

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

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.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья** 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.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 378.

## **1.2 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная практика (по профилю специальности) является обязательной и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика (по профилю специальности является разделом программы подготовки специалистов среднего звена), реализуется в рамках профессионального модуля по специальности в части освоения обучающимися вида профессиональной деятельности, для последующего освоения ими профессиональных компетенций по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 378.

## **1.3 Цель и задачи учебной практики**

Учебная практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и практического опыта по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 378.

Задачи учебной практики (по профилю специальности):

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;
- обеспечение целостности подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;
- обеспечение связи практики с теоретическим обучением.

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

Показатели	Объем часов / продолжительность	
	часов	недель
В рамках освоения профессионального модуля ПМ 0.1	36	1
Сроки (период) проведения (курс, семестр)	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 0.1	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 0.1	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.

## Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Код ОК, ПК	Знания	Умения
ОК 1-9; ПК 1.1-1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к молочному сырью, принимаемому на переработку;</li> <li>- методы контроля качества молочного сырья;</li> <li>- требования к организации и проведению первичной переработки сырья в соответствии с его качеством;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать молочное сырье на переработку;</li> <li>- использовать методы контроля качества молочного сырья;</li> <li>- организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством;</li> <li>- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);</li> <li>- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества.</li> </ul>

### 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	Первичная обработка сырья	6
2	Приемка и определение качественных показателей поступающего молока	12
3	Контроль процессов сепарирования, нормализации молочного сырья	6
4	Контроль процессов гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья	6
5	Контроль эксплуатации и эффективного использования 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/nauka\\_ucheba/](http://www.mirknig.com/knigi/nauka_ucheba/)

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

3. Оноприйко А.В., Храмов А.Г., Оноприйко В.А. Производство 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.rospotrebnadzor.ru/files/documents/projects](http://www.rospotrebnadzor.ru/files/documents/projects) - «Инструкция по технологическому контролю на предприятиях молочной промышленности»
8. [http://www.tehbez.ru/Docum/DocumShow\\_DocumID\\_511.html](http://www.tehbez.ru/Docum/DocumShow_DocumID_511.html) - Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности Санитарные правила и нормы
9. <http://window.edu.ru/window/> - Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности: Лабораторный практикум

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ 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 1.1-1.3	<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к молочному сырью, принимаемому на переработку;</li> <li>- методы контроля качества молочного сырья;</li> <li>- требования к организации и проведению первичной переработки сырья в соответствии с его качеством.</li> </ul> <p>Умение:</p>	<p>Выполнение работ учебной практики.</p> <p>Составление схем, таблиц.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- принимать молочное сырье на переработку;</li><li>- использовать методы контроля качества молочного сырья;</li><li>- организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством;</li><li>- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);</li><li>- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества.</li></ul>	
--	--	--



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

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

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	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 нестандартных ситуациях и нести за них ответственность		Способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Способен принимать решения в стандартных и немного 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 за работу членов		Берет на себя ответственность за работу членов ко-	Способен брать на себя ответственность за работу член-	С трудом берет на себя ответственность за работу член-	Не способен брать на себя ответственность за работу член-

нов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий		манды (подчиненных), за результат выполнения заданий	нов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	нов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	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 соответствии с его качеством.		Осуществляет самостоятельно подготовку оборудования для переработки сырья; ведение расчётов по сепарированию и нормализации мо-	Осуществляет с небольшой посторонней помощью подготовку оборудования для переработки сырья; ведение расчётов по сепарированию	С трудом осуществляет подготовку оборудования для переработки сырья; не всегда правильно проводит расчёты по сепарированию и норма-	Не способен осуществлять подготовку оборудования для переработки сырья; не знает как провести расчёты по сепарированию и норма-

		лока; осуществляет выбор правильного технологического режима обработки в соответствии с качеством сырья; проводит первичную обработку в соответствии с технологическим процессом приготовления молочных продуктов	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	лизации молока; затрудняется осуществлять выбор правильного технологического режима обработки в соответствии с качеством сырья; проводит первичную обработку в соответствии с технологическим процессом приготовления молочных продуктов	лизации 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
--	--	---	--	--	---

## 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.