

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 07.07.2025 10:42:03

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81ad4207cbee4149f098d7a

**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**

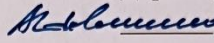
СОГЛАСОВАНО

Руководитель ООП

 О.Д. Литвинова
18 июня 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

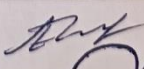
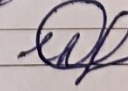
Директор

 А.П. Шевченко
18 июня 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики

ПП.04.01 Производственная практика

Выпускающее отделение	Инженерное отделение	
Разработчики РПУД:		С.М. Нурбаева
Внутренние эксперты:		
Заведующая методическим отделом УМУ		Г.А. Горелкина
Директор НСХБ		И.М. Демчукова
Омск 2025		

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПП 04.01	3
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
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 04.01
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

**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: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из молочного сырья 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
ОК 01	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	методы работы в профессиональной и смежных сферах	
ОК 03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 09	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	
ПК 1.2	поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и молочной продукции; выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества молочной продукции и снижение производительности	порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики в соответствии с инструкцией по эксплуатации; устройство, принципы работы, правила эксплуатации	выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией; мониторинг и регулирование

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

	технологического оборудования; настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства молочной продукции; использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы; вести и составлять необходимую документацию по выполнению технологических операций и их результатов	технологического оборудования для производства молочных продуктов; технологические параметры приготовления и параметры качества продуктов питания из молочного сырья; основы материального учета и отчетности в молочной отрасли; технические регламенты, нормативная документация, регулирующая производство продуктов питания из молочного сырья в России и в пределах Таможенного союза; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при производстве молочной продукции; документооборот выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве молочной продукции; порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики в соответствии с инструкцией по эксплуатации	параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции; мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций; обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции
ПК 2.1	выявлять и устранять причины брака при производстве молочной продукции;	требования к качеству сырья, вспомогательных	обеспечение соблюдения требований к сырью

	вести технологические операции процесса производства молочной продукции; выполнять технологические расчеты производства молочной продукции	материалов и готовой молочной продукции; нормы расхода сырья и вспомогательных материалов; режимы технологических процессов производства продукции; методы технологических расчетов	для производства молочной продукции; контроль качества молочной продукции на всех технологических операциях; обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования для производства молочной продукции
<i>ПК 2.4</i>	использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства	основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях	обеспечение интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий

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

Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики – 216 часа

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	Прохождение вводного инструктажа Организация технологического процесса производства молока и молочных продуктов	2 4	ОК 01 ПК 1.2
Основной этап	Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией	18	ОК.01 ОК.03 ОК.09 ПК 1.2
	Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции	18	ОК.01 ОК.03 ОК.09 ПК 1.2
	Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций	10	ОК.01 ОК.03 ОК.09 ПК 1.2 ПК 2.4
	Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции	8	ОК.01 ОК.03 ОК.09 ПК 1.2
Заключительный этап	Оформление отчета и приложений	12	ОК.01 ОК.03 ОК.09 ПК 1.2
	Прохождение собеседования (зачет)	2	
Всего		72	

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 укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, для обеспечения образовательного процесса.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

1. Федорова, Е. Г. Технология сыра / Е. Г. Федорова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 112 с. — ISBN 978-5-507-48834-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364802> — Режим доступа: по подписке.

2. Забалуева, Ю. Ю. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения : учебное пособие / Ю. Ю. Забалуева, Б. А. Баженова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2016. — 156 с. — ISBN 978-5-89230-762-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/236477> . — Режим доступа: по подписке

3. Павленков, М. Н. Экономика организации : учебное пособие / М. Н. Павленков, Д. В. Красильников, И. Н. Павленкова. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2022. — 353 с. — ISBN 978-5-91326-765-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/344924> . — Режим доступа: по подписке

3.2.3. Дополнительные источники

1. Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности : учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-88575-690-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/301982> . — Режим доступа: по подписке

2. Технология и оборудование для производства натурального сыра : учебник для вузов / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 508 с. — ISBN 978-5-507-47736-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/413480> . — Режим доступа: по подписке

3. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Мамаев, А. О. Куприна, М. В. Яркина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1755-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211721> . — Режим доступа: по подписке

4. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.]

; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160134> . — Режим доступа: по подписке

5. Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.
6. Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).
7. Справочная правовая система Консультант Плюс.
8. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».
9. Электронно-библиотечная система «Znaniium.com».
10. Электронно-библиотечная система «Консультант студента».
11. Универсальная база данных «ИВИС» <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выполнение работ по выбору способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – зачет
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– самостоятельно распознает задачи и/или проблемы в профессиональном и/или социальном контексте; – анализирует задачи и/или проблемы и обоснованность выделения их составных частей; – определяет этапы решения задач, необходимых ресурсов и составления плана действий; – самостоятельно выявляет и осуществляет поиск информации, необходимой для решения задач и/или проблем; – владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – адекватно оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – зачет
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Выполняет работы по использованию современных средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – зачет

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– аргументированно определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применяет современную научно- профессиональную терминологию; – правильно определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; – аргументирует достоинства и недостатки коммерческой идеи; – эффективно презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – правильность и полнота составления и оформления бизнес-плана; – соблюдение методик расчета размера выплат по процентным ставкам кредитования и правильность результата; – аргументированность и полнота определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – эффективно презентует бизнес-идеи;	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – зачет
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	– Организует выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – зачет
ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный	– Обеспечивает соблюдение требований к сырью для производства молочной продукции	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – зачет

контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	– Контролирует качество молочной продукции на всех технологических операциях – Обеспечивает оптимальные режимы работы технологического оборудования для производства молочной продукции	
ПК 2.4 Осуществлять цифровизацию технологических процессов	Обеспечивает интеграцию всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – зачет

**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 04.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

Обеспечивающее преподавание ПП ПМ подразделение

Инженерное отделение

Разработчик:

Преподаватель

С.М. Нурбаева

**Омск
2025**

СОДЕРЖАНИЕ

	3
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
2. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ	4
3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ТИПОВ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ЭЛЕМЕНТАМ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ	14
4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ	15
5. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29

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 умения, усвоенные знания, владение навыком)	Показатели оценки образовательных результатов
1	2
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
Уо 01.07 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Обучающийся умеет владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
Зо 01.03 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	Обучающийся знает алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Обучающийся умеет определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию	Обучающийся умеет применять современную научную профессиональную терминологию
Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;	Обучающийся знает содержание актуальной нормативно-правовой документации
Зо 03.02 современная научная и профессиональная терминология;	Обучающийся знает современную научную и профессиональную терминологию
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Обучающийся умеет понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
Зо 09.05 правила чтения текстов профессиональной направленности	Обучающийся знает правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
Н 1.2.01 Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией	Обучающийся владеет навыками выполнения последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией
Н 1.2.02 Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции	Обучающийся владеет навыками мониторинга и регулирования параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции
Н 1.2.03 Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций	Обучающийся владеет навыками мониторинга и регулирования параметров качества продукции и норм расхода

	молочного сырья в процессе выполнения технологических операций
Н 1.2.04 Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции	Обучающийся владеет навыками обеспечения нормативов выхода готовой молочной продукции
У 1.2.01 Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и молочной продукции	Обучающийся умеет поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и молочной продукции
У 1.2.02 Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества молочной продукции и снижение производительности технологического оборудования	Обучающийся умеет выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества молочной продукции и снижение производительности технологического оборудования
У 1.2.03 Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства молочной продукции	Обучающийся умеет настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства молочной продукции
У 1.2.04 Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы	Обучающийся умеет использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы
У 1.2.06 Вести и составлять необходимую документацию по выполнению технологических операций и их результатов	Обучающийся умеет вести и составлять необходимую документацию по выполнению технологических операций и их результатов
З 1.2.01 Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики в соответствии с инструкцией по эксплуатации	Обучающийся знает порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики в соответствии с инструкцией по эксплуатации
З 1.2.02 Устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования для производства молочных продуктов	Обучающийся знает устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования для производства молочных продуктов
З 1.2.03 Технологические параметры приготовления и параметры качества продуктов питания из молочного сырья	Обучающийся знает технологические параметры приготовления и параметры качества продуктов питания из молочного сырья
З 1.2.04 Основы материального учета и отчетности в молочной отрасли	Обучающийся знает основы материального учета и отчетности в молочной отрасли
З 1.2.05 Технические регламенты, нормативная документация, регулирующая производство продуктов питания из молочного сырья в России и в пределах Таможенного союза	Обучающийся знает технические регламенты, нормативная документация, регулирующая производство продуктов питания из молочного сырья в России и в пределах Таможенного союза
З 1.2.06 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при производстве молочной продукции	Обучающийся знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при производстве молочной продукции
З 1.2.07 Документооборот выполнению технологических операций и приемке	Обучающийся знает документооборот выполнению технологических операций и

продукции при производстве молочной продукции	приемке продукции при производстве молочной продукции
--	--

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

Содержание курса	Форма контроля	Знания	Умения	Навыки
Текущий контроль				
ПП.04.01 Производственная практика	оценки оформления учетно-отчетной документации по отчетным формам установленного образца;	Зо 01.03	Уо 01.07	Н 1.1.01- Н 1.1.04
		Зо 02.05	Уо 02.01	
		Зо 03.01	Уо 03.01	Н 1.2.01- Н 1.2.07
		Зо 03.02	Уо 03.02	
		Зо 07.04	Уо 07.02	
		Зо 09.05	Уо 07.06	
	оценки выполнения конкретных индивидуальных заданий;		Уо 09.01	
		З 1.1.01-		
	оценки оформления дневника и отчета по производственной практике	З 1.1.09	У 1.1.01- У 1.1.08	
		З 1.2.01-		
		З 1.2.19	У 1.2.01- У 1.2.17	

**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.04**

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>С.М. Нурбаева</i>

Омск 2025

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
	Прохождение вводного инструктажа Организация технологического процесса	
	Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции	
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов	
	Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества	
	Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции	
	Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции	
	Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций	
	Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией	
	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) приняла 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
к рабочей программе производственной практики
ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
в составе ООП 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1) Рассмотрена и одобрена:	
а) На заседании предметно-цикловой методической комиссии протокол № 6 от 11.03.2025г.	
Председатель	ПЦМК  Е.И. Терещенко
б) На заседании методического совета протокол № 5 от 24.04.2025 г.	
Председатель методического совета	 М.В. Иваницкая
2) Рассмотрена и одобрена внешним экспертом	
а) директор ООО «ФРИМИЛК» Д.В. Фрибус	

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе производственной практики
ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
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