

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Комарова Светлана Юриевна  
Должность: Проректор по образовательной деятельности  
Дата подписания: 07.07.2025 10:41:33  
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

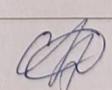
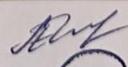
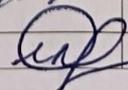
 О.Д. Литвинова  
18 июня 2025 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

 А.П. Шевченко  
18 июня 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной практики  
УП.01.01 Учебная 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 УП 01.01	3
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ	17
ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
ПРИЛОЖЕНИЕ	

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УП 01.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции

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

В результате изучения учебной практики профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности – организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции.

### 1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики профессионального модуля

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

В результате освоения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен<sup>1</sup>:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
<i>ОК 1</i>	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	
<i>ОК 2</i>	определять задачи для поиска информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации	

<sup>1</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

ОК 3	применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 7	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	условия устойчивого состояния экосистем и принципов взаимодействия живых организмов и среды обитания	
ОК 9	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	
ПК 1.1	подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства молочной продукции; рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов при производстве молочных продуктов; использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы; использовать специализированное программное обеспечение при приеме и подготовке сырья; вести и составлять необходимую документацию по заявке и расходованию сырья и расходных материалов	санитарные правила и нормы сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции; показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции; устройство и принципы работы оборудования по приему и подготовке сырья; порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции;	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

		<p>порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при работе с сырьем животного происхождения;</p> <p>документооборот по приемке, хранению, подготовке к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала при производстве молочной продукции</p>	
ПК 1.2	<p>поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и молочной продукции;</p> <p>выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества молочной продукции и снижение производительности технологического оборудования;</p> <p>настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства молочной продукции;</p> <p>использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы;</p> <p>вести и составлять необходимую документацию по выполнению технологических</p>	<p>порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики в соответствии с инструкцией по эксплуатации;</p> <p>устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования для производства молочных продуктов;</p> <p>технологические параметры приготовления и параметры качества продуктов питания из молочного сырья;</p> <p>основы материального учета и отчетности в молочной отрасли;</p> <p>технические регламенты, нормативная документация,</p>	<p>выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией;</p> <p>мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции;</p> <p>мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций;</p> <p>обеспечение нормативов выхода</p>

	операций и их результатов	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	готовой молочной продукции
--	---------------------------	--	----------------------------

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики профессионального модуля

Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики – 144 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура учебной практики

Название этапа практики	Содержание выполняемых работ	Объем, акад. час.	Код ОК, ПК
1	2	3	4
Организационный этап	Прохождение вводного инструктажа	2	ОК 01
	Организация технологического процесса производства молока и молочных продуктов	4	ПК 1.2
Основной этап	Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции	18	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.07 ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов	18	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.07 ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества	18	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.07 ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.2

	Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции	18	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.07 ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции	18	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.07 ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций	18	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.07 ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией	16	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.07 ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.2
Заключительный этап	Оформление отчета и приложений	12	ОК.01 ОК.02
	Прохождение собеседования (зачет)	2	ОК.03 ОК.07

			OK.09 PK 1.1 PK 1.2
<b>Bcero:</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Для реализации программы учебной практики профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Лаборатории - Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания животного происхождения.

#### **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. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие. — Рязань : РГАТУ, 2011. — 500 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137459>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология кисломолочных продуктов / О. К. Гогаев, Т. А. Кадиева, З. А. Караева [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-507-48225-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352025>. — Режим доступа: по подписке.

3. 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

4. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1635-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168675>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-7782-4121-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870477>. - Режим доступа: по подписке.

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 412 с. — ISBN 978-5-507-45217-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/262469>. — Режим доступа: по подписке.

2. Рябцева, С. А. Микробиология молока и молочных продуктов / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 192 с. — ISBN

- 978-5-507-45229-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/262502>. — Режим доступа: по подписке.
3. Достижения науки и техники АПК : ежемес. теорет. и науч.-практ. журн. - Москва: [б. и.], 1987. - ISSN 0235-2451. – Текст: непосредственный.
  4. Молочная промышленность. – Москва : Молочная промышленность, 1902. – Выходит ежемесячно. – ISSN 1019-8946. – Текст : электронный. – URL:<https://lib.rucont.ru/efd/910282/info>.
  5. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-507-44223-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/218849>. — Режим доступа: по подписке.
  6. Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).
  7. Справочная Правовая Система КонсультантПлюс.
  8. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».
  9. Электронно-библиотечная система «Znanium.com».
  10. Электронно-библиотечная система «Консультант студента».
  11. Универсальная База Данных ИВИС: <https://eivis.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – квалификационный экзамен
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использует 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 – квалификационный экзамен
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развития, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использует знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – квалификационный экзамен
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – квалификационный экзамен

<p>ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль</p> <p>итоговый контроль – квалификационный экзамен</p>
<p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.</p>	<p>Осуществляет сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.</p>	<p>практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль</p> <p>итоговый контроль – зачет</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>Организует выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль</p> <p>итоговый контроль – зачет</p>

## Приложение

**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**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
УП 01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**профессионального модуля**

**ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на  
автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции**

Обеспечивающее преподавание УП ПМ подразделение

Инженерное отделение

Разработчик:

Преподаватель

С.М. Нурбаева

**Омск  
2025**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
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	18
5. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.
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 ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.
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
<b>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</b>	
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
<b>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</b>	
Уо 02.01 определять задачи для поиска информации	Обучающийся умеет определять задачи для поиска информации
Зо 02.05 основы организации бережливого производства	Обучающийся знает основы организации бережливого производства
<b>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</b>	
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
<b>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</b>	
Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Обучающийся умеет определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
Уо 07.06 оказывать первую помощь пострадавшим	Обучающийся умеет оказывать первую помощь пострадавшим
Зо 07.04 принципы бережливого производства	Обучающийся знает принципы бережливого производства
<b>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</b>	
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
<b>ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.</b>	
Н 1.1.01 Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции	Обучающийся обладает навыками приема-сдачи сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции
Н 1.1.02 Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов	Обучающийся обладает навыками мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов
Н 1.1.03 Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества	Обучающийся обладает навыками обеспечения выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества
У 1.1.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства молочной продукции	Обучающийся умеет подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства молочной продукции
У 1.1.02 Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов при производстве молочных продуктов	Обучающийся умеет рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов при производстве молочных продуктов
У 1.1.03 Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы	Обучающийся умеет использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы
У 1.1.04 Использовать специализированное программное обеспечение при приеме и подготовке сырья	Обучающийся умеет использовать специализированное программное обеспечение при приеме и подготовке сырья
У 1.1.05 Вести и составлять необходимую документацию по заявке и расходованию сырья и расходных материалов	Обучающийся умеет вести и составлять необходимую документацию по заявке и расходованию сырья и расходных материалов
З 1.1.01 Санитарные правила и нормы сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции	Обучающийся знает санитарные правила и нормы сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции
З 1.1.02 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции	Обучающийся знает показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции
З 1.1.03 Устройство и принципы работы оборудования по приему и подготовке сырья	Обучающийся знает устройство и принципы работы оборудования по приему и подготовке сырья
З 1.1.04 Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции	Обучающийся знает порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции
З 1.1.05 Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала,	Обучающийся знает порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного

используемых при производстве молочной продукции	материала, используемых при производстве молочной продукции
З 1.1.06 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при работе с сырьем животного происхождения	Обучающийся знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при работе с сырьем животного происхождения
З 1.1.07 Документооборот по приемке, хранению, подготовке к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала при производстве молочной продукции	Обучающийся знает документооборот по приемке, хранению, подготовке к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала при производстве молочной продукции
<b>ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</b>	
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

3 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
3 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
3 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
3 1.2.04 Основы материального учета и отчетности в молочной отрасли	Обучающийся знает основы материального учета и отчетности в молочной отрасли
3 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
3 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
3 1.2.07 Документооборот выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве молочной продукции	Обучающийся знает документооборот выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве молочной продукции

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

Содержание курса	Форма контроля	Знания	Умения	Навыки
<b>Текущий контроль</b>				
УП.01.01 Учебная практика	наблюдения и оценки за формированием практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта при освоении ПК; оценки оформления учетно-отчетной документации по отчетным формам установленного образца; оценки выполнения конкретных индивидуальных заданий; оценки оформления дневника и отчета по учебной практике	Зо 01.03 Зо 02.05 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 07.04 Зо 09.05  З 1.1.01- З 1.1.07  З 1.2.01- З 1.2.06	Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 07.02 Уо 07.06 Уо 09.01  У 1.1.01- У 1.1.06  У 1.2.01- У 1.2.07	Н 1.1.01- Н1.1.04  Н 1.2.01- Н1.2.03

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

### 4.1. Оценочные средства, применяемые для текущего контроля.

#### Примеры практических задач

##### Пример 1.

##### Пример 1

Законсервировать три пробы молока по 50 мл каждая: а) двуххромовокислым калием; б) формалином; в) перекисью водорода. Записать через 7-10 дней полученные результаты.

Решить следующие задачи:

1. Сделать расчет для составления средней пробы молока, поступившего на пункт приемки в автомобильной цистерне. В одном отсеке которой имеется 780 кг, а во втором - 630 кг молока. Для проведения анализа требуется 250 мл молока.
2. На пункт приемки поступили следующие партии молока: 1 - 450 кг; 2 - 397 кг; 3 - 905 кг; 4 - 762 кг. Средняя проба молока должна быть 200 мл. Определить необходимое количество молока от каждой партии для составления пробы.

##### Задание 2

Определить органолептические свойства молока в трех пробах. Результаты записать в таблицу 1.1.

Таблица 1.1 Свойства молока	1 проба	2 проба	3 проба
Запах			
Вкус			
Цвет			
Консистенция			
Пороки			

##### Вариант 2.

Решить следующие задачи:

1. Определить плотность молока, если известны показания ареометра и температура молока:

Показания ареометра (°А) Температура молока (°С)

31,2	16
26,8	24
30,8	11
29,4	20

2. Какой объем занимает 1 килограмм молока, имеющего плотность (г/см<sup>3</sup>): 1,0312; 1,030; 1,0292; 1,0285; 1,0268 и 1,0273.

##### Задание 3.

Отработать молоко в количестве 200 мл и выделить из него казеин сычужным ферментом и раствором кислоты для последующего обнаружения белков альбумина и глобулина.

Определить общее количество белка в пробах молока методом фор-мального титрования.

Определить общее количество белка в двух парных пробах молока на анализаторе молока АМ-2 и установить, есть ли разница между ними.

Определить соотношение между белком и жиром в пробах молока.

Рассчитать процентное содержание белка в молоке:

- а) показатель отсчета по шкале при исследовании молока равен 8,9, а сыворотки - 5,3;
- б) показатель отсчета по шкале при исследовании молока равен 10,4 а, сыворотки – 7,1. Исследования проводились на анализаторе молока АМ-2.

##### Задание 4.

Решить следующие задачи:

1) рассчитать по стандартным формулам содержание сухих веществ и сухого обезжиренного молочного остатка, если анализ пробы молока пока-зал: содержание жира – 3,7 %, а плотность в истинном выражении – 1,0298 г/см<sup>3</sup>.

2) анализом пробы установлено: содержание жира – 3,6 %, плотность при 24°-28,5° А. Вычислить содержание сухих веществ по формуле. Содер-жание СОМО рассчитать по стандартной формуле.

3) определить расчетным путем количество сухого вещества и СОМО в пробах молока, имеющих:

Плотность	Процент жира
30,5 °А	3,7
28,5 °А	2,6
30,0 °А	3,25

1,0295 г/см<sup>3</sup> (при 18 °С) 2,95

1,026 г/см<sup>3</sup> (при 22 °С) 2,55

В этих же пробах рассчитать количество белка, сахара и золы.

#### **Задание 5.**

Охарактеризовать молоко по бактериальной обсемененности, если при определении редуктазы (стандартным методом с метиленовой синью) обесцвечивание произошло через: а) 7 мин; б) 1,5 ч; в) 3 ч; г) 5 ч.

#### **Задание 6.**

Решить следующие задачи:

1. Определить количество молочной кислоты в пробах молока. На титровании 10 мл молока пошло 0,1 н. раствора щелочи: а) 1,9 мл; б) 2,3 мл; в) 1,7 мл; г) 2,1 мл; д) 6,8 мл. 2. Определить кислотности проб молока, если на титровании пошло 0,1 н. раствора щелочи:

на 5 мл молока: а) 0,9 мл и б) 1,2 мл;

на 20 мл молока: а) 4,2 мл и б) 5,0 мл.

#### **Задание 7.**

Необходимо просепарировать 225кг молока жирностью 3,3%. Сливки, предназначенные для общественного питания, должны содержать около 30% жира, в обезжиренном молоке остается 0,05%.

#### **Задание 8.**

Имеется 400кг сливок жирностью 42%, из которых нужно получить сливки жирностью 30%. Жирность обезжиренного молока 0,05%.

### **Критерии оценки работы группы:**

«отлично» - активное и значительное участие, правильные предложения, ответы;

«хорошо» - характеристика и ответы даны не совсем полно, требуют незначительных уточнений, дополнений;

«удовлетворительно» - характеристика и ответы даны не полно, требуют значительных дополнений и уточнений;

«неудовлетворительно» - характеристик и ответы даны неверно, отказ от ответа.

## **5.2. Средства, применяемые для промежуточной аттестации**

### **Процедура проведения промежуточного контроля**

<b>Наименование элемента</b>	<b>Значение элемента</b>
Нормативная база проведения	Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов и слушателей в ФГБОУ ВО Омского ГАУ

промежуточной аттестации по учебной практики профессионального модуля	
Основные условия допуска к зачету	Обучающийся выполнил все виды учебной 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 учебной 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.

Учебная практика считается завершенной при условии выполнения всех заданий программы. Аттестация учебной 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 учебной практики**

<b>Шкала оценивания</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Зачтено	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения практики</li> <li>– отчет собран в полном объеме (дневник и приложения);</li> <li>– структурированность (оглавление, логическая последовательность изложения, нумерация страниц);</li> <li>– итоговая оценка за задания не ниже «удовлетворительно»;</li> <li>– правильное оформление (соблюдение требований, незначительные отклонения, неточности);</li> <li>– не нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
Не зачтено	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения практики</li> <li>– отчет собран не в полном объеме (дневник и приложения);</li> <li>– нарушена структурированность (оглавление, логическая последовательность изложения, нумерация страниц);</li> <li>– итоговая оценка за задания «неудовлетворительно»;</li> <li>– неправильное оформление (значительные отклонения от требований, ошибки, небрежность);</li> <li>– нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>

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

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

**ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ**  
**к рабочей программе учебной практики**  
**УП.01.01 Учебная практика**  
**в составе ООП 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

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

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ**  
**к рабочей программе учебной практики**  
**УП.01.01 Учебная практика**  
**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