

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

Лесниково

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля:

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля:

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 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 0.2	36	1
Сроки (период) проведения (курс, семестр)	2 курс, 4 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 0.2	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 профессионально деятельности.
ПМ 0.2	ПК2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов 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 2.1-2.6	<ul style="list-style-type: none"> - требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента; - ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания; - требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; - технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - требования технoхимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам); - причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения; - назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании. 	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать закваски для производства продукции; - контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; - готовить растворы сычужного фермента для производства творога; - обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов; - контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; - контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; - анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; - разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; - обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - контролировать санитарное состояние оборудования участка.

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. 01 Приемка и первичная обработка сырья

№ п-п	Наименование темы	часы
1	Распределение сырья по видам производства в зависимости от его качества	6
2	Выполнение основных технологических расчетов	6
3	Контроль качества сырья и продукции	6
4	Приготовление раствора сычужного фермента	6
5	Контроль соблюдения требований к технологическому процессу	6
6	Расчет, подбор технологического оборудования	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. 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/наука_учеба/

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

3. 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).

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.: 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.rospotrebнадзор.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 2.1-2.6	<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none">- требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;- ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания;- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;- технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании. <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none">- подбирать закваски для производства продукции;- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов	<p>Выполнение работ учебной практики.</p> <p>Составление схем, таблиц.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>

	<p>детского питания;</p> <ul style="list-style-type: none">- вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;- обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;- контролировать санитарное состояние оборудования участка.	
--	--	--

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

**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

Лесниково

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

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. 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

<p>ственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>		<p>ность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<p>ветственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<p>ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<p>ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>
<p>ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>		<p>Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации</p>	<p>Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, с дополнительной мотивацией планирует повышение квалификации</p>	<p>С посторонней помощью определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, с дополнительной мотивацией планирует повышение квалификации</p>	<p>Не способен самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, не может заниматься самообразованием, не планирует повышение квалификации</p>
<p>ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессионально деятельности.</p>		<p>Легко ориентируется в условиях частой смены технологий в профессионально деятельности.</p>	<p>Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессионально деятельности.</p>	<p>С трудом ориентируется в условиях частой смены технологий в профессионально деятельности.</p>	<p>Не ориентируется в условиях частой смены технологий в профессионально деятельности.</p>
<p>ПК1.1 Принимать молочное сырье на переработку.</p>		<p>Осуществляет самостоятельно приёмку молочного сырья в соответствии с техническим регламентом, точно и грамотно оформляет документацию по приемке молока, точно и правильно взвешивает молоко</p>	<p>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</p>	<p>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 взвешивает молоко</p>	<p>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</p>
<p>ПК1.2 Контролировать качество сырья.</p>		<p>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</p>	<p>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</p>	<p>С трудом осуществляет отбор проб молока в соответствии с ГОСТом; не всегда точно и своевременно проводит контроль качества заготавливаемого молока; с трудом определяет сорт молока в соответствии с техническим регламентом; не всегда точно и грамотно заполняет технологическую документацию</p>	<p>Не способен осуществлять отбор проб молока в соответствии с ГОСТом; не знает как точно и своевременно проводить контроль качества заготавливаемого молока; не умеет определять сорт молока в соответствии с техническим регламентом; не знает как заполнять технологическую документацию</p>
<p>ПК1.3 Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответ-</p>		<p>Осуществляет самостоятельно подготовку оборудования для переработки сы-</p>	<p>Осуществляет с небольшой посторонней помощью подготовку оборудования для</p>	<p>С трудом осуществляет подготовку оборудования для переработки сырья; не</p>	<p>Не способен осуществлять подготовку оборудования для переработки сырья; не</p>

<p>ствии с его качеством.</p>		<p>рья; 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>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>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>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 сырю 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; без затруднений проводит анализ качества и рацио-</p>	<p>С небольшой посторонней помощью осуществляет выбор технологической карты производства цельномолочных продуктов; проводит анализ качества и рацио-</p>	<p>С трудом осуществляет выбор технологической карты производства цельномолочных продуктов; с ошибками проводит анализ качества и рациональ-</p>	<p>Не способен осуществлять выбор технологической карты производства цельномолочных продуктов; не умеет проводить анализ качества и рациональность выбора тех-</p>

		нальность выбора технологических режимов производства; точно и грамотно оформляет технологическую документацию	нальность выбора технологических режимов производства; точно и грамотно оформляет технологическую документацию	ность выбора технологических режимов производства; не всегда точно и грамотно оформляет технологическую документацию	нологических 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

2.2. 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.