

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
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

(по профилю специальности)

Специальность среднего профессионального образования

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Квалификация:

Техник-технолог

Форма обучения

Очная, заочная

Лесниково

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) 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 (преддипломной) 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 (преддипломная) (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 (преддипломная) (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Приёмка и первичная обработка молочного сырья;
- Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты;
- Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- Организация работы структурного подразделения;
- Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

1.3 Цель и задачи производственной (преддипломной) практики

Производственная практика (преддипломная) (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Задачи производственной (преддипломной) практики (по профилю специальности):

- углубление первоначального профессионального опыта обучающегося;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- проверка готовности к самостоятельной трудовой деятельности;
- подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

1.4. Объем практики, продолжительность и сроки проведения производственной (преддипломной) практики

Показатели	Очная форма		Заочная форма	
	Объем часов / продолжительность			
	часов	недель	часов	недель
Производственная (преддипломная) практика	144	4	144	4
Сроки (период) проведения производственной (преддипломной) практики (курс, семестр)	4 курс, 8 семестр		5 курс, 10 семестр	
Промежуточная аттестация (форма)	Дифференцированный зачет			

1.5. Требования к результатам освоения производственной (преддипломной) практики

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики студент развивает **общие и профессиональные компетенции** по видам профессиональной деятельности (ВПД):

- Приёмка и первичная обработка молочного сырья;
- Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты;
- Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- Организация работы структурного подразделения;
- Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

В рамках освоения профессионального модуля	Код компетенции	Содержание компетенции
ПМ 0.1 ПМ 0.2 ПМ 0.3 ПМ 0.4 ПМ 0.5 ПМ 0.6	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 ПМ 0.6	ПК2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
	ПК2.2	Изготавливать производственные закваски
	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.
ПМ 0.3	ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
	ПК 3.2	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
	ПК 3.3	Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
	ПК 3.4	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
	ПК 3.5	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
ПМ 0.4	ПК4.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
	ПК4.2	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
	ПК4.3	Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
	ПК4.4	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
	ПК4.5	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
	ПК4.6	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПМ 0.5	ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Планируемые результаты освоения программы производственной (преддипломной) практики (по профилю специальности)

Код ОК, ПК	Знания	Умения
ОК 1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.6	- требования к молочному сырью, принимаемому на переработку; - методы контроля качества молочного сырья;	- принимать молочное сырье на переработку; - использовать методы контроля качества молочного сырья;

	<ul style="list-style-type: none"> - требования к организации и проведению первичной переработки сырья в соответствии с его качеством; - 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"> - организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством; - учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла); - распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества; - 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.
<p>ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.6</p>	<ul style="list-style-type: none"> - требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты; - технологические процессы производства масла и напитков из пахты; - требования теххимического и мик- 	<ul style="list-style-type: none"> - учитывать поступающее сырье по количеству и качеству; - сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей;

	<p>робиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; – причины возникновения брака и способы их устранения; – назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты; – правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании. – требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки; – методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция; – технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки; – требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции; – причины возникновения брака и способы их устранения; – назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки; – режимы мойки оборудования, форм, инвентаря 	<ul style="list-style-type: none"> – вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь; – контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией; – контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; – обеспечивать условия хранения масла в камерах; – анализировать причины брака готовой продукции; – разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; – обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты; – контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты; – контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка. – учитывать поступающее сырье; – сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей; – изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра; – контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции; – проверять готовность сгустка и сырного зерна; – проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом; – учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение; – учитывать количество продуктов из молочной сыворотки; – анализировать причины брака готовой продукции; – разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; – обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки; – контролировать эффективное исполь-
--	--	---

		зование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки; – контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря.
ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> - методики продуктовых расчётов - знать методики расчета потребности предприятия в сырье и материалах; - знать методики расчета оптимальной численности работников производства; - знать методики расчета планируемого фонда оплаты труда; - знать методики расчета экономических показатели структурного подразделения организации; - знать методики планирования работы структурного подразделения (бригады); - составление должностных инструкции - составление графика выхода на работу и вести табель учета рабочего времени работников; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; - знать методики расчета заработной платы; - знать как разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - знать методики оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады) - знать требования к оформлению документации на различные операции с сырьем и готовой продукцией; - знать требования к составлению ежедневный рапорт. 	<ul style="list-style-type: none"> - проводить продуктовый расчёт - проводить расчет в потребности предприятия в сырье и материалах; - проводить расчет оптимальной численности работников производства; - проводить расчет планируемого фонда оплаты труда; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - проводить расчет планирования работы структурного подразделения (бригады); - составлять должностные инструкции - составлять графики выхода на работу и вести табель учета рабочего времени работников; - уметь организовывать рабочие места в производственных помещениях; - уметь организовывать работу коллектива исполнителей; - рассчитывать заработную плату; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - проводить оценку эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принимать управленческие решения; - оформлять документацию на различные операции с сырьем и готовой продукцией; - составлять ежедневный рапорт.

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 (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план и содержание производственной (преддипломной) практики

Код ПК	Виды работ	Объем часов
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5	Инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Ознакомление с предприятием.	2
	Выполнение обязанностей дублера техника-технолога	142
Итого	Дифференцированный зачет. Отработка документов по практике	144

2.2 Содержание производственной практики (преддипломной)

Код и наименование профессионального модуля (ПМ) и тем учебной практики	Виды работ	Объем часов
Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и ПБ, промышленной санитарии	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии	2
Выполнение обязанностей дублера техника-технолога. Приёмка первичная обработка молочного сырья	Освоить оформление документации по сдаче-приемке молока	4
	Оценка качества молока. Изучить механическую (очистка, сепарирование, нормализация, гомогенизация, дезодорация) и тепловую (пастеризация, термизация, ультрапастеризация, стерилизация) обработку молока на перерабатывающем предприятии, применяемое оборудование	6
Выполнение обязанностей дублера техника технолога. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Ознакомление с организацией рабочих мест; овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; ознакомление с требованиями санитарии и гигиены	6
	Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья и с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса. Контроль качества поступающего сырья и выпускаемой продукции	12

	Освоение навыков выбора технологической карты производства и освоение навыков выполнения основных технологических расчетов. Освоение навыков учета количества и качества, поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла).	6
	Контроль процесса приготовления производственных заквасок. Освоение навыков расчета количества закваски, сычужного фермента и хлорида кальция и контроль процесса приготовления раствора сычужного фермента для производства творога	6
	Овладение навыками ведения технологических процессов производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов Освоение навыков контроля соблюдения требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией Анализ причин брака, допущенного в производственном процессе и разработка мероприятий по устранению причин брака. Овладение навыками ведения процесса расфасовки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. Овладение навыками контроля маркировки затаренной продукции и её отгрузки. Определение типа имеющегося технологического оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания, его мощности. Оценка соответствия оснащения цехов технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции	18
Выполнение обязанностей дублера техника технолога. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	Ознакомление с организацией рабочих мест. Освоение навыков приемки и подготовки сырья	2
	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции в маслоцехе. Органолептическая и физико-химическая оценка качества поступающего сырья. Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены в маслоцехе	4
	Освоение навыков расчета выхода различных видов масла. Освоение навыков ведения процессов фильтрации, пастеризации и сепарирования. Освоение навыков проведения тепловой обработки сливок	6
	Освоение навыков исправления пороков сливок. Освоение навыков проведения низкотемпературной обработки сливок. Овладение навыками ведения процесса сбивания сливок. Овладение навыками ведения промывки масляного зерна и посолки масла. Овладение навыками безопасной эксплуатации сепараторов для получения высокожирных сливок, маслообразователей. Овладение навыками получения высокожирных сливок. Овладение навыками ведения процесса получения масла методом преобразования высокожирных сливок. Овладение навыками ведения процесса расфасовки масла и напитков из пахты. Органолептическая и физико-химическая оценка качества готовой продукции. Освоение навыков учета расхода сырья и материалов для производства сливочного масла различных видов и напитков из пахты. Освоение навыков производства масла с различными наполнителя-	12

	ми. Оценка соответствия оснащения цехов технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции	
	Овладение навыками ведения технологических процессов производства напитков из пахты	6
Выполнение обязанностей дублера техника технолога. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	Выполнение работ по распределению сырья по видам производства в зависимости от его качества. Выполнение работ по изготовлению и контролю бактериальных заквасок. Выполнение работ по изготовлению и контролю растворов хлористого кальция и сычужного фермента	6
	Освоение навыков ведения технологического процесса производства твердого сычужного сыра. Освоение навыков ведения технологического процесса производства плавленых сыров. Освоение навыков ведения технологического процесса производства продуктов из сыворотки. Производить контроль за санитарным состоянием технологического оборудования участков и цехов. Освоение навыков работы с оборудованием для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	12
Выполнение обязанностей дублера техника технолога. Организация работы структурного подразделения	Изучение организационно-правового обеспечения деятельности предприятия	6
	Участие в планировании основных показателей производства	6
	Участие в организации работы трудового коллектива	6
	Ведение утвержденной учетно-отчетной документации по движению материалов готовой продукции	6
Выполнение обязанностей дублера техника технолога. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Изготовление производственных заквасок. Участие в процессе производства различных видов питьевого молока и молочных напитков. Участие в процессе производства кисломолочной продукции.	12
Всего		144

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1. Место проведения практики:

Практика проходит на договорной основе в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2. Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения производственной практики (преддипломной) на предприятии:

- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства молока и молочных продуктов; - готовая молочная продукция;
- рецептуры молочной продукции;
- технологии и технологические процессы производства молока и молочных продуктов;

- технологическое оборудование для производства молока и молочных продуктов;
- процессы организации и управления производством молока и молочных продуктов;
- первичные трудовые коллективы.

3.3 Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Крусь Г.Н., Кулешова И.М., Дунченко Н.И. Технология сыра и других молочных продуктов: учебник и учебное пособие. М.: Колос, 1992. 320 с. (Среднее профессиональное образование)
2. Храпцов А.Г., Васи́лин С.В., Рябцева С.А. Технология продуктов из вторичного молочного сырья: Учебное пособие. С.Пб.: ГИОРД, 201. 424 с. (Высшее образование) [Электронный вариант] Режим доступа <https://znanium.ru/catalog/document?id=14170>
3. Вышемирский Ф.А. Производство масла из коровьего молока в России. С.Пб.: ГИОРД, 2010. 288 с. (Среднее профессиональное образование) [Электронный вариант] Режим доступа <https://znanium.ru/catalog/document?id=36997>
4. Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов: учебник. М.: ДеЛи, 2007. 560 с. (Среднее профессиональное образование) [Электронный вариант] Режим доступа <https://znanium.com/catalog/document?id=385852>
5. Карпеня М.М., Шляхтунов В.И., Подрез В.Н. Технология производства молока и молочных продуктов: учебное пособие. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2022. 410 с. (Высшее образование) [Электронный вариант] Режим доступа <https://znanium.ru/catalog/document?id=386892>
6. Чебакова Г.В., Зачесова И.А. Оценка качества молока и молочных продуктов: Учебно-методическая литература. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2022. 182 с. (Высшее образование) [Электронный вариант] Режим доступа <https://znanium.ru/catalog/document?id=397899>
7. Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока: Учебное пособие. М.: НИЦ ИНФРА-М, 202. 443 с. (Высшее образование) [Электронный вариант] Режим доступа <https://znanium.ru/catalog/document?id=375828>
8. Ганина В.И., Борисова Л.А., Морозова В.В. Производственный контроль молочной продукции: учебник. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 248 с. [Электронный ресурс] – Режим доступа. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1233172> (Среднее профессиональное образование и Высшее образование).
9. Миколайчик И.Н., Морозова Л.А., Субботина Н.А. Технохимический контроль: учебник для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 248 с. (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники

1. Вышемирский Ф.А. Русский метод производства сливочного масла. С.Пб.: ГИОРД, 2021. 328 с. (Высшее образование) [Электронный вариант] Режим доступа <https://znanium.ru/catalog/document?id=376726>
2. Илюхин В.В., Тамбовцев И.М., Бурлев М.Я. Монтаж, наладка, диагностика, ремонт и сервис оборудования предприятий молочной промышленности. 2006. [Электронный вариант] Режим доступа http://www.mirknig.com/knigi/nauka_ucheba/
3. Оборудование предприятий молочной промышленности / Ю.П. Золотин и др. М.: Агропромиздат, 1985. 270 с. (Среднее профессиональное образование).
4. Оноприйко А.В., Храмцов А.Г., Оноприйко В.А. Производство молочных продуктов. Практическое пособие. М.: ИКЦ «МарТ», 2004. 384 с. (Среднее профессиональное образование и Высшее образование).
5. Ростроса Н.К. Технология молока и молочных продуктов. М.: Пищевая прм-сть, 1980. 192 с. (Среднее профессиональное образование).
6. Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крусь А.Г. и др. М.: КолосС, 2005. 455 с. (Высшее образование).
7. Технология молочных продуктов / Г.Н. Крусь А.Г. и др. М.: Агропромиздат, 1988. 367 с. (Среднее профессиональное образование).

Интернет-ресурсы

1. <https://znanium.com/>-Электронно-библиотечная система издательства «Znanium»
2. <http://elibrary.ru>-Электронная библиотека журналов.
3. <http://www.rsl.ru>-Российская Государственная Библиотека.
4. <http://www.moloprom.ru/reader/magdairy/> - Журнал «Молочная промышленность»
5. <http://www.molreka.ru/> - Журнал «Молочная река»
6. <http://www.milkbranch.ru/> - Журнал «Переработка молока»
7. www.rospotrebнадзор.ru/files/documents/projects - «Инструкция по теххимическому 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 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.

Формой аттестации итогов практики является составление и защита отчета по практике в результате индивидуального собеседования студента с руководителем практики и выставление по результатам собеседования оценки.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1-1.3 ПК2.1-2.6 ПК3.1-3.5 ПК4.1-4.6 ПК5.1-5.5	<p>Иметь практический опыт работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемки и определения качественных показателей поступающего молока; - распределения поступившего сырья на переработку; - первичной обработки сырья; - контроля качества; - контроля качества сырья и продукции; - выбора технологической карты производства; - изготовления производственных заквасок и растворов; - выполнения основных технологических расчетов; - ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты; - выполнения основных технологических расчетов; - ведения процессов выработки масла и напитков из пахты; - контроля качества сырья и продукции; - выбора технологической карты производства; - изготовления производственных заквасок и растворов; - выполнения основных технологических расчетов; - ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки; - участия в оценке качества сыров; - планирования и анализа производственных показателей организации; - участия в управлении трудовым коллективом; - ведения документации установленного образца; - производства различных видов питьевого молока и молочных напитков; - производства различных видов кисломолочной продукции. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к молочному сырью, принимаемому на переработку; - методы контроля качества молочного сырья; - требования к организации и проведению первичной переработки сырья в соответствии с его качеством; - требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; 	<p>Выполнение работ производственной практики.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка.</p> <p>Защита отчета по производственной практике.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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"> – требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты; – технологические процессы производства масла и напитков из пахты; – требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции; – требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; – причины возникновения брака и способы их устранения; – назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты; – правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании. <ul style="list-style-type: none"> – – требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки; – методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция; – технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки; – требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции; – причины возникновения брака и способы их устранения; – назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки; – режимы мойки оборудования, форм, инвентаря <ul style="list-style-type: none"> - методики продуктовый расчёт - знать методики расчета потребности предприятия в сырье и материалах; - знать методики расчета оптимальной численности ра- 	
--	--	--

	<p>ботников производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать методики расчета планируемого фонда оплаты труда; - знать методики расчета экономических показатели структурного подразделения организации; - знать методики планирования работы структурного подразделения (бригады); - составление должностных инструкции - составление графика выхода на работу и вести табель учета рабочего времени работников; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; - знать методики расчета заработной платы; - знать как разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - знать методики оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады) - знать требования к оформлению документации на различные операции с сырьем и готовой продукцией; - знать требования к составлению ежедневный рапорт. 	
<p>ПК1.1-1.3 ПК2.1-2.6 ПК3.1-3.5 ПК4.1-4.6 ПК5.1-5.5</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать молочное сырье на переработку; - использовать методы контроля качества молочного сырья; - организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством; - учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла); - распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества; - 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; 	<p>Выполнение работ производственной практики.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка.</p> <p>Защита отчета по производственной практике.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <ul style="list-style-type: none"> – учитывать поступающее сырье; – сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей; – изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра; – контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции; – проверять готовность сгустка и сырного зерна; – проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом; – учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение; – учитывать количество продуктов из молочной сыворотки; – анализировать причины брака готовой продукции; – разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; – обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки; – контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки; контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря. - проводить продуктовый расчёт - проводить расчет в потребности предприятия в сырье и материалах; - проводить расчет оптимальной численности работников производства; - проводить расчет планируемого фонда оплаты труда; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - проводить расчет планирования работы структурного подразделения (бригады); - составлять должностные инструкции - составлять графики выхода на работу и вести табель учета рабочего времени работников; - уметь организовывать рабочие места в производственных помещениях; - уметь организовывать работу коллектива исполнителей; - рассчитывать заработную плату; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - проводить оценку эффективности деятельности струк- 	
--	--	--

	турного подразделения (бригады); - принимать управленческие решения; - оформлять документацию на различные операции с сырьем и готовой продукцией; - составлять ежедневный рапорт.	
--	---	--

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. До поступления на предприятия для прохождения производственной (преддипломной) 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 зачислении на практику с указанием наставника и ответственного по технике безопасности, подписанная руководителем предприятия, заверенная печатью. И в течение первой недели в учебное заведение высылается **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 **24 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 окончанию 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 отчета 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:

Введение.

Раздел 1. Общие сведения о предприятии.

Раздел 2. Характеристика выпускаемой продукции.

Заключение

Введение: Объект прохождения производственной практики. Предмет исследования: организация работы структурного подразделения; технология производства кисломолочных и детских молочных продуктов. Целью производственной практики является получение практического опыта по участию в тех-

нологии производства кисломолочных и детских молочных продуктов. Задачи: дать общую характеристику объекту исследования; изучить организацию работы структурного подразделения; изучить ассортимент, технологию и характеристику выпускаемой продукции; рассмотреть используемое оборудование; рассмотреть экономический анализ эффективной работы.

Основная часть:

Раздел 1. Общие сведения о предприятии, расположение цехов.

- 1.1 Общие сведения о предприятии, название, адрес, историческая справка.
- 1.2 Производственная и организационная структура, расположение цехов в чертежном варианте.
- 1.3 Ассортимент выпускаемой продукции, сырьевая база, рынки сбыта продукции.
- 1.4 Экономический анализ эффективной работы предприятия.

Раздел 2. Характеристика выпускаемой продукции.

- 2.1 Характеристика качества сырья и готовой продукции.
- 2.2 Требования нормативно-технологической документации на готовую продукцию.
- 2.3 Технологические схемы производства продуктов.
- 2.4 Технология продукта с обоснованием технологических режимов.
- 2.5 Организация системы управления качеством молочной продукции.
- 2.6 Технохимический и микробиологический контроль сырья и готовой продукции.
- 2.7 Подбор технологического оборудования.
- 2.8 Мойка и дезинфекция технологического оборудования.

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 ор-
ганизации учебного процесса учебно-
методического управления

_____ А.У. Есембекова
« ___ » _____ 2022 г.

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по
производственной (преддипломной) практике

(по профилю специальности)

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 **производственной практики (преддипломной)** 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 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.5	Дневник практики. Отчет о практике. Защита отчета о практике. Аттестационный лист (по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной (преддипломной) практики). 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.		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; с трудом 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</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
ПК3.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.		Осуществляет самостоятельно приёмку и контроль качества молочного сырья в соответствии с техническим регламентом, точно и грамотно оформляет докумен-	Осуществляет с небольшой посторонней помощью: приёмку молочного сырья в соответствии с техническим регламентом, точно и грамотно оформляет докумен-	С трудом осуществляет приёмку молочного сырья в соответствии с техническим регламентом, не всегда точно и грамотно оформляет документацию	Не знает как осуществлять приёмку молочного сырья в соответствии с техническим регламентом, не знает как оформлять документацию по приемке молока, не знает

		тацию по приемке молока, точно и правильно проводит расчёт расхода сырья при выработке молочных продуктов	тацию по приемке молока, точно и правильно проводит расчёт расхода сырья при выработке молочных продуктов	по приемке молока, не всегда точно и правильно проводит расчёт расхода сырья при выработке молочных продуктов	как правильно проводить расчёт расхода сырья при выработке молочных продуктов
ПК3.2 Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла		Осуществляет самостоятельно выбор технологической карты производства различных сортов сливочного масла; без затруднений проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; точно и грамотно оформляет технологическую документацию	С небольшой посторонней помощью осуществляет выбор технологической карты производства различных сортов сливочного масла; проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; точно и грамотно оформляет технологическую документацию	С трудом осуществляет выбор технологической карты производства различных сортов сливочного масла; с ошибками проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; не всегда точно и грамотно оформляет технологическую документацию	Не способен осуществлять выбор технологической карты производства различных сортов сливочного масла; не умеет проводить анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; не умеет оформлять технологическую документацию
ПК3.3 Вести технологические процессы производства напитков из пахты.		Осуществляет самостоятельно выбор технологической карты производства напитков из пахты; 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 напитков из пахты; проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; точно и грамотно оформляет технологическую документацию	С трудом осуществляет выбор технологической карты производства напитков из пахты; 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 напитков из пахты; не умеет проводить анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; не умеет оформлять технологическую документацию
ПК3.4 Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.		Осуществляет самостоятельно, точно и правильно проведение контроля качества по ГОСТу сливочного масла и продуктов из пахты; качественно анализирует причины брака и разрабатывает меры по их устранению	С небольшой посторонней помощью осуществляет проведение контроля качества по ГОСТу сливочного масла и продуктов из пахты; качественно анализирует причины брака и разрабатывает меры по их устранению	С трудом осуществляет, не всегда точно и правильно проведение контроля качества по ГОСТу сливочного масла и продуктов из пахты; не всегда качественно анализирует причины брака и с трудом разрабатывает меры по их устранению	Не способен осуществлять, проведение контроля качества по ГОСТу сливочного масла и продуктов из пахты; не умеет анализировать причины брака и разрабатывать меры по их устранению
ПК3.5 Обеспечивать работу оборудования при выработ-		Осуществляет самостоятельно работу на оборудо-	С небольшой посторонней помощью осуществляет ра-	С трудом осуществляет и не всегда правильно рабо-	Не знает как правильно осуществить работу на обо-

ке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.		вани; соблюдает технику безопасности согласно инструкциям	боту на оборудовании; соблюдает технику безопасности согласно инструкциям	ту на оборудовании; соблюдает технику безопасности согласно инструкциям	рудовании; не соблюдает технику безопасности согласно инструкциям
ПК4.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.		Осуществляет самостоятельно приёмку молочного сырья в соответствии с техническим регламентом, точно и грамотно оформляет документацию по приемке сырья, точно и правильно рассчитывает расход сырья при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки	Осуществляет с небольшой посторонней помощью: приёмку молочного сырья в соответствии с техническим регламентом, точно и грамотно оформляет документацию по приемке молока, точно и правильно расход сырья при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки	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 рассчитывает расход сырья при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки	Не знает как осуществлять приёмку молочного сырья в соответствии с техническим регламентом, не знает как оформлять документацию по приемке молока, не знает как правильно рассчитать расход сырья при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки
ПК4.2 Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.		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	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	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	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
ПК4.3 Вести технологические процессы производства различных видов сыра.		Осуществляет самостоятельно выбор технологической карты производства различных видов сыра; без затруднений проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; точно и грамотно оформляет технологическую документацию	С небольшой посторонней помощью осуществляет выбор технологической карты производства различных видов сыра; проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; точно и грамотно оформляет технологическую документацию	С трудом осуществляет выбор технологической карты производства различных видов сыра; с ошибками проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; не всегда точно и грамотно оформляет технологическую документацию	Не способен осуществлять выбор технологической карты производства различных видов сыра; не умеет проводить анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; не умеет оформлять технологическую документацию
ПК4.4 Вести технологиче-		Осуществляет самостоя-	С небольшой посторонней	С трудом осуществляет	Не способен осуществлять

ские процессы производства продуктов из молочной сыворотки		тельно выбор технологической карты производства продуктов из молочной сыворотки; без затруднений проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; точно и грамотно оформляет технологическую документацию	помощью осуществляет выбор технологической карты производства продуктов из молочной сыворотки; проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; точно и грамотно оформляет технологическую документацию	выбор технологической карты производства продуктов из молочной сыворотки; с ошибками проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; не всегда точно и грамотно оформляет технологическую документацию	выбор технологической карты производства продуктов из молочной сыворотки; не умеет проводить анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; не умеет оформлять технологическую документацию
ПК4.5 Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки		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
ПК4.6 Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки		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
ПК 5.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.		Участвует в планировании основных показателей деятельности организации; применяет в практической ситуации экономические методы планирования и расчёта основных показателей деятельности организации; участвует в составлении бизнес – планов.	С небольшой посторонней помощью: участвует в планировании основных показателей деятельности организации; применяет в практической ситуации экономические методы планирования и расчёта основных показателей деятельности организации; участвует в составлении бизнес – планов.	С трудом осуществляет и не всегда правильно: планирование основных показателей деятельности организации; применение в практической ситуации экономические методов планирования и расчёта основных показателей деятельности организации; Затрудняется в составлении бизнес – планов.	Не знает как правильно осуществить: планирование основных показателей деятельности организации; применение в практической ситуации экономические методов планирования и расчёта основных показателей деятельности организации; Не умеет составлять бизнес – план.
ПК 5.2 Планировать выполнение работ исполнителями.		Участвует в планировании работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и	С небольшой посторонней помощью: участвует в планировании работы исполнителям в соответствии с	С трудом и не всегда грамотно участвует: в планировании работы исполнителям в соответствии с	Не знает как правильно осуществить: планирование работы исполнителям в соответствии с установленными

		<p>функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников;</p> <p>в оформлении планов работы по установленной форме;</p> <p>в соответствии планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости</p>	<p>установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников;</p> <p>в оформлении планов работы по установленной форме;</p> <p>в соответствии планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости</p>	<p>установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников;</p> <p>допускает ошибки в оформлении планов работы по установленной форме;</p> <p>в соответствии планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости</p>	<p>ми целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников;</p> <p>не знает требований по оформлению планов работы по установленной форме;</p> <p>не может привести в соответствие планы с требованиями конкретности, достижимости, проверяемости</p>
ПК 5.3 Организовывать работу трудового коллектива.		<p>Участствует в организации работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями;</p> <p>Участствует в определении состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями</p>	<p>С небольшой посторонней помощью участвует: в организации работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями; в определении состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями</p>	<p>С трудом и не всегда грамотно участвует в организации работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями;</p> <p>допускает ошибки в определении состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями</p>	<p>Не знает как правильно осуществить: участие в организации работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, не знает требований должностных инструкций; не умеет рассчитывать состав и количество необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями</p>
ПК 5.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.		<p>Участствует в: использовании различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлении результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; принятии управленческого решения по по-</p>	<p>С небольшой посторонней помощью участвует в: использовании различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлении результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; принятии</p>	<p>С трудом и не всегда грамотно участвует в: использовании различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлении результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их</p>	<p>Не знает как правильно осуществить: участие в использовании различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлении результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; принятии</p>

		вышению результативности работы предприятия	управленческого решения по повышению результативности работы предприятия	вызвавших; принятии управленческого решения по повышению результативности работы предприятия	управленческого решения по повышению результативности работы предприятия
ПК 5.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.		Участвует в: оформлении учетно-отчетной документации согласно принятой учетной политике организации.	С небольшой посторонней помощью участвует в: оформлении учетно-отчетной документации согласно принятой учетной политике организации.	С трудом и не всегда грамотно участвует в: оформлении учетно-отчетной документации согласно принятой учетной политике организации.	Не знает как оформлять учетно-отчетную документацию согласно принятой учетной политике организации.

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 ___ курсе
 по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
 успешно прошел(ла) производственную практику (преддипломную)
 в объеме 144 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 внутриводского перемещения молока и молочных продуктов. Обеспечение нормального режима работы оборудования	
ПК 2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке 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.	
ПК 2.2 Изготавливать производственные закваски	Изготовление производственных заквасок и растворов.	
ПК 2.3 Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов	Ведение процессов выработки цельномолочных продуктов.	
ПК 2.4 Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания	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.	
ПК 2.5 Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Контроль процесса приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания. Анализ причин брака, допущенного в производственном процессе.	
ПК 2.6 Обеспечивать работу оборудования для про-	Обеспечение режимов работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продук-	

изводства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	тов детского питания. Контроль эффективного использования технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания. Контроль санитарного состояния оборудования участка.	
ПК 3. 1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	Сортировка сырья по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей	
ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.	Ведение процессов выработки масла и напитков из пахты	
ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.	Контроль соблюдения требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией	
ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.	Контроль маркировки затаренной продукции и ее отгрузки. Обеспечение условий хранения масла в камерах	
ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	Контроль эффективного использования технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты. Контроль санитарного состояния оборудования и инвентаря участка	
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Учёт поступающего сырья. Сортировка молока по качеству и определение его пригодности для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей.	
ПК 4. 2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	Изготовление бактериальных заквасок и растворов для производства сыра. Изготовление производственных заквасок и растворов	
ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра	Выбор технологической карты производства. Ведение процессов изготовления сыра. Проверка готовности сгустка и сырного зерна. Учёт количества выработанного сыра и передача его в соляное отделение	
ПК 4. 4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.	Ведение процессов изготовления продуктов из молочной сыворотки. Учёт количества продуктов из молочной сыворотки	
ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Контроль качества сырья и продукции. Участие в оценке качества сыра. Контроль приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для выработываемых видов продукции. Проведение периодической проверки активной кислотности сыра индикаторным методом	
ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Обеспечение режима работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки. Контроль эффективного использования технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки. Контроль санитарного состояния оборудования, форм и инвентаря	
ПК 5.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	- продуктовый расчёт - расчет в потребности предприятия в сырье и материалах; - расчет оптимальной численности работников производства; - расчет планируемого фонда оплаты труда; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - планирования работы структурного подразделения (бригады);	
ПК 5.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	- составление должностных инструкции - составлять графики выхода на работу и вести таблицу учета рабочего времени работников;	
ПК 5.3 Организовывать работу трудового коллектива.	- организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей;	
ПК 5.4 Контролировать ход и оценивать результаты вы-	- рассчитывать заработную плату; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;	

полнения работ исполнителями.	- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений;	
ПК 5.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- оформлять документацию на различные операции с сырьем и готовой продукцией; - составлять ежедневный рапорт.	

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____
Ф.И.О., должность

М.П.

Производственная характеристика на студента

Курганской государственной сельскохозяйственной академии имени
Т.С. Мальцева – филиала федерального государственного бюджетного образо-
вательного учреждения высшего образования «Курганский государственный
университет»

Фамилия Имя Отчество
по специальности **19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов»**
За время производственной практики (преддипломной)

наименование организации

1. Фактически на рабочих местах по профессии (специальности)

перечислить рабочие места

работал с «__» 20 г.
выполнял

перечислить основные виды работ

2. Качество выполнения работ

оценка

3. Выполнение производственных норм в течение производственной практики (преддипломной)

(выполнено/не выполнено)

4. Знание (технологического процесса, обращения с оборудованием, приборами и инструментами)

подробный отзыв

5. Трудовая дисциплина

замечания и оценка

6. Заключение: студент

Фамилия И.О.

показал

профессиональную подготовку

оценка

Руководитель практики _____ / _____

М.П.

подпись

«__»

20 г.

