

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 05.09.2024 07:34:29
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет
имени П.А. Столыпина»

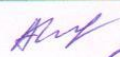
Университетский колледж агробизнеса

ООП по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ООП
 О.Д. Литвинова
26 июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
 А.П. Шевченко
26 июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики
ПП.02.01 Производственная практика

Выпускающее отделение	Инженерное отделение	
Разработчики РПУД:		А.В. Ефименкова
Внутренние эксперты:		
Заведующая методическим отделом УМУ		Г.А. Горелкина
Директор НСХБ		И.М. Демчукова
Омск 2024		

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПП 02.01	3
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	14
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
ПРИЛОЖЕНИЕ	

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПП 01.01
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции
на всех этапах ее производства и обращения на рынке**

1.1. 1.1. Цель и место производственной практики профессионального модуля в структуре образовательной программы

В результате изучения производственной практики профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики профессионального модуля

Результаты освоения производственной практики профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения производственной практики профессионального модуля обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
<i>ОК 2</i>	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
<i>ОК 3</i>	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации	
<i>ОК 7</i>	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	
<i>ПК 2.1.</i>	выявлять и устранять причины брака при производстве молочной продукции;	требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой молочной продукции;	обеспечение соблюдения требований к сырью

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	вести технологические операции процесса производства молочной продукции; вести и составлять необходимую документацию по приему и переработке сырья	нормы расхода сырья и вспомогательных материалов; ассортимент продукции из молочного сырья	для производства молочной продукции; контроль качества молочной продукции на всех технологических операциях
ПК 2.2.	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции	производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства
ПК 2.3.	отбирать, осуществлять прием, маркировку, учет проб сырья и молочной продукции; проводить лабораторные исследования молочного сырья в соответствии с регламентами; вести и составлять необходимую документацию по проведению лабораторного контроля качества сырья и молочной продукции	нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы лабораторного анализа, качества сырья и молочной продукции; состав побочных продуктов переработки молочного сырья; документооборот при проведении контроля качества сырья и молочной продукции	прием и отбор проб сырья и молочной продукции, поступивших в лабораторию, в соответствии с нормативной и технической документацией

1.2. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики профессионального модуля

Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики – 108 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура производственной практики

Название этапа практики	Содержание выполняемых работ	Объем, акад. час.	Код ОК, ПК
1	2	3	4
Организационный этап	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии	2	ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
Основной этап	Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции	6	
	Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции.	6	
	Оценка пригодности сырья на производство различных видов молочных продуктов	6	
	Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве молочной продукции	6	
	Проведение контроля производственных заквасок и бактериальных концентратов	6	
	Проведение контроля технологических параметров производства различных видов молочных продуктов	6	
	Проведение контроля технологических параметров хранения сырья и компонентов	6	
	Проведение контроля технологических параметров сепарирования и нормализации молока	6	
	Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки молочного сырья	6	
	Проведение контроля технологических параметров фризирования смеси мороженого	6	
	Проведение контроля технологических параметров заквашивания и сквашивания молока и сливок	6	
	Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве творога	6	
	Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве сыра	6	

	Проведение контроля вторичного сырья при производстве молочных продуктов: пахты и молочной сыворотки	6	
	Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки	6	
Заключительный этап	Оформление отчета и приложений	12	
	Прохождение собеседования (зачет)	4	
Всего		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы производственной практики профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Материально-техническая база предприятий, соответствующая направлению подготовки

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Печатных изданий нет

Основные электронные издания:

1. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока : учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016957-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084340> . — Режим доступа: по подписке.
2. Бурмагина, Т. Ю. Экспертиза качества сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Т. Ю. Бурмагина. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2023 — Часть 1 : Молочное сырье и молочные продукты — 2023. — 143 с. — ISBN 978-5-98076-383-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/387686> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / Т. Е. Бурова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 364 с. — ISBN 978-5-507-47675-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/403991> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Ганина, В. И. Производственный контроль молочной продукции : учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 256 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1865668. - ISBN 978-5-16-017659-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1865668> . – Режим доступа: по подписке
5. Организация сельскохозяйственного производства : учебник / М. П. Тушканов, С. И. Грядов, А. К. Пастухов [и др.] ; под ред. М. П. Тушканова, Ф. К. Шакирова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 292 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014538-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1877378> . – Режим доступа: по подписке.
6. Сидоренко, О. Д. Биоконверсия вторичного сырья и отходов агропромышленного комплекса : учебное пособие / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 171 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1896453. - ISBN 978-5-16-017906-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1896453> . – Режим доступа: по подписке.
7. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643> . – Режим доступа: по подписке.
8. Сидоренко, О. Д. Техническая микробиология продукции животноводства : учебное пособие / О.Д. Сидоренко, Е.В. Жукова. — 2-е изд. перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016944-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1406645> . – Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники:

1. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2079940> . – Режим доступа: по подписке.
2. Берновский, Ю. Н. Безопасность продукции : учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 254 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/965169. - ISBN 978-5-16-014056-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1851440> . – Режим доступа: по подписке.
3. Цой, Ю. А. Технологические процессы и технические средства производства молока на животноводческой ферме : монография / Ю.А. Цой, Р.А. Мамедова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 423 с. - ISBN 978-5-16-109472-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1346826>
4. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2024. — 188 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-906818-03-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2131187> . – Режим доступа: по подписке.

5. Елисеева, Л. И. Практикум по производственному контролю и учету на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / Л. И. Елисеева. — Якутск : АГАТУ, 2022. — 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284498> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Динер, Ю. А. Идентификация сырья и пищевой продукции : учебное пособие / Ю. А. Динер, О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова. — Омск : Омский ГАУ, 2023. — 88 с. — ISBN 978-5-907687-22-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326471> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211115> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие для вузов / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8777-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180822> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Переработка молока. — Москва : Отраслевые ведомости, 2000. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 2222-5455. — Текст : непосредственный.
11. Молочная промышленность. — Москва : Молочная промышленность, 1902. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 1019-8946. — Текст : непосредственный
12. .
13. Сыроделие и маслоделие. — Москва : Молочная промышленность, 1998. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 2073-4018. — Текст : непосредственный.
14. Контроль качества продукции. — Москва : Стандарты и Качество, 1999. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 1990-7850. — Текст : электронный. — URL: <https://eivis.ru/browse/publication/80347>.
15. Шаляпина, И. П. Организация производства и переработки молока в условиях развития интеграционных процессов : монография / И. П. Шаляпина, Н. С. Грекова. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2009. — 143 с. — ISBN 978-5-94664-153-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/47167> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
16. Молоко: состояние и проблемы производства : монография / В. И. Трухачев, И. В. Капустин, Н. З. Злыднев, Е. И. Капустина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 300 с. — ISBN 978-5-507-49448-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/390623> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
17. Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).

18. Справочная Правовая Система КонсультантПлюс.
19. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».
20. Электронно-библиотечная система «Znaniy.com».
21. Электронно-библиотечная система «Консультант студента».
22. Универсальная База Данных ИВИС: <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	Организует входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой молочной продукции	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Контролирует производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для промышленной переработки	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 2.3 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Проводит лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбирает способы выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по
---	--	---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет
имени П.А. Столыпина»**

**Университетский колледж агробизнеса
ООП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПП 02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

Обеспечивающее преподавание ПП ПМ подразделение

Инженерное отделение

Разработчик:

Преподаватель

А.В. Ефименкова

**Омск
2024**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
2. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ТИПОВ
ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ЭЛЕМЕНТАМ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ
4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ,
НАВЫКОВ
5. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики профессионального модуля
2. ФОС включает оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена квалификационного.
3. ФОС позволяет оценивать знания, умения, направленные на формирование компетенций.
4. ФОС разработан на основании положений основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения программы профессионального модуля
5. ФОС является обязательным обособленным приложением к рабочей программе.

II. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ

Результаты обучения (освоенные навыки, освоенные умения, усвоенные знания,)	Показатели оценки образовательных результатов
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
Вести технологические операции процесса производства молочной продукции	Умеет вести технологические операции процесса производства молочной продукции
Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой молочной продукции	Знает требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой молочной продукции
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
Вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции	Умеет вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
Производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве	Знает производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
Разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции	Умеет разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы лабораторного анализа, качества сырья и молочной продукции	Знает нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы лабораторного анализа, качества сырья и молочной продукции
ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	
Обеспечение соблюдения требований к сырью для производства молочной продукции	Обучающийся владеет навыками обеспечения соблюдения требований к сырью для производства молочной продукции
Контроль качества молочной продукции на всех технологических операциях	Обучающийся владеет навыками контроля качества молочной продукции на всех технологических операциях

ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	
Проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов	Обучающийся владеет навыками проверки соблюдения нормативов и Обучающийся владеет навыками правил удаления отходов
Вести и составлять необходимую документацию по проведению лабораторного контроля качества сырья и молочной продукции	Уметь вести и составлять необходимую документацию по проведению лабораторного контроля качества сырья и молочной продукции
Документооборот при проведении контроля качества сырья и молочной продукции	Знает документооборот при проведении контроля качества сырья и молочной продукции
ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.	
Прием и отбор проб сырья и молочной продукции, поступивших в лабораторию, в соответствии с нормативной и технической документацией	Прием и отбор проб сырья и молочной продукции, поступивших в лабораторию, в соответствии с нормативной и технической документацией приема и отбора проб сырья и молочной продукции, поступивших в лабораторию, в соответствии с нормативной и технической документацией
Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы лабораторного анализа, качества сырья и молочной продукции	Знает нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы лабораторного анализа, качества сырья и молочной продукции

III. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ТИПОВ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ЭЛЕМЕНТАМ ЗАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ

Содержани е курса	Форма контроля	Знания	Умения	Навыки
Текущий контроль				
ПП.02.01 Производств енная практика	оценки оформления учетно- отчетной документац ии по отчетным формам установленн ого образца; оценки выполнения конкретных индивидуал ьных заданий; оценки оформления дневника и отчета по производств енной практике	Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой молочной продукции Производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы лабораторного анализа, качества сырья и молочной продукции Документооборот при проведении контроля качества сырья и молочной продукции	Вести технологические операции процесса производства молочной продукции Вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции Разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции Вести и составлять необходимую документацию по проведению лабораторного контроля качества сырья и молочной продукции	Контроль качества молочной продукции на всех технологически х операциях Проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов Прием и отбор проб сырья и молочной продукции, поступивших в лабораторию, в соответствии с нормативной и технической документацией

**IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ,
НАВЫКОВ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Университетский колледж агробизнеса**

**Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
код наименование**

**ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**по профессиональному модулю
ПМ.02**

Место прохождения практики:

Выполнил студент:	<i>форма обучения</i>	<i>группа</i>	<i>И.О. Фамилия</i>
Руководитель практики от организации:		<i>подпись</i> Место печати (МП)	<i>И.О. Фамилия</i>
Руководитель практики от учебного заведения:		<i>оценка</i> <i>подпись</i>	<i>А.В. Ефименкова</i>

Омск 2024

СОДЕРЖАНИЕ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Университетский колледж агробизнеса

ФИО обучающегося _____

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Курс ____ Группа _____

Срок прохождения практики: с _____ по _____

Место прохождения практики _____

План (график) прохождения практики

№	Мероприятия	Сроки
1.	Знакомство со структурой предприятия (организации) и правилами внутреннего распорядка. Проведение инструктажа на рабочем месте по соблюдению техники безопасности	
2.	Прохождение практики в соответствии с индивидуальными заданиями:*	
2.1	Организационный этап	
2.2	Основной этап	
4.	Систематизация материалов для оформления отчета	
5.	Формирование отчета и отчетной документации	

** индивидуальное задание содержит перечень подлежащих разработке основных вопросов (укрупненных)*

Руководитель практики

от УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ _____ / _____ /

подпись

ФИО

дата

Руководитель практики

от _____ / _____ / _____

наименование организации подпись ФИО

дата

С рабочим графиком (планом) выполнения индивидуального задания ознакомлен студент

_____ / _____ / _____

подпись ФИО

дата

ДНЕВНИК
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
код и наименование

Ф.И.О. обучающегося

группа

Дата и время работы	Содержание выполняемой работы	Подпись руководителя от предприятия
	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности, охранетруда, противопожарной безопасности и производственной санитарии	
	Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции	
	Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции.	
	Оценка пригодности сырья на производство различных видов молочных продуктов	
	Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве молочной продукции	
	Проведение контроля производственных заквасок и бактериальных концентратов	
	Проведение контроля технологических параметров производства различных видовмолочных продуктов	
	Проведение контроля технологических параметров хранения сырья и компонентов	
	Проведение контроля технологических параметров сепарирования и нормализации молока	
	Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки молочного сырья	
	Проведение контроля технологических параметров фризирования смеси мороженого	
	Проведение контроля технологических параметров заквашивания и сквашивания молока и сливок	
	Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве творога	
	Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве сыра	
	Проведение контроля вторичного сырья при производстве молочных продуктов: пахты т молочной сыворотки	
	Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки	
	Охрана труда на предприятии	
	Оформление отчета и приложений	
	Прохождение собеседования (зачет)	

Руководитель практики от _____

наименование организации МП *подпись* *ФИО*

дата

ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА

ФИО
обучающийся (аяся) на _____ курсе по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
проходил(а) производственную практику по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в _____
(наименование организации)

(наименование структурного подразделения, отдела, службы)

в период с _____ по _____ г. в объеме 216 часов.
Во время прохождения производственной практики студент(ка) принял участие в следующих видах работ:

За время прохождения практики проявил (а) себя как ответственный, компетентный специалист, показал(а) высокие коммуникативные и профессиональные навыки
(указываются положительные качества студента (личностные и деловые), его способности, умения)
_____ приобрел (а) опыт профессиональной деятельности (И.О. Фамилия) в области _____

Аттестационный лист			
Общие и профессиональные компетенции	Уровень освоения (оценка)*		
	базовый	повышен ный	высокий

* Уровень освоения: удовлетворительно (базовый), хорошо (повышенный), отлично (высокий).

Рекомендации студенту _____

_____.

_____ успешно прошел (ла) производственную практику по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

наименование специальности

По результатам практики заслуживает оценки _____.

Руководитель практики

от _____ **МП** _____ / _____ /
наименование организации *подпись* *ФИО*

дата

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
проверки отчета по производственной практике

Студент

ФИО

Группа

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

№ п/п	Показатель	Количество баллов*			
		5	4	3	2
1.	Выполнение требований к содержательной части отчета и отчетной документации, соответствие заданию				
2.	Выполнение требований к оформлению отчета и отчетной документации				
3.	Выполнение требований к срокам подготовки, сдачи отчета и отчетной документации				

* Следует поставить знак «+» в соответствующей ячейке

Оценка

Руководитель практики от
колледжа

V. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Средства, применяемые для промежуточной аттестации

Процедура проведения промежуточного контроля

Наименование элемента	Значение элемента
Нормативная база проведения промежуточной аттестации по производственной практики профессионального модуля	Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов и слушателей в ФГБОУ ВО Омского ГАУ
Основные условия допуска к зачету	Обучающийся выполнил все виды производственной работы и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по практике
Порядок проведения зачета по практике	1. Сдача отчета по практике 2. Проверка и оценка выполнения заданий 3. Оценка результатов освоения программы практики

Средством, применяемым для контроля результатов освоения программы производственной практики, является дневник-отчет, в котором отражаются ежедневные действия обучающихся (выполненные практические задания) и проставляются оценки их выполнения.

Выполнение заданий оформляется в рабочей тетради, которые являются обязательным приложением к дневнику-отчету.

Производственная практика считается завершенной при условии выполнения всех заданий программы. Аттестация производственной практики проводится по результатам всех видов деятельности и при наличии отчета по практике. Итоговая оценка определяется как комплексная по результатам выполнения заданий.

Критерии оценки результатов освоения программы производственной практики

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме (дневник и приложения); – структурированность (оглавление, логическая последовательность изложения, нумерация страниц); – итоговая оценка за задания не ниже «удовлетворительно»; – правильное оформление (соблюдение требований, незначительные отклонения, неточности); – не нарушены сроки сдачи отчета.
Не зачтено	– соответствие содержания отчета программе прохождения практики

	– отчет собран не в полном объеме (дневник и приложения); – нарушена структурированность (оглавление, логическая последовательность изложения, нумерация страниц); – итоговая оценка за задания «неудовлетворительно»; – неправильное оформление (значительные отклонения от требований, ошибки, небрежность); – нарушены сроки сдачи отчета.
--	---

Зачет по практике проходит в форме собеседования, в ходе которого устанавливается результат освоения общих и профессиональных компетенций, заполняется аттестационный лист.

Результаты оценки освоения программы производственной практики учитываются при аттестации по профессиональному модулю.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
рабочей программы производственной практики профессионального модуля
ПМ 02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции
на всех этапах ее производства и обращения на рынке
в составе ООП 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1) Рассмотрена и одобрена:	
а) На заседании предметно-цикловой методической комиссии протокол № 7 от 20.05.2024 г.	
Председатель	ПЦМК  Е.И. Терещенко
б) На заседании методического совета протокол № 5 от 23.05.2024 г.	
Председатель методического совета	 М.В. Иваницкая
2) Рассмотрена и одобрена внешним экспертом	
а) директор ООО «ФРИМИЛК» Д.В. Фрибус	

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
рабочей программы производственной практики профессионального модуля
ПМ 02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции
на всех этапах ее производства и обращения на рынке
в составе ООП 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ООП или председатель ПЦМК