

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 теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам); - причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения; - назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ответственность		Берет на себя ответственность	Способен брать на себя ответственность	С трудом берет на себя ответственность	Не способен брать на себя ответственность

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.
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	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	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	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	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
ПК1.3 Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответ-		Осуществляет самостоятельно подготовку оборудования для переработки сы-	Осуществляет с небольшой посторонней помощью подготовку оборудования для	С трудом осуществляет подготовку оборудования для переработки сырья; не	Не способен осуществлять подготовку оборудования для переработки сырья; не

<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 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; 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.