анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; не умеет оформлять технологическую документацию
ПК3.3 Вести технологические процессы производ-		Осуществляет самостоятельно выбор технологиче-	С небольшой посторонней помощью осуществляет вы-	С трудом осуществляет выбор технологической	Не способен осуществлять выбор технологической кар-

ства напитков из пахты.		ской карты производства напитков их пахты; без затруднений проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; точно и грамотно оформляет технологическую документацию	бор технологической карты производства напитков их пахты; проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; точно и грамотно оформляет технологическую документацию	карты производства напитков их пахты; с ошибками проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; не всегда точно и грамотно оформляет технологическую документацию	ты производства напитков их пахты; не умеет проводить анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; не умеет оформлять технологическую документацию
ПКЗ.4 Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.		Осуществляет самостоятельно, точно и правильно проведение контроля качества по ГОСТу сливочного масла и продуктов из пахты; качественно анализирует причины брака и разрабатывает меры по их устранению	С небольшой посторонней помощью осуществляет проведение контроля качества по ГОСТу сливочного масла и продуктов из пахты; качественно анализирует причины брака и разрабатывает меры по их устранению	С трудом осуществляет, не всегда точно и правильно проведение контроля качества по ГОСТу сливочного масла и продуктов из пахты; не всегда качественно анализирует причины брака и с трудом разрабатывает меры по их устранению	Не способен осуществлять, проведение контроля качества по ГОСТу сливочного масла и продуктов из пахты; не умеет анализировать причины брака и разрабатывать меры по их устранению
ПКЗ.5 Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.		Осуществляет самостоятельно работу на оборудовании; соблюдает технику безопасности согласно инструкциям	С небольшой посторонней помощью осуществляет работу на оборудовании; соблюдает технику безопасности согласно инструкциям	С трудом осуществляет и не всегда правильно работу на оборудовании; соблюдает технику безопасности согласно инструкциям	Не знает как правильно осуществить работу на оборудовании; не соблюдает технику безопасности согласно инструкциям

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

Отчет о практике

№	Критерии
1	«Отлично» – своевременно, в установленные сроки представлен руководителю практики от учебного заведения оформленный в соответствии с требованиями дневник. На зачете по учебной 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 учебной 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 руководителя от университета отвечал правильно.
4	«Неудовлетворительно» – не своевременно, представлен руководителю практики от учебного заведения оформленный в соответствии с требованиями дневник. На зачете по учебной практике обучающийся владел материалом, на большинство вопросов руководителя от университета отвечал неправильно.