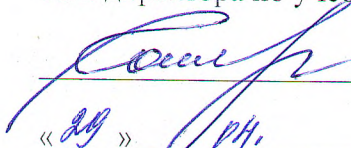


Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович
Должность: Директор Института ветеринарной медицины
Дата подписания: 22.06.2022 07:13:58
Уникальный программный ключ:
260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f297dafcc5809af

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)


Вахмянина С.А.
« 22 » 04. 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины


Кабатов С.В.
« 22 » 04. 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
ПДП.00. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	4
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1.1 Область профессиональной деятельности:

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 в части освоения основных видов 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.

1.2. Цели и задачи производственной практики (преддипломной):

- углубление первоначального практического 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.

1.3 Требования к результатам освоения производственной практики (преддипломной):

В результате прохождения производственной практики (преддипломной) обучающихся должен:

иметь практический опыт работы:

- 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;

- производства сметаны;
- производства творога и сырково-творожных изделий.

Уметь:

- отбирать пробы молока;
- подготавливать пробы к анализу;
- определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами;
- рассчитывать энергетическую ценность молока;
- определять титруемую и активную кислотность молока;
- определять плотность и температуру замерзания молока;
- выявлять фальсификацию молока;
- анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;
- осуществлять контроль приемки сырья;
- давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;
- учитывать количество поступающего сырья;
- выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;
- контролировать отгрузку молока в цеха переработки;
- контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;
- проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;
- оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;
- рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;
- рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;
- рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- обеспечивать нормальный режим работы оборудования;
- контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;
- 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;
- учитывать поступающее сырье по количеству и качеству;
- сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей;
- вести расчеты выхода масла и пахта 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 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 использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- контролировать санитарное состояние оборудования, форм, инвентаря;
- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства молочной продукции;
- планировать работу структурного подразделения организации и организации в целом;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию

- персонала;
- оценивать качество выполняемых работ;
- приготавливать различные виды заквасок;
- определять качество заквасок;
- вести процесс фасования и упаковывания готовой продукции;
- наносить маркировку.

Знать:

- общие сведения о молочном скотоводстве;
- физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;
- микробиологические и биохимические показатели молока;
- изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;
- требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
- 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;
- 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;
- режимы мойки оборудования, форм, инвентаря;
- характеристики рынка продукции и услуг в области производства молочной

- продукции;
- организацию производственных и технологических процессов;
 - структуру организации и руководимого подразделения;
 - характер взаимодействия с другими подразделениями;
 - функциональные обязанности работников и руководителей;
 - основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
 - особенности структуры и организации;
 - производственные показатели молочного производства;
 - методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
 - виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
 - методы оценивания качества выполняемых работ;
 - правила первичного документооборота, учета и отчетности.
 - требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;
 - ассортимент питьевого молока и молочных напитков кисломолочных продуктов, сметаны, творога и сырково-творожных изделий;
 - технологии производства различных видов молока и молочных напитков;
 - технологии производства различных видов кисломолочных продуктов;
 - способы приготовления заквасок;
 - виды упаковки;
 - требования, предъявляемые к качеству фасования, упаковочного материала и оформления упаковки продукции;
 - правила маркировки продукции;
 - правила техники безопасности.

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики(преддипломной) – 144часа (4 недели).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

2.1. Объём производственной практики (преддипломной) и виды работ, обеспечивающих практическую подготовку

Виды работ, обеспечивающих практическую подготовку	Объём часов (недель) практики, в т.ч. практической подготовки (час.)
Всего	144 часа (4 недели)
В том числе:	
Инструктаж по ТБ и ОТ на рабочем месте (в организации/предприятии). Ознакомление с организацией/предприятием.	2 часа
Выполнение обязанностей дублера (ветеринарного фельдшера, техника-механика, техника-электрика, бухгалтера, товароведа-эксперта, агронома, техника-технолога, зоотехника)	118 часа
Выполнение индивидуального задания	24 часа
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

2.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Наименование ВПД, ОК, ЛР, ПК	Виды работ, обеспечивающих практическую подготовку (в соответствии с ПК)	Объем часов практики, в т.ч. практической подготовки (час.)
Приёмка первичная обработка молочного сырья	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Инструктаж о противопожарной безопасности на рабочем месте. Освоить оформление документации по сдаче - приемке молока. Оценка качества молока.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучить механическую (очистка, сепарирование, нормализация, гомогенизация, дезодорация) и тепловую (пастеризация, термизация, ультрапастеризация, стерилизация) обработку молока на перерабатывающем предприятии, применяемое оборудование.	6
Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с организацией рабочих мест; овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; ознакомление с требованиями санитарии и гигиены	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья и с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса. Контроль качества поступающего сырья и выпускаемой продукции.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Освоение навыков выбора технологической карты производства и освоение навыков выполнения основных технологических расчетов. Освоение навыков учета количества и	6

	качества, поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла).	
Производство цельномолочных продуктов, жидких пастообразных продуктов детского питания	<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Контроль процесса приготовления производственных заквасок.</p> <p>Освоение навыков расчета количества закваски, сычужного фермента и хлорида кальция и контроль процесса приготовления раствора сычужного фермента для производства творога.</p>	6
	<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Овладение навыками ведения технологических процессов производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов.</p> <p>Освоение навыков контроля соблюдения требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией</p> <p>Анализ причин брака, допущенного в производственном процессе и разработка мероприятий по устранению причин брака.</p> <p>Овладение навыками ведения процесса расфасовки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>Овладение навыками контроля маркировки затаренной продукции и её отгрузки.</p> <p>Определение типа имеющегося технологического оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания, его мощности.</p> <p>Оценка соответствия оснащения цехов технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции.</p>	6

<p>Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с организацией рабочих мест. Освоение навыков приемки и подготовки сырья. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции в маслоцехе.</p>	<p>6</p>
	<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Органолептическая и физико-химическая и оценка качества поступающего сырья. Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены в маслоцехе. Освоение навыков расчета выхода различных видов масла.</p>	<p>6</p>
	<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Освоение навыков ведения процессов фильтрования, пастеризации и сепарирования. Освоение навыков проведения тепловой обработки сливок. 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</p>	<p>6</p>

	расфасовки масла и напитков из пахты.	
	<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>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 наполнителями. Оценка соответствия оснащения цехов технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции. Владение навыками ведения технологических процессов производства напитков из пахты.</p>	6
Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>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.</p> <p>Освоение навыков ведения технологического процесса производства твердого сычужного сыра.</p>	6

	<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Освоение навыков ведения технологического процесса производства плавящихся 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.</p>	6
Организация работы структурного подразделения	<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Изучение организационно-правового обеспечения деятельности предприятия.</p>	6
	<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Участие в планировании основных показателей производства.</p>	6
	<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Участие в организации работы трудового коллектива.</p>	6
	<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Ведение утвержденной учетно – отчетной документации по движению материалов, готовой продукции.</p>	6
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Изготовление производственных заквасок.</p>	6
	<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Участие в процессе производства различных видов питьевого молока и молочных напитков.</p>	6
	<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Участие в процессе производства кисломолочной продукции.</p>	6
	Индивидуальные задания (приложение)	24
	Всего часов	144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

3.1 Требования к условиям проведения производственной практики (преддипломной):

Производственная практика (преддипломная) проводится на предприятиях или организациях на основе договоров, заключаемых между Университетом и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

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

- 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.

3.2. Общие требования к организации проведения производственной практики (преддипломной).

Производственная практика (преддипломная) проводится непрерывно в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППСЗ по специальности.

Условием допуска обучающихся к производственной практике (преддипломной) является:

- освоенные профессиональные модули, учебная практика и производственная практика (по профилю специальности);
- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
- инструктаж обучающихся по прохождению производственной практики.

Время проведения практики: 8 семестр.

Продолжительность практики - 144 часа (4 недели).

Базами производственной практики (преддипломной) являются предприятия, организации различных организационно-правовых форм и форм собственности, с которыми есть заключенные договоры или предварительная договоренность

1. Договор о взаимном сотрудничестве № 2-21 от 15.01.2021, ОАО «Чебаркульский молочный завод» г. Чебаркуль;
2. Договор о взаимном сотрудничестве № 40-21 от 2.04.21, ООО «ЦЗП» Нижнесанарское молоко», с. Нижняя Санарка;
3. Договор о взаимном сотрудничестве № 43-21 от 05.04.21, АО «ГК Российское молоко», г. Магнитогорск;
4. Договор о взаимном сотрудничестве № 75-21 от 28.06.2021, ООО «Подовинновское молоко», г. Южноуральск.

Организации (предприятия):

- предоставляют рабочие места обучающимся;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

-проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 №06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса»).

3.3. Информационное обеспечение практики

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Буйлова, Л. А. Технология производства молочных консервов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Буйлова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04272-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491548> (дата обращения: 08.06.2022).

2. Голубева, Л. В. Технология производства молочных консервов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. В. Голубева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 392 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12283-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494979> (дата обращения: 08.06.2022).

3. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10348-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495291> (дата обращения: 08.06.2022).

4. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10346-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495293> (дата обращения: 08.06.2022).

Дополнительные источники:

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941> (дата обращения: 08.06.2022).

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834> (дата обращения: 08.06.2022).

3. Цибулько Л. А. Приемка и первичная обработка молочного сырья: конспект лекций [Электронный ресурс]: курс лекций (лекция) / Л.А. Цибулько - Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019 - 140 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572684>.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система «Издательство Лань», доступна через Интернет – <http://e.lanbook.com>;
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Online», доступна через Интернет – <http://biblioclub.ru>;
3. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ «www.biblio-online.ru»» - <https://biblio-online.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной) осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачёта.

Формы отчетности обучающихся о прохождении практики: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации; характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; дневник практики и отчет о практике в соответствии с заданием на практику. Документы должны быть заверены подписью руководителя организации и печатью. Приложения: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

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

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в разработанной документации.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной) осуществляется преподавателем в процессе выполнения обучающимися работ на предприятии (учреждении), а также сдачи студентом отчёта по практике и аттестационного листа.

Результаты освоения производственной (преддипломной) практики (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК 1.2. Контролировать качество сырья.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.

<p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-,</p>

	<p>видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пшеницы.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта.</p> <p>Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта.</p> <p>Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК3.3 Вести технологические процессы производства напитков из пшеницы.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта.</p> <p>Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пшеницы</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта.</p> <p>Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пшеницы.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта.</p> <p>Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p>

	Дифференцированный зачет.
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК 4.4 Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.

<p>ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-,</p>

	<p>видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
--	--

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).

квалификации.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).

Оценочные средства итогов прохождения производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций, аудио-, фото-, видео-, материалов, подтверждающих практический опыт, полученный на практике.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «отлично»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Письменной благодарности организации, графические, аудио, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Оценка «хорошо»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Оценка «удовлетворительно»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике отсутствуют.
Оценка «неудовлетворительно»	Отсутствие хотя бы одного из документов: положительного аттестационного листа по практике; положительной характеристики организации на обучающегося

	по освоению общих компетенций в период прохождения практики; несвоевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.
--	--

,

,

,

,
