

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.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья

ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных  
продуктов детского питания

**МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья**

**МДК.02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких  
и пастообразных продуктов детского питания**

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.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья МДК.01.01  
Технология приемки и первичной обработки молочного сырья;**

**ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания МДК.02.01  
Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания,**

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.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья;**

**ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания МДК.02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания,**

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 ос-

- новых трудовых функций;  
 - обеспечение связи практики с теоретическим обучением.

#### 1.4. Объем практики, продолжительность и сроки проведения учебной практики

Показатели	Очная форма		Заочная форма	
	Объем часов / продолжительность			
	часов	недель	часов	недель
В рамках освоения профессионального модуля ПМ 0.1	36	1	72	2
В рамках освоения профессионального модуля ПМ 0.2	144	4	180	5
Сроки (период) проведения практики (курс, семестр) в рамках освоения профессионального модуля ПМ 0.1	2 курс, 4 семестр		2 курс, 4 семестр	
в рамках освоения профессионального модуля ПМ 0.2			3 курс, 5 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 0.1 ПМ 0.2	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 профессиональной деятельности.
ПМ 0.1	ПК1.1	Принимать молочное сырье на переработку.
	ПК1.2	Контролировать качество сырья.
	ПК1.3	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.
ПМ 0.2	ПК2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных про-

		дуктов детского питания.
	ПК2.2	Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.
	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 1.1-1.3 ПК 2.1-2.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к молочному сырью, принимаемому на переработку;</li> <li>- методы контроля качества молочного сырья;</li> <li>- требования к организации и проведению первичной переработки сырья в соответствии с его качеством;</li> <li>- требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;</li> <li>- ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания;</li> <li>- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;</li> <li>- технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);</li> <li>- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;</li> <li>- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать молочное сырье на переработку;</li> <li>- использовать методы контроля качества молочного сырья;</li> <li>- организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством;</li> <li>- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);</li> <li>- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;</li> <li>- подбирать закваски для производства продукции;</li> <li>- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;</li> <li>- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;</li> <li>- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;</li> <li>- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологи-</li> </ul>

	<p>ческой документацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;</li> <li>- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;</li> <li>- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;</li> <li>- обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- контролировать санитарное состояние оборудования участка.</li> </ul>
--	--

### **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 договоров, 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. 01 Приемка и первичная обработка сырья

№ п-п	Наименование темы	часы
1	Знакомство с предприятием. Прохождение инструктажа по ТБ	6
2	Распределение поступившего сырья на переработку	6
3	Контроль качества. Определение массовой доли жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальным методом. Определение плотности и температуры замерзания молока	6
4	Контроль отгрузки молока в целях переработки	6
5	Выявление, анализ и устранение характерных неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутриводского перемещения молока и молочных продуктов	6
6	Обеспечение нормального режима работы оборудования	6
Итого		36

#### ПМ. 02 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания и виды учебной работы

№ п-п	Наименование темы	часы
1	Учет количества и качества поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла)	6
2	Обеспечение условий для осуществления технологического процесса производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	6
3	Ведение технологического процесса производства пастеризованного молока и молочных напитков	12
4	Ведение процессов выработки цельномолочных продуктов	12
5	Изготовление производственных заквасок и растворов	6
6	Ведение процессов выработки жидких и пастообразных продуктов детского питания	6
7	Ведение технологического процесса производства кисломолочной продукции кисломолочные напитки	12
8	Ведение технологических процессов производства кисломолочной продукции йогуртов	12
9	Ведение технологических процессов производства кисломолочной продукции сметаны	12
10	Ведение технологических процессов производства кисломолочной продукции творога	12
11	Ведение технологических процессов производства кисломолочной продукции сырково-творожных изделий и других молочных продуктов	12
12	Контроль процесса приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания	12
13	Анализ причин брака, допущенного в производственном процессе	6
14	Обеспечение режимов работы оборудования по производству цельномо-	6

	лочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания	
15	Контроль эффективного использования технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания	6
16	Контроль санитарного состояния оборудования участка	6
Итого		144

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники

1. 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>
2. 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>
3. 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>
4. 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>
5. 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).
6. 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. 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/](http://www.mirknig.com/knigi/nauka_ucheba/)
2. Оборудование предприятий молочной промышленности / Ю.П. Золотин и др. М.: Агропромиздат, 1985. 270 с. (Среднее профессиональное образование).
3. Оноприйко А.В., Храмов А.Г., Оноприйко В.А. Производство молоч-



ных продуктов. Практическое пособие. М.: ИКЦ «МарТ», 2004. 384 с. (Среднее профессиональное образование и Высшее образование).

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

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

6. Технология молочных продуктов / Г.Н. Крусь А.Г. и др. М.: Агропром-издат, 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](http://www.rospotrebnadzor.ru/files/documents/projects) - «Инструкция по химическому контролю на предприятиях молочной промышленности»

8. [http://www.tehbez.ru/Docum/DocumShow\\_DocumID\\_511.html](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
ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.6	<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к молочному сырью, принимаемому на переработку;</li> <li>- методы контроля качества молочного сырья;</li> <li>- требования к организации и проведению первичной переработки сырья в соответствии с его качеством;</li> <li>- требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;</li> <li>- ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания;</li> <li>- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;</li> <li>- технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);</li> <li>- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;</li> <li>- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.</li> </ul> <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать молочное сырье на переработку;</li> <li>- использовать методы контроля качества молочного сырья;</li> <li>- организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством;</li> <li>- учитывать количество и качество поступающего в</li> </ul>	<p>Выполнение работ производственной практики.</p> <p>Защита отчета по производственной практике.</p>

	<p>цех переработки сырья (молока, сливок, масла);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;</li> <li>- подбирать закваски для производства продукции;</li> <li>- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;</li> <li>- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;</li> <li>- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;</li> <li>- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;</li> <li>- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;</li> <li>- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;</li> <li>- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;</li> <li>- обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- контролировать санитарное состояние оборудования участка.</li> </ul>	
--	--	--

## 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 за-

числении на практику с указанием наставника и ответственного по технике безопасности, подписанная руководителем предприятия, заверенная печатью. И в течение первой недели в учебное заведение высылаются **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. Плотность 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:

Раздел 1. Общие сведения о предприятии, расположение цехов.

Раздел 2. Санитария и личная гигиена работников молочной промышленности.

Раздел 3. Оборудование, применяемое на предприятии и техника безопасности цехов.

Раздел 4. Ассортимент выпускаемой продукции, ТХК.

Раздел 5. Экономический анализ эффективной работы предприятия.

Основная часть:

Раздел 1. Название предприятия, историческая справка, месторасположение, режим работы и т.д., расположение цехов в чертежном варианте.

Раздел 2. Санитария и личная гигиена работников данного предприятия, использование дезинфицирующих и моющих средств (наименования), обработка.

Раздел 3. Оборудование, применяемое на предприятии, новое в технике (желательно фото), техника безопасности цехов.

Раздел 4. Ассортимент выпускаемой продукции, новое в технологии (фото), технология приготовления новинок, ТХК.

Раздел 5. Экономический анализ эффективной работы предприятия (электричество, освещение, отопление и т.д.).

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.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья

ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных  
продуктов детского питания

**МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья**

**МДК.02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких  
и пастообразных продуктов детского питания**

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.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья, МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья;**

**ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания, МДК.02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания,**

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 1.1-1.3 ПК 2.1-2.6	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.		С трудом ориентируется в условиях частой смены технологий в профессионально деятельности.	Не ориентируется в условиях частой смены технологий в профессионально деятельности.
ПК1.1 Принимать молочное сырье на переработку.		Осуществляет самостоятельно приёмку молочного сырья в соответствии с техническим регламентом, точно и грамотно оформляет документацию по приемке молока, точно и правильно взвешивает молоко		Осуществляет с небольшой посторонней помощью приёмку молочного сырья в соответствии с техническим регламентом, точно и грамотно оформляет документацию по приемке молока, точно и правильно взвешивает молоко	Не знает как осуществлять приёмку молочного сырья в соответствии с техническим регламентом, не знает как оформлять документацию по приемке молока, не знает как правильно взвешивать молоко
ПК1.2 Контролировать качество сырья.		Осуществляет самостоятельно отбор проб молока в соответствии с ГОСТом; точно и своевременно проводит контроль качества заготавливаемого молока; определяет сорт молока в соответствии с техническим регламентом; точно и грамотно заполняет технологическую документацию		Осуществляет с небольшой посторонней помощью отбор проб молока в соответствии с ГОСТом; точно и своевременно проводит контроль качества заготавливаемого молока; определяет сорт молока в соответствии с техническим регламентом; точно и грамотно заполняет технологическую документацию	Не способен осуществлять отбор проб молока в соответствии с ГОСТом; не знает как точно и своевременно проводить контроль качества заготавливаемого молока; не умеет определяет сорт молока в соответствии с техническим регламентом; не знает как заполнять технологическую документацию
ПК1.3 Организовывать и		Осуществляет самостоя-		Осуществляет с небольшой	Не способен осуществлять

<p>проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p>		<p>тельно подготовку оборудования для переработки сырья; ведение расчётов по сепарированию и нормализации молока; осуществляет выбор правильного технологического режима обработки в соответствии с качеством сырья; проводит первичную обработку в соответствии с технологическим процессом приготовления молочных продуктов</p>	<p>посторонней помощью подготовку оборудования для переработки сырья; ведение расчётов по сепарированию и нормализации молока; осуществляет выбор правильного технологического режима обработки в соответствии с качеством сырья; проводит первичную обработку в соответствии с технологическим процессом приготовления молочных продуктов</p>	<p>подготовку оборудования для переработки сырья; не всегда правильно проводит расчёты по сепарированию и нормализации молока; затрудняется осуществлять выбор правильного технологического режима обработки в соответствии с качеством сырья; проводит первичную обработку в соответствии с технологическим процессом приготовления молочных продуктов</p>	<p>подготовку оборудования для переработки сырья; не знает как провести расчёты по сепарированию и нормализации молока; не способен осуществлять выбор правильного технологического режима обработки в соответствии с качеством сырья; не может проводить первичную обработку в соответствии с технологическим процессом приготовления молочных продуктов</p>
<p>ПК2.1 Контролировать соблюдение требований к сырию при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>		<p>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</p>	<p>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</p>	<p>С трудом и неточно проводит контроль качества сырья согласно техническому регламенту; не всегда точно и грамотно оформляет документацию; не всегда выполняет без ошибок расчет расхода сырья при выработке молочных продуктов</p>	<p>Не способен проводить контроль качества сырья согласно техническому регламенту; не умеет оформлять документацию; не может проводить расчет расхода сырья при выработке молочных продуктов</p>
<p>ПК2.2 Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p>		<p>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</p>	<p>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</p>	<p>С трудом осуществляет подбор и расчёт компонентов закваски согласно видам продукции; не всегда качественно проводит приготовление производственных заквасок и раствора сычужного фермента; не всегда без ошибок способен оценить качество готовой закваски в соответствии с ГОСТом</p>	<p>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</p>
<p>ПК2.3 Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p>		<p>Осуществляет самостоятельно выбор технологической карты производства цельномолочных продуктов;</p>	<p>С небольшой посторонней помощью осуществляет выбор технологической карты производства цельномолоч-</p>	<p>С трудом осуществляет выбор технологической карты производства цельномолочных продуктов; с</p>	<p>Не способен осуществлять выбор технологической карты производства цельномолочных продуктов; не умеет</p>

		без затруднений проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; точно и грамотно оформляет технологическую документацию	ных продуктов; проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; точно и грамотно оформляет технологическую документацию	ошибками проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; не всегда точно и грамотно оформляет технологическую документацию	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

## 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 II курсе по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

**ПМ.01 Приёмка и первичная обработка молочного сырья**

в объеме 36 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 1.1 Принимать молочное сырье на переработку	Приёмка и определения качественных показателей поступающего молока. Первичная обработка сырья	
ПК 1.2 Контролировать качество сырья	Определение массовой доли жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами. Определение плотности и температуры замерзания молока. Контроль качества	
ПК 1.3 Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством	Распределение поступившего сырья на переработку. Контроль отгрузки молока в цеха переработки. Контроль процессов сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья. Контроль эксплуатации и эффективного использования технологического оборудования. Выявление, анализ и устранение характерных неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутриваровского перемещения молока и молочных продуктов. Обеспечение нормального режима работы оборудования	

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_

ФИО, должность

М.П.

# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф И О

обучающийся(аяся) на II курсе по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

**ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания**

в объеме 144 часа 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 ПК 2.2 Изготавливать производственные закваски ПК 2.3 Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов ПК 2.4 Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания ПК 2.5 Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания ПК 2.6 Обеспечивать работу оборудования для производства 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. Изготовление производственных заквасок и растворов. Ведение процессов выработки цельномолочных продуктов. 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. Контроль процесса приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания. Анализ причин брака, допущенного в производственном процессе. 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.



