

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Курганский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «КГУ»)

Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени
Т.С. Мальцева – филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Курганский государственный университет»
(Лесниковский филиал ФГБОУ ВО «КГУ»)

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

_____ / Н.В. Дубив /
«27» января 2023 г..

Рабочая программа производственной практики

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной
сыворожки

**МДК.03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из
пахты**

**МДК.04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной
сыворожки**

Специальность среднего профессионального образования

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Квалификация:

Техник-технолог

Форма обучения

Очная, заочная

Лесниково

Рабочая программа **производственной практики профессионального модуля:**

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты МДК.03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты;

ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки МДК.04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки

разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта – ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 378.

Разработчик (и):

Доцент, к. с-х.н.

Е.М. Поверинова

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии ФГБОУ ВО Курганская ГСХА «23» июня 2022 г. протокол № 6.

Заведующая отделом планирования и организации
учебного процесса

учебно-методического управления _____

А.У. Есембекова

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля:

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты МДК.03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты;

ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной Сыворотки МДК.04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки

является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 378.

1.2 Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

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

1.3 Цель и задачи производственной практики

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 378.

Задачи производственной практики (по профилю специальности):

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;
- обеспечение целостности подготовки специалистов к выполнению ос-

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

1.4. Объем практики, продолжительность и сроки проведения производственной практики

Показатели	Очная форма		Заочная форма	
	Объем часов / продолжительность			
	часов	недель	часов	недель
В рамках освоения профессионального модуля ПМ 0.3	162	4,5	180	5
В рамках освоения профессионального модуля ПМ 0.4	90	2,5	180	5
Сроки (период) проведения практики (курс, семестр) в рамках освоения профессионального модуля ПМ 0.3	3 курс, 6 семестр		4 курс, 7 семестр	
в рамках освоения профессионального модуля ПМ 0.4			5 курс, 9 семестр	
Промежуточная аттестация (форма)	Дифференцированный зачет			

1.5. Требования к результатам освоения практики

В ходе освоения программы производственной практики студент развивает **общие и профессиональные компетенции.**

В рамках освоения профессионального модуля	Код компетенции	Содержание компетенции
ПМ 0.3 ПМ 0.4	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 0.3	ПК3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
	ПК3.2	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
	ПК3.3	Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
	ПК3.4	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пах-

		ты.
	ПК3.5	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.

Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Код ОК, ПК	Знания	Умения
ОК 1-9; ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.6	<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. – 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; 	<ul style="list-style-type: none"> – учитывать поступающее сырье по количеству и качеству; – сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей; – 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 инвен-

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>таря участка.</p> <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.
--	---	---

1.6 База практики

Программа практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащенность современными аппаратно-программными средствами;
- оснащенность необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и ВУЗом.

В договоре ВУЗ и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на практику.

1.7 Контроль работы студентов и отчетность

По итогам практики студенты предоставляют отчет по практике, аттестационный лист, производственную характеристику, дневник. Все документы должны быть заверены руководителем практики от организации.

Итогом практики является дифференцированный зачет, который выставляется руководителем практики от учебного заведения с учетом аттестационного листа и оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план и содержание производственной практики

ПМ.03. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

№ п-п	Наименование темы	часы
1	Знакомство с предприятием. Прохождение инструктажа по ТБ	6
2	Сортировка сырья по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей	18
3	Ведение процессов выработки масла и напитков из пахты	18
4	Контроль соблюдения требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией	24
5	Контроль маркировки затаренной продукции и ее отгрузки.	18
6	Обеспечение условий хранения масла в камерах	24
7	Контроль эффективного использования технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты.	24
8	Контроль санитарного состояния оборудования и инвентаря участка	30
Итого		162

ПМ.04. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки

№ п-п	Наименование темы	часы
1	Учёт поступающего сырья.	6
2	Сортировка молока по качеству и определение его пригодности для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей.	6
3	Контроль качества сырья и продукции.	6
4	Участие в оценке качества сыра	6
5	Изготовление бактериальных заквасок и растворов для производства сыра.	6
6	Изготовление производственных заквасок и растворов	6
7	Выбор технологической карты производства. Ведение процессов изго-	6

	товления сыра и продуктов из молочной сыворотки	
8	Обеспечение режима работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки	6
9	Контроль приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции	6
10	Проверка готовности сгустка и сырного зерна	6
11	Проведение периодической проверки активной кислотности сыра индикаторным методом	6
12	Учёт количества выработанного сыра и передача его в соляное отделение	6
13	Учёт количества продуктов из молочной сыворотки	6
14	Контроль эффективного использования технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки	6
15	Контроль санитарного состояния оборудования, форм и инвентаря	6
Итого		90

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Крусъ 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. Храмов А.Г., Василисин 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 технохимическому контролю на предприятиях молочной промышленности»

8. http://www.tehbez.ru/Docum/DocumShow_DocumID_511.html - Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности Санитарные правила и нормы

9. <http://window.edu.ru/window/> - Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности: Лабораторный практикум.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Согласно требованиям п. 8.4. ФГОС оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин (умения, знания);
- оценка компетенций обучающихся.

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется преподавателем в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета и дневника по практике, аттестационного листа, характеристики с места практики и защиты отчета по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.6	Знание: <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. – 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; 	Выполнение работ производственной практики. Защита отчета по производственной практике.

	<ul style="list-style-type: none"> – режимы мойки оборудования, форм, инвентаря <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – учитывать поступающее сырье по количеству и качеству; – сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей; – 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 про- 	
--	---	--

	<p>дукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
--	--	--

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. До поступления на предприятия для прохождения производственной практики все обучающиеся должны пройти **медицинский осмотр и санитарный минимум**.
2. По прибытию на предприятие обучающиеся должны явиться в отдел кадров предприятия, предъявить направление на практику, **типовой договор, санитарную книжку** и пройти инструктаж на рабочем месте. Издаётся приказ руководителя предприятия, назначается руководитель практики от предприятия, который осуществляет общее руководство по практике обучающихся и руководитель ответственный за технику безопасности. Обучающиеся при прохождении практики на рабочем месте подчиняются непосредственно этим руководителям. Затем, берётся выписка из приказа о 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 **30 дней**. Режим труда обучающихся: работа на неоплачиваемых рабочих местах под руководством высококвалифицированных работников или на оплачиваемом месте в соответствии с режимом, действующим на предприятии. Продолжительность рабочего времени обучающихся – **6 часов**.
5. Во время производственной практики обучающиеся составляют отчет о выполнении программы практики, который предоставляется в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия, подписанный и заверенный печатью (на последней странице отчета). Ведётся дневник о прохождении практики в соответствии с программой, который тоже

под последними записями, подписывается руководителем практики от предприятия и заверяется печатью. А также по 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 курсовой работы должна быть оформлена печатным способом на одной стороне листа белой бумаги формата А 4 (210 x 297 мм).

Печатать работу следует через 1,5 интервал, используя шрифт 14 TimesNewRoman для написания основного текста, 10-12 для таблиц. Плотность текста курсовой работы должна быть одинаковой: на странице 57-60 знаков в строке, 28-30 строк на странице.

Текст печатают, соблюдая следующие параметры полей: левое - не менее 20 мм, правое - не менее 10 мм, верхнее - не менее 20 мм, нижнее - не менее 20 мм. Шрифт должен быть четким, средней жирности.

Абзацный отступ должен быть одинаковым и равен по всему тексту 1,25 см.

Отчет по практике брошюруется, вкладывается в скоросшиватель, и производится сквозное закрепление листов работы в последовательности: титульный лист, содержание, введение, основной раздел, заключение, список использованных источников, приложения.

Содержание отчета:

Раздел 1. Общие сведения о предприятии, расположение цехов.

Раздел 2. Санитария и личная гигиена работников молочной промышленности.

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

Раздел 4. Ассортимент выпускаемой продукции, ТХК.

Раздел 5. Экономический анализ эффективной работы предприятия.

Основная часть:

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

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

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

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

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

Заключение: Мнение студента о предприятии, практике, руководителе, персонале. Предложения.

Отчет должен быть написан подробно.

Приложения: схемы, технологические карты, фотографии и т.п.

Презентация по прохождению практики – на электронном носителе.

В зачетную книжку и в специальную ведомость выставляется общая оценка по практике.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия
имени Т.С. Мальцева»
(ФГБОУ ВО Курганская ГСХА)
Учебно-методическое управление

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая отделом планирования
и организации учебного процесса
учебно-методического управления

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

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по
производственной практике

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной
сыворотки

**МДК.03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из
пахты**

**МДК.04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной
сыворотки**

Специальность среднего профессионального образования

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Квалификация:

Техник-технолог

Форма обучения

Очная, заочная

Лесниково

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты МДК.03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты;

ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки МДК.04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки

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 3.1-3.5 ПК 4.1-4.6	Дневник практики. Отчет о практике. Защита отчета о практике. Аттестационный лист (по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики по каждому модулю). Характеристика.

2. Шкала оценки компетенций обучающихся

Компетенции (коды и определения)	Показатели	Критерии оценки			
		отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики. 2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков. 3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней интерес	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней не устойчивый интерес	Не понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, не проявляет к ней устойчивый интерес
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		Способен самостоятельно организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Способен организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, затрудняется оценивать их эффективность и качество.	С трудом способен организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, затрудняется оценивать их эффективность и качество.	Не способен организовывать собственную деятельность, не способен выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, не может оценивать их эффективность и качество.
ОК3 Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность		Способен принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность	Способен принимать решения в стандартных и немногo затрудняется их принимать в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Способен принимать решения в стандартных, но затрудняется их принимать в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Не способен принимать решения в стандартных, и в нестандартных ситуациях, не способен нести за них ответственность
ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития		Способен легко осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	С трудом осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Не способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		Легко и без затруднений способен использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Способен использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	С трудом способен использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Не способен использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями		Легко и без проблем, работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями	Работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями	Не без проблем, работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями	Не способен работать в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями
ОК7 Брать на себя ответственность		Берет на себя ответственность	Способен брать на себя ответственность	С трудом берет на себя ответственность	Не способен брать на себя ответственность

<p>ственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>		<p>ность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<p>ветственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<p>ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<p>ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>
<p>ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>		<p>Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации</p>	<p>Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, с дополнительной мотивацией планирует повышение квалификации</p>	<p>С посторонней помощью определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, с дополнительной мотивацией планирует повышение квалификации</p>	<p>Не способен самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, не может заниматься самообразованием, не планирует повышение квалификации</p>
<p>ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессионально деятельности.</p>		<p>Легко ориентируется в условиях частой смены технологий в профессионально деятельности.</p>	<p>Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессионально деятельности.</p>	<p>С трудом ориентируется в условиях частой смены технологий в профессионально деятельности.</p>	<p>Не ориентируется в условиях частой смены технологий в профессионально деятельности.</p>
<p>ПК3.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.</p>		<p>Осуществляет самостоятельно приёмку и контроль качества молочного сырья в соответствии с техническим регламентом, точно и грамотно оформляет документацию по приемке молока, точно и правильно проводит расчёт расхода сырья при выработке молочных продуктов</p>	<p>Осуществляет с небольшой посторонней помощью: приёмку молочного сырья в соответствии с техническим регламентом, точно и грамотно оформляет документацию по приемке молока, точно и правильно проводит расчёт расхода сырья при выработке молочных продуктов</p>	<p>С трудом осуществляет приёмку молочного сырья в соответствии с техническим регламентом, не всегда точно и грамотно оформляет документацию по приемке молока, не всегда точно и правильно проводит расчёт расхода сырья при выработке молочных продуктов</p>	<p>Не знает как осуществлять приёмку молочного сырья в соответствии с техническим регламентом, не знает как оформлять документацию по приемке молока, не знает как правильно проводить расчёт расхода сырья при выработке молочных продуктов</p>
<p>ПК3.2 Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла</p>		<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>ПК3.3 Вести технологические процессы производ-</p>		<p>Осуществляет самостоятельно выбор технологиче-</p>	<p>С небольшой посторонней помощью осуществляет вы-</p>	<p>С трудом осуществляет выбор технологической</p>	<p>Не способен осуществлять выбор технологической кар-</p>

ства напитков из пахты.		ской карты производства напитков их пахты; без затруднений проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; точно и грамотно оформляет технологическую документацию	бор технологической карты производства напитков их пахты; проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; точно и грамотно оформляет технологическую документацию	карты производства напитков их пахты; с ошибками проводит анализ качества и рациональность выбора технологических режимов производства; не всегда точно и грамотно оформляет технологическую документацию	ты производства напитков их 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 выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.		Осуществляет самостоятельно работу на оборудовании; соблюдает технику безопасности согласно инструкциям	С небольшой посторонней помощью осуществляет работу на оборудовании; соблюдает технику безопасности согласно инструкциям	С трудом осуществляет и не всегда правильно работу на оборудовании; соблюдает технику безопасности согласно инструкциям	Не знает как правильно осуществить работу на оборудовании; 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		Осуществляет самостоятельно подбор и расчёт компонентов закваски согласно	Осуществляет с небольшой посторонней помощью подбор и расчёт компонентов	С трудом осуществляет подбор и расчёт компонентов закваски согласно	Не способен осуществить подбор и расчёт компонентов закваски согласно видам

фермента.		видам продукции; проводит приготовление производственных заквасок и раствора сычужного фермента; способен оценить качество готовой закваски в соответствии с ГОСТом	закваски согласно видам продукции; проводит приготовление производственных заквасок и раствора сычужного фермента; способен оценить качество готовой закваски в соответствии с ГОСТом	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	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 технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки		Осуществляет самостоятельно 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	С небольшой посторонней 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	С трудом осуществляет 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	Не способен осуществлять 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
--	--	--	---	--	--

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 III курсе по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

ПМ. 03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

в объеме 162 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 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	

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____

ФИО, должность

М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф И О

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

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

ПМ. 04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки

в объеме 90 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 обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, которой проходила практика выполнил/не выполнил (в соответствии/несоответствии)
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 вырабатываемых 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	

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____

ФИО, 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

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

(выполнено/не выполнено)

4. Знание (технологического процесса, обращения с оборудованием, приборами и инстру-
ментами)

подробный отзыв

5. Трудовая дисциплина

замечания и оценка

6. Заключение: студент

Фамилия И.О.

показал

профессиональную подготовку

оценка

М.П. Руководитель практики _____ / _____
подпись

«__»

20 ____ г.

