

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Департамент координации деятельности организаций в сфере сельскохозяйственных наук Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института  
непрерывного образования

В.Г. Дикусаров

« \_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

### УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

### ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ *наименование практики*

для специальности среднего профессионального образования  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения  
*шифр и наименование специальности*

Волгоград 2023 г.

Автор(ы):

Заведующая кафедрой «Технологии производства  
и экспертиза товаров

*должность*

*подпись*

*инициалы фамилия*

Ефремова Е.Н.

Рецензент:

Генеральный директор

ООО «Грант»

*должность*

*подпись*

А.Г. Авдалян

*инициалы фамилия*

МП (при наличии)

Рабочая программа практики согласована с руководителем программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в укрупненную группу специальностей «Промышленная экология и биотехнологии (уровень 2)»

*шифр и наименование специальности*

К. С.Х. Н., доцент

*должность*

*подпись*

Е.Н. Ефремова

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии Института непрерывного образования

Протокол № 6 от «25» 05 2023 г.

Председатель

методической комиссии ИНО

*подпись*

*инициалы фамилия*

А.Н. Лахвицкий

## **1 Паспорт рабочей программы практики**

### **1.1 Область применения рабочей программы практики**

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности специалистов среднего звена 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по данной специальности. Программа реализуется в рамках одного профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.

### **1.2 Цели и задачи практики**

Целью прохождения учебной практики является закрепление и углубление теоретических знаний, применение их при решении производственных задач и формирование умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности выпускника.

Прохождение учебной практики направлено на решение следующих задач:

- контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов;
- изготавливать производственные закваски;
- вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов;
- вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов
- контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных
- обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных

### **1.3 Требования к результатам прохождения практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции:

приобрести практический опыт:

- приемки и определения качественных показателей поступающего молока;
- контроля качества;
- распределения поступившего сырья на переработку; первичной обработки сырья;
- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства; изготовления растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов;
- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок;
- выполнения основных технологических расчетов; ведения процессов выработки масла.
- выполнения основных технологических расчетов; ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- выбора технологической карты производства; изготовления производственных заквасок и растворов;
- планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

принятия управленческих решений;

уметь:

- отбирать пробы молока;
- подготавливать пробы к анализу;
- определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами;
- рассчитывать энергетическую ценность молока;
- определять титруемую и активную кислотность молока;
- определять плотность и температуру замерзания молока;
- выявлять фальсификацию молока;
- анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;
- осуществлять контроль приемки сырья;
- давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;
- учитывать количество поступающего сырья;
- выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;
- контролировать отгрузку молока в цеха переработки;
- контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;
- проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;
- оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;
- рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;
- рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;
- рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- обеспечивать нормальный режим работы оборудования;
- контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.

знать:

- общие сведения о молочном скотоводстве;
- физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;
- микробиологические и биохимические показатели молока;
- изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;
- требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
- ход приемки сырья;
- режимы первичной переработки молочного сырья;
- формы и правила ведения первичной документации;
- устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;

– принцип действия оборудования по первичной обработке молока.

–

#### 1.4 Количество часов на освоение рабочей программы практики

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции. Общая трудоемкость учебной практики составляет 72 часа.

### 2 Направленность освоенных умений и приобретенного практического опыта на формирование общих и профессиональных компетенций

Практический опыт, умения	Общие и профессиональные компетенции
<p>В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции обучающийся должен:</p>	
<p>приобрести практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>приемки и определения качественных показателей поступающего молока;</li> <li>распределения поступившего сырья на переработку;</li> <li>первичной обработки сырья;</li> <li>контроля качества;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>отбирать пробы молока;</li> <li>подготавливать пробы к анализу;</li> <li>определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами;</li> <li>рассчитывать энергетическую ценность молока;</li> <li>определять титруемую и активную кислотность молока;</li> <li>определять плотность и температуру замерзания молока;</li> <li>выявлять фальсификацию молока;</li> <li>анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;</li> <li>осуществлять контроль приемки сырья;</li> <li>давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;</li> <li>учитывать количество поступающего сырья;</li> <li>выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;</li> <li>контролировать отгрузку молока в цеха переработки;</li> <li>контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;</li> </ul>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и</p>

проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;

оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;

рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;

рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;

рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;

выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;

обеспечивать нормальный режим работы оборудования;

контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.

знать:

общие сведения о молочном скотоводстве;

физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;

микробиологические и биохимические показатели молока;

изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;

требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;

ход приемки сырья;

режимы первичной переработки молочного сырья;

формы и правила ведения первичной документации;

устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;

принцип действия оборудования по первичной обработке молока.

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### 3 Содержание и виды работ по практике

Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем)	Виды работ по практике	Количество часов
Ознакомление с организацией рабочих мест.	Наблюдение, беседа	2
Ознакомление с организацией работы приемной	Наблюдение, беседа	2
Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	Наблюдение, беседа, отработка навыков	4
Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса	Наблюдение, беседа, изучение документации	4
Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Органолептическая и физико-химическая оценка качества поступающего сырья	Наблюдение, беседа, изучение документации	4
Освоение навыков распределения поступившего сырья на переработку. Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены.	Наблюдение, беседа, отработка навыков	4
Овладение навыками ведения и формы первичной документации	Наблюдение, беседа, отработка навыков	4
Освоение навыков приемки поступающего сырья	Наблюдение, беседа, отработка навыков	4
Освоение навыков сепарирования и гомогенизации молочного сырья	Наблюдение, беседа, отработка навыков	4
Оценка соответствия оснащения цеха приемки молока и первичной переработки технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции	Наблюдение, беседа, изучение документации, обработка данных	4

### 4 Условия реализации рабочей программы практики

#### 4.1 Общие требования к организации прохождения практики

Учебная практика проводится на предприятиях по переработке молока, обладающих необходимым кадровым, производственным и научно-техническим потенциалом по разделу профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции

Практическое обучение проводится с использованием прогрессивных технологий и современного оборудования высококвалифицированными специалистами.

В процессе учебной практики практические занятия проводятся поэтапно, начиная с последовательной многократной отработки постепенно усложняющихся действий и приемов.

Учебные группы на период учебной практики делятся на подгруппы численностью 8-16 человек.

Учет посещаемости занятий, контроль и оценка учебных достижений, обучающихся ведется высококвалифицированными специалистами в соответствии с учебно-контролирующей документацией. Продолжительность учебного времени практических занятий в период практики не более 36 часов в неделю.

Практическое обучение проводится с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий, информационно-коммуникационных технологий.

Для проверки практического опыта и умений, обучающихся проводится текущая поэтапная аттестация в соответствии с Положением о текущем, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов. По результатам прохождения учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.

#### **4.2 Требования к учебно-методическому обеспечению прохождения практики**

Учебная практика обеспечена следующей нормативной и учебно-методической документацией:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;

- рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;

- программа учебной практики;

- фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения

#### **4.3 Требования к кадровому обеспечению прохождения практики**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### **4.4 Требования к материально-техническому обеспечению прохождения практики**

Реализация учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции предполагает наличие:

- учебного кабинета и рабочих мест кабинета;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;
- программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;
- фонд оценочных средств по профессиональному ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;
- библиотечный фонд.

Программное обеспечение и информационные справочные системы (см. Приложение к рабочей программе).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: компьютеры, принтер, сканер, проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, макеты, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, принтер, сканер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, макеты, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

## **5 Типовые контрольные задания для оценки сформированности компетенций в процессе прохождения практики**

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	правильность оформления типовых форм; точность осуществления работы с оборудованием;
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	правильность оформления типовых форм; точность осуществления работы с оборудованием; соблюдение требований к процессу изготовления производственной закваски
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.	правильность оформления типовых форм; точность осуществления работы с оборудованием; соблюдение требований к процессу производства цельномолочных продуктов
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	правильность оформления типовых форм; точность осуществления работы с оборудованием; соблюдение требований к процессу производства жидких и пастообразных продуктов

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.	правильность оформления типовых форм; точность осуществления работы с оборудованием; соблюдение требований к контролю качества цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, умение обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, умение обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, умение обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, умение обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию..	

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.; демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками;
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.; демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;

## 6 Контроль и оценка результатов освоения программы практики

Контроль и оценка освоения обучающимися практического опыта и умений предусматривает:

текущий контроль: 2-5 баллов оценивается выполнение видов работ в соответствии с выданными индивидуальными заданиями, составленными на основе программы профессионального модуля; конкретное отражение данных сведений – в отчете и дневнике практики;

промежуточную аттестацию: 2-5 баллов оценивается оформление и защита отчета по производственной практике.

Итогом прохождения практики и освоения предусмотренного практического опыта является качественная оценка в баллах по 5-балльной системе, которая выставляется на основе результатов текущего контроля и промежуточной аттестации.

Критерии оценки результатов освоения программы практики

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с высоким качеством в соответствии с полученным заданием, все

	<p>умения освоены качественно, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания производственной практики полностью; дневник отражает текущую работу и характеризует высокий уровень работы практиканта; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием без замечаний, все вопросы раскрыты полностью, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые практический опыт, умения и знания продемонстрированы на высоком уровне.</p>
«Хорошо»	<p>Обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с в соответствии с полученным заданием, все умения освоены, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания производственной практики в достаточно высоком объеме; дневник отражает текущую работу; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с небольшими замечаниями, вопросы раскрыты не в полном объеме, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые практический опыт, умения и знания продемонстрированы на хорошем уровне.</p>
«Удовлетворительно»	<p>Обучающимся не все виды работ выполнены в полном объеме с низким качеством, все умения освоены не полностью, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания производственной практики не полностью; дневник отражает текущую работу; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с небольшими замечаниями, все вопросы раскрыты кратко, отчет выполнен в соответствии с требованиями; необходимые практический опыт, умения и знания продемонстрированы.</p>
«Неудовлетворительно»	<p>Обучающимся не выполнено полученное задание, не продемонстрирован практический опыт освоения содержания производственной практики; дневник не отражает текущую работу; отчет по практике не выполнен или выполнен на низком уровне, допущены значительные ошибки, не соответствует индивидуальному заданию; необходимые ПК, ОК не продемонстрированы или их уровень низкий, не соответствует минимально необходимому.</p>

Приложение 1

Директору Института непрерывного образования \_\_\_\_\_  
обучающегося группы \_\_\_\_\_  
специальности \_\_\_\_\_  
Фамилия \_\_\_\_\_  
Имя \_\_\_\_\_  
Отчество \_\_\_\_\_  
тел. \_\_\_\_\_

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу определить способ проведения

\_\_\_\_\_ *вид и тип практики*

как стационарная и направить меня для прохождения практики в сроки согласно учебному плану и календарному учебному графику с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г. в \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *полное наименование профильной организации*

расположенного по адресу \_\_\_\_\_ *адрес нахождения профильной организации*

\_\_\_\_\_ *подпись обучающегося*

\_\_\_\_\_ Г.  
*дата*

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики  
*подпись*

\_\_\_\_\_ *инициалы фамилия*

\_\_\_\_\_



### Приложение 3

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Института  
непрерывного образования

\_\_\_\_\_ *подпись*

\_\_\_\_\_ *инициалы фамилия*

\_\_\_\_\_ *дата*

### ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

\_\_\_\_\_ *фамилия, имя, отчество обучающегося (полностью)*

выполняемое в период прохождения практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *наименование практики*

с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г.

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *наименование предприятия, организации, учреждения*

1 Цель прохождения практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2 Задачи практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3 Материалы, необходимые для прохождения практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4 Содержание практики (перечень подлежащих изучению вопросов) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5 Планируемые результаты прохождения практики (знания, умения, навыки)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Руководитель практики  
подпись

\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_  
инициалы фамилия

Приложение 4  
Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент образования, научно-технологической политики  
и рыбохозяйственного комплекса  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный аграрный университет»  
Институт непрерывного образования

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ \_\_\_\_\_ ПРАКТИКИ

*наименование*

*практики*

\_\_\_\_\_  
*фамилия, имя, отчество обучающегося (полностью)*

Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*шифр и наименование специальности*

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*наименование предприятия, организации, учреждения, структурного подразделения*

Дата начала практики \_\_\_\_\_ г.

Дата окончания практики \_\_\_\_\_ г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
*должность, фамилия, инициалы*

Ответственное лицо за организацию проведения практики \_\_\_\_\_  
*должность, фамилия, инициалы*

Руководитель профильной организации /  
Руководитель структурного подразделения  
профильной организации \_\_\_\_\_  
*должность, фамилия, инициалы*

МП

\_\_\_\_\_  
*подпись*

Волгоград  
202\_\_



Приложение 6  
**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
**О РЕЗУЛЬТАТАХ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

дана \_\_\_\_\_,  
*фамилия, имя, отчество (полностью)*

проходившему(й) \_\_\_\_\_ практику  
*наименование практики*

в \_\_\_\_\_  
*наименование предприятия, организации, учреждения, структурного подразделения*

с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г.

Во время прохождения практики \_\_\_\_\_ ознакомился(ась) с  
*фамилия, инициалы*

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_,

принимал(а) участие в \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

*характеристика работы обучающегося на практике*

В отношении профессиональных качеств \_\_\_\_\_ проявил(а)  
*фамилия, инициалы*

себя \_\_\_\_\_ как \_\_\_\_\_ человек \_\_\_\_\_ исполнительный,  
 аккуратный. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*отношение к выполнению заданий, полученных в период практики, качество выполняемых работ*

\_\_\_\_\_  
*уровень теоретической и практической подготовки*

\_\_\_\_\_  
*трудова дисциплина во время практики*

В \_\_\_\_\_ межличностных \_\_\_\_\_ отношениях \_\_\_\_\_ вежлив(а), \_\_\_\_\_ общителен(ьна).

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*проявленные профессиональные и личные качества*

В результате прохождения практики \_\_\_\_\_ освоил(ла) все  
*фамилия, инициалы*

предусмотренные рабочей программой практики компетенции: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*шифр компетенции*

Полученные в результате прохождения практики профессиональные умения и навыки можно оценить следующим образом:

Планируемые результаты прохождения практики	Оценка результатов прохождения практики			
	Результаты практики не достигнуты	Пороговый уровень	Повышенный уровень	Продвинутый уровень
Знать:				

Уметь:				
Иметь практический опыт:				

На основании оценки результатов прохождения практики можно отметить, что \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ достиг(ла) \_\_\_\_\_ уровня освоения  
*фамилия, инициалы* *порогового / повышенного / продвинутого*  
 реализуемых в рамках практики компетенций.

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
*подпись* *инициалы фамилия* \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
*дата*

Ответственное лицо  
 за организацию проведения практики \_\_\_\_\_  
*подпись* *инициалы фамилия* \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
*дата*

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Департамент координации деятельности организаций  
в сфере сельскохозяйственных наук  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный аграрный университет»

Институт непрерывного образования

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
Института непрерывного образования

\_\_\_\_\_

*подпись*

\_\_\_\_\_

*инициалы фамилия*

\_\_\_\_\_

*Г.  
дата*

МП (при наличии)



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА**  
**ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ**  
**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**  
*наименование практики*

для специальности среднего профессионального образования  
19.02.2012 Технология продуктов питания животного происхождения  
*шифр и наименование специальности*

Волгоград  
2024

Автор(ы):

\_\_\_\_\_ *должность* \_\_\_\_\_ *подпись*  
*инициалы фамилия*

\_\_\_\_\_ *должность* \_\_\_\_\_ *подпись*  
*инициалы фамилия*

Рецензент:

\_\_\_\_\_ *должность* \_\_\_\_\_ *подпись*  
*инициалы фамилия*

МП (при наличии)

Рабочая программа практики согласована с руководителем программы подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности 19.02.2012 Технология продуктов питания животного происхождения  
*шифр и наименование специальности*

\_\_\_\_\_ *должность* \_\_\_\_\_ *подпись* \_\_\_\_\_ *инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии Института непрерывного образования

Протокол № 6 от «25» 05 2023 г.

*дата*

Председатель  
методической комиссии института  
*подпись* \_\_\_\_\_ *инициалы фамилия*

# 1 Паспорт рабочей программы практики

## 1.1 Область применения рабочей программы практики

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и разработана в соответствии

*шифр и наименование специальности*

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по данной специальности. Рабочая программа практики реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции

*наименование профессионального модуля в соответствии с учебным планом*

## 1.2 Цели и задачи практики

Целью прохождения практики является закрепление и углубление теоретических знаний, применение их при решении производственных задач и формирование умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности выпускника.

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов;
- изготавливать производственные закваски;
- вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов;
- вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов
- контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных
- обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных

## 1.3 Требования к результатам прохождения практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции:

*шифр и наименование профессионального модуля в соответствии с учебным планом*

обучающийся должен:

приобрести практический опыт:

- приемки и определения качественных показателей поступающего молока;
- контроля качества;
- распределения поступившего сырья на переработку; первичной обработки сырья;
- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства; изготовления растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов;
- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок;
- выполнения основных технологических расчетов; ведения процессов

выработки масла.

- выполнения основных технологических расчетов; ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- выбора технологической карты производства; изготовления производственных заквасок и растворов;
- планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;

уметь:

- отбирать пробы молока;
  - подготавливать пробы к анализу;
  - определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами;
  - рассчитывать энергетическую ценность молока;
  - определять титруемую и активную кислотность молока;
  - определять плотность и температуру замерзания молока;
  - выявлять фальсификацию молока;
  - анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;
  - осуществлять контроль приемки сырья;
  - давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;
  - учитывать количество поступающего сырья;
  - выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;
  - контролировать отгрузку молока в цеха переработки;
  - контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;
  - проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;
  - оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;
  - рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;
  - рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;
  - рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
  - выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
  - обеспечивать нормальный режим работы оборудования;
  - контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.
- знать:
- общие сведения о молочном скотоводстве;
  - физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;
  - микробиологические и биохимические показатели молока;
  - изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;
  - требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
  - ход приемки сырья;

- режимы первичной переработки молочного сырья;
- формы и правила ведения первичной документации;
- устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризавод-ского перемещения молока и молочных продуктов;
- принцип действия оборудования по первичной обработке молока.

#### 1.4 Количество часов на освоение рабочей программы практики

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции общая трудоемкость  
шифр и наименование профессионального модуля в соответствии с учебным планом

практики составляет 216 часов, в том числе консультации – 2 часов.

### 2 Направленность освоенных умений и приобретенного практического опыта на формирование общих и профессиональных компетенций

Практический опыт, умения

Общие и профессиональные компетенции

В результате прохождения практики в рамках профессионального модуля \_\_\_\_\_ ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции обучающийся  
 должен: \_\_\_\_\_

шифр и наименование профессионального модуля в соответствии с учебным планом

обучающийся должен:

#### приобрести практический опыт:

приемки и определения качественных показателей поступающего молока;

распределения поступившего сырья на переработку;

первичной обработки сырья;

контроля качества;

уметь:

- .....
- .....
- .....
- .....

знать:

общие сведения о молочном

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

скотоводстве;

физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;

микробиологические и биохимические показатели молока;

изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;

требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;

ход приемки сырья;

режимы первичной переработки молочного сырья;

формы и правила ведения первичной документации;

устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;

принцип действия оборудования по первичной обработке молока.

**уметь:**

отбирать пробы молока;

подготавливать пробы к анализу;

определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами;

рассчитывать энергетическую ценность молока;

определять титруемую и активную

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

кислотность молока;

определять плотность и температуру замерзания молока;

выявлять фальсификацию молока;

анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;

осуществлять контроль приемки сырья;

давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;

учитывать количество поступающего сырья;

выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;

контролировать отгрузку молока в цеха переработки;

контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;

проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;

оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;

рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;

рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;

рассчитывать и подбирать оборудование для внутривозовского перемещения молока и молочных продуктов;

выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для

количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;

обеспечивать нормальный режим работы оборудования;

контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.

**знать:**

общие сведения о молочном скотоводстве;

физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;

микробиологические и биохимические показатели молока;

изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;

требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;

ход приемки сырья;

режимы первичной переработки молочного сырья;

формы и правила ведения первичной документации;

устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;

принцип действия оборудования по первичной обработке молока.

### **3 Содержание и виды работ по практике**

Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем)	Виды работ по практике	Количество часов
Ознакомление с организацией рабочих мест.	Наблюдение, беседа	24
Ознакомление с организацией работы приемной	Наблюдение, беседа	20
Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	Наблюдение, беседа, отработка навыков	24
Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса	Наблюдение, беседа, изучение документации	20
Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья.	Наблюдение, беседа, изучение документации	24
Органолептическая и физико-химическая оценка качества поступающего сырья		
Освоение навыков распределения поступившего сырья на переработку. Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены.	Наблюдение, беседа, отработка навыков	24
Овладение навыками ведения и формы первичной документации	Наблюдение, беседа, отработка навыков	20
Освоение навыков приемки поступающего сырья	Наблюдение, беседа, отработка навыков	20
Освоение навыков сепарирования и гомогенизации молочного сырья	Наблюдение, беседа, отработка навыков	20
Оценка соответствия оснащения цеха приемки молока и первичной переработки технологическим оборудованием и	Наблюдение, беседа, изучение документации, обработка данных	20

инвентарем ассортимента выпускаемой продукции

## **4 Условия реализации рабочей программы практики**

### **4.1 Общие требования к организации прохождения практики**

Производственная практика проводится на предприятиях по переработке молока, обладающих необходимым кадровым, производственным и научно-техническим потенциалом по разделу профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции

Практическое обучение проводится с использованием прогрессивных технологий и современного оборудования высококвалифицированными специалистами.

В процессе производственной практики практические занятия проводятся поэтапно, начиная с последовательной многократной отработки постепенно усложняющихся действий и приемов.

Учебные группы на период производственной практики делятся на подгруппы численностью 8-16 человек.

Учет посещаемости занятий, контроль и оценка учебных достижений, обучающихся ведется высококвалифицированными специалистами в соответствии с учебно-контролирующей документацией. Продолжительность учебного времени практических занятий в период практики не более 36 часов в неделю.

Практическое обучение проводится с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий, информационно-коммуникационных технологий.

Для проверки практического опыта и умений, обучающихся проводится текущая поэтапная аттестация в соответствии с Положением о текущем, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов. По результатам прохождения производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.

### **4.2 Требования к учебно-методическому обеспечению прохождения практики**

Производственной практика обеспечена следующей нормативной и учебно-методической документацией:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;

- рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;

- программа учебной практики;

- фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения

### **4.3 Требования к кадровому обеспечению прохождения практики**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции. Опыт деятельности в

организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### **4.4 Требования к материально-техническому обеспечению прохождения практики**

Реализация производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции предполагает наличие:

- учебного кабинета и рабочих мест кабинета;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

- рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;

- программа производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;

- фонд оценочных средств по профессиональному ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;

- библиотечный фонд.

Программное обеспечение и информационные справочные системы (см. Приложение к рабочей программе).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: компьютеры, принтер, сканер, проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, макеты, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, принтер, сканер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, макеты, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

### **5 Типовые контрольные задания для оценки сформированности компетенций в процессе прохождения практики**

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	правильность оформления типовых форм; точность осуществления работы с оборудованием;
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	правильность оформления типовых форм; точность осуществления работы с оборудованием; соблюдение требований к процессу изготовления производственной закваски
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный	правильность оформления типовых форм; точность осуществления работы с оборудованием; соблюдение требований к процессу производства цельномолочных

контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	продуктов
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	правильность оформления типовых форм; точность осуществления работы с оборудованием; соблюдение требований к процессу производства жидких и пастообразных продуктов
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.	правильность оформления типовых форм; точность осуществления работы с оборудованием; соблюдение требований к контролю качества цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, умение обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, умение обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, умение обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, умение обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию..	Определение типа имеющегося технологического оборудования, умение обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.; демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками;
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.; демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;

*Раскрывается содержание оценочного материала для оценки компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики*

## **6 Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы практики**

Контроль и оценка освоения обучающимися практического опыта и умений предусматривает:

текущий контроль: 2-5 баллов оценивается выполнение видов работ в соответствии с выданными индивидуальными заданиями, составленными на основе программы профессионального модуля; конкретное отражение данных сведений – в отчете и дневнике практики;

промежуточную аттестацию: 2-5 баллов оценивается оформление и защита отчета по практике.

Итогом прохождения практики и освоения предусмотренного практического опыта является качественная оценка в баллах по 5-балльной системе, которая выставляется на основе результатов текущего контроля и промежуточной аттестации.

#### Критерии оценки результатов освоения рабочей программы практики

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с высоким качеством в соответствии с полученным заданием, все умения освоены качественно, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания производственной практики полностью; дневник отражает текущую работу и характеризует высокий уровень работы практиканта; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием без замечаний, все вопросы раскрыты полностью, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые практический опыт, умения и знания продемонстрированы на высоком уровне.
«Хорошо»	Обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с в соответствии с полученным заданием, все умения освоены, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания производственной практики в достаточно высоком объеме; дневник отражает текущую работу; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с небольшими замечаниями, вопросы раскрыты не в полном объеме, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые практический опыт, умения и знания продемонстрированы на хорошем уровне.
«Удовлетворительно»	Обучающимся не все виды работ выполнены в полном объеме с низким качеством, все умения освоены не полностью, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания производственной практики не полностью; дневник отражает текущую работу; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с небольшими замечаниями, все вопросы раскрыты кратко, отчет выполнен в соответствии с требованиями; необходимые практический опыт, умения и знания продемонстрированы.
«Неудовлетворительно»	Обучающимся не выполнено полученное задание, не продемонстрирован практический опыт освоения содержания производственной практики; дневник не отражает текущую работу; отчет по практике не выполнен или выполнен на низком уровне, допущены значительные ошибки, не соответствует индивидуальному заданию; необходимые ПК, ОК не продемонстрированы или их уровень низкий, не соответствует

	минимально необходимому.
--	--------------------------

### **Типовые задания для оценки учебной практики**

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

Задание 1:

Приемка и определение качественных показателей поступающего молока.

Задание 2:

Распределение поступившего сырья на переработку.

Задание 3:

Отбор пробы молока.

Задание 4:

Подготовка пробы к анализу.

Задание 5:

Определить тип имеющегося технологического оборудования.

Задание 6:

Провести контроль качества цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Задание 7:

Выполнить работу на оборудовании для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Задание 8:

Провести технологический процесс производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Задание 9:

Провести технологический процесс производства цельномолочных продуктов.

Задание 10:

Провести технологический процесс изготовления производственной закваски.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Департамент  
координации деятельности организаций в сфере сельскохозяйственных наук Федеральное  
государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Волгоградский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института  
непрерывного образования

В.Г. Дикусаров

« \_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

### УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

### ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

*наименование практики*

для специальности среднего профессионального образования  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения  
*шифр и наименование специальности*

Волгоград 2023 г.

Автор(ы):

преподаватель  
*должность*

\_\_\_\_\_

*подпись*

Е.В. Ушакова  
*инициалы фамилия*

Рецензент:

Генеральный директор

ООО «Грант»  
*должность*

\_\_\_\_\_

*подпись*

А.Г. Авдальян  
*инициалы фамилия*

МП (при наличии)

Рабочая программа практики согласована с руководителем программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в укрупненную группу специальностей «Промышленная экология и биотехнологии (уровень 2)»

*шифр и наименование специальности*

Д.С.Х. Н., доцент  
*должность*

\_\_\_\_\_

*подпись*

Е.Н. Ефремова  
*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии Института непрерывного образования

Протокол № 6 от «25» 05 2023 г.

Председатель

методической комиссии ИНО \_\_\_\_\_  
*подпись* *инициалы фамилия*

А.Н. Лахвицкий

## **1 Паспорт рабочей программы практики**

### **1.1 Область применения рабочей программы практики**

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности специалистов среднего звена 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по данной специальности. Программа реализуется в рамках одного профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

### **1.2 Цели и задачи практики**

Целью прохождения учебной практики является закрепление и углубление теоретических знаний, применение их при решении производственных задач и формирование умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности выпускника.

Прохождение учебной практики направлено на решение следующих задач:

- контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов;
- изготавливать производственные закваски;
- вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов;
- вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов
- контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных
- обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных

### **1.3 Требования к результатам прохождения практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке:

приобрести практический опыт:

- приемки и определения качественных показателей поступающего молока;
- контроля качества;
- распределения поступившего сырья на переработку; первичной обработки сырья;
- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства; изготовления растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов;
- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок;
- выполнения основных технологических расчетов; ведения процессов выработки масла.
- выполнения основных технологических расчетов; ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- выбора технологической карты производства; изготовления производственных заквасок и растворов;
- планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;

уметь:

- отбирать пробы молока;
- подготавливать пробы к анализу;
- определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами;
- рассчитывать энергетическую ценность молока;
- определять титруемую и активную кислотность молока;
- определять плотность и температуру замерзания молока;
- выявлять фальсификацию молока;
- анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;
- осуществлять контроль приемки сырья;
- давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;
- учитывать количество поступающего сырья;
- выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;
- контролировать отгрузку молока в цеха переработки;
- контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;
- проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;
- оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;
- рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;
- рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;
- рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- обеспечивать нормальный режим работы оборудования;
- контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.

знать:

- общие сведения о молочном скотоводстве;
- физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;
- микробиологические и биохимические показатели молока;
- изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;
- требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
- ход приемки сырья;
- режимы первичной переработки молочного сырья;
- формы и правила ведения первичной документации;
- устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- принцип действия оборудования по первичной обработке молока.

#### 1.4 Количество часов на освоение рабочей программы практики

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке. Общая трудоемкость учебной практики составляет 108 часа.

### 2 Направленность освоенных умений и приобретенного практического опыта на формирование общих и профессиональных компетенций

Практический опыт, умения	Общие и профессиональные компетенции
В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке обучающийся должен:	
<p>приобрести практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>приемки и определения качественных показателей поступающего молока;</li><li>распределения поступившего сырья на переработку;</li><li>первичной обработки сырья;</li><li>контроля качества;</li></ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>отбирать пробы молока;</li><li>подготавливать пробы к анализу;</li><li>определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами;</li><li>рассчитывать энергетическую ценность молока;</li><li>определять титруемую и активную кислотность молока;</li><li>определять плотность и температуру замерзания молока;</li><li>выявлять фальсификацию молока;</li><li>анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;</li><li>осуществлять контроль приемки сырья;</li><li>давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;</li><li>учитывать количество поступающего сырья;</li><li>выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;</li><li>контролировать отгрузку молока в цеха переработки;</li><li>контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;</li><li>проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;</li><li>оформлять и анализировать документацию</li></ul>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом</p>

<p>по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;</p> <p>рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;</p> <p>рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;</p> <p>рассчитывать и подбирать оборудование для внутривозовского перемещения молока и молочных продуктов;</p> <p>выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутривозовского перемещения молока и молочных продуктов;</p> <p>обеспечивать нормальный режим работы оборудования;</p> <p>контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.</p> <p>знать:</p> <p>общие сведения о молочном скотоводстве;</p> <p>физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;</p> <p>микробиологические и биохимические показатели молока;</p> <p>изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;</p> <p>требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;</p> <p>ход приемки сырья;</p> <p>режимы первичной переработки молочного сырья;</p> <p>формы и правила ведения первичной документации;</p> <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутривозовского перемещения молока и молочных продуктов;</p> <p>принцип действия оборудования по первичной обработке молока.</p>	<p>гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>
---	--

### 3 Содержание и виды работ по практике

Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем)	Виды работ по практике	Количество часов
Ознакомление с организацией рабочих мест.	Наблюдение, беседа	12
Ознакомление с организацией работы приемной	Наблюдение, беседа	10
Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	Наблюдение, беседа, отработка навыков	10
Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса	Наблюдение, беседа, изучение документации	12
Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Органолептическая и физико-химическая оценка качества поступающего сырья	Наблюдение, беседа, изучение документации	10
Освоение навыков распределения поступившего сырья на переработку. Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены.	Наблюдение, беседа, отработка навыков	12
Овладение навыками ведения и формы первичной документации	Наблюдение, беседа, отработка навыков	12
Освоение навыков приемки поступающего сырья	Наблюдение, беседа, отработка навыков	10
Освоение навыков сепарирования и гомогенизации молочного сырья	Наблюдение, беседа, отработка навыков	10
Оценка соответствия оснащения цеха приемки молока и первичной переработки технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции	Наблюдение, беседа, изучение документации, обработка данных	10
<b>Всего</b>		<b>108</b>

#### **4 Условия реализации рабочей программы практики**

##### **4.1 Общие требования к организации прохождения практики**

Учебная практика проводится на предприятиях по переработке молока, обладающих необходимым кадровым, производственным и научно-техническим потенциалом по разделу профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Практическое обучение проводится с использованием прогрессивных технологий и современного оборудования высококвалифицированными специалистами.

В процессе учебной практики практические занятия проводятся поэтапно, начиная с последовательной многократной отработки постепенно усложняющихся действий и приемов.

Учебные группы на период учебной практики делятся на подгруппы численностью 8-16 человек.

Учет посещаемости занятий, контроль и оценка учебных достижений, обучающихся ведется высококвалифицированными специалистами в соответствии с учебно-контролирующей документацией. Продолжительность учебного времени практических занятий в период практики не более 36 часов в неделю.

Практическое обучение проводится с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий, информационно-коммуникационных технологий.

Для проверки практического опыта и умений, обучающихся проводится текущая поэтапная аттестация в соответствии с Положением о текущем, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов. По результатам прохождения учебной практики профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

#### **4.2 Требования к учебно-методическому обеспечению прохождения практики**

Учебная практика обеспечена следующей нормативной и учебно-методической документацией:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;
- рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;
- программа учебной практики;
- фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения

#### **4.3 Требования к кадровому обеспечению прохождения практики**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### **4.4 Требования к материально-техническому обеспечению прохождения практики**

Реализация учебной практики профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке предполагает наличие:

- учебного кабинета и рабочих мест кабинета;
- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;

- программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;

- фонд оценочных средств по профессиональному ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;

- библиотечный фонд.

Программное обеспечение и информационные справочные системы (см. Приложение к рабочей программе).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: компьютеры, принтер, сканер, проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, макеты, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, принтер, сканер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, макеты, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

## **5 Типовые контрольные задания для оценки сформированности компетенций в процессе прохождения практики**

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	правильность оформления типовых форм; точность осуществления работы с оборудованием;
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	правильность оформления типовых форм; точность осуществления работы с оборудованием; соблюдение требований к процессу изготовления производственной закваски
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.	правильность оформления типовых форм; точность осуществления работы с оборудованием; соблюдение требований к процессу производства цельномолочных продуктов
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	правильность оформления типовых форм; точность осуществления работы с оборудованием; соблюдение требований к процессу производства жидких и пастообразных продуктов

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.	правильность оформления типовых форм; точность осуществления работы с оборудованием; соблюдение требований к контролю качества цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, умение обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, умение обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, умение обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, умение обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию..	

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.; демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками;
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.; демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;

## 6 Контроль и оценка результатов освоения программы практики

Контроль и оценка освоения обучающимися практического опыта и умений предусматривает:

текущий контроль: 2-5 баллов оценивается выполнение видов работ в соответствии с выданными индивидуальными заданиями, составленными на основе программы профессионального модуля; конкретное отражение данных сведений – в отчете и дневнике практики;

промежуточную аттестацию: 2-5 баллов оценивается оформление и защита отчета по производственной практике.

Итогом прохождения практики и освоения предусмотренного практического опыта является качественная оценка в баллах по 5-балльной системе, которая выставляется на основе результатов текущего контроля и промежуточной аттестации.

### Критерии оценки результатов освоения программы практики

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с высоким качеством в соответствии с полученным заданием, все умения освоены качественно, продемонстрированный

	<p>практический опыт характеризует освоение содержания производственной практики полностью; дневник отражает текущую работу и характеризует высокий уровень работы практиканта; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием без замечаний, все вопросы раскрыты полностью, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые практический опыт, умения и знания продемонстрированы на высоком уровне.</p>
«Хорошо»	<p>Обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с в соответствии с полученным заданием, все умения освоены, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания производственной практики в достаточно высоком объеме; дневник отражает текущую работу; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с небольшими замечаниями, вопросы раскрыты не в полном объеме, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые практический опыт, умения и знания продемонстрированы на хорошем уровне.</p>
«Удовлетворительно»	<p>Обучающимся не все виды работ выполнены в полном объеме с низким качеством, все умения освоены не полностью, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания производственной практики не полностью; дневник отражает текущую работу; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с небольшими замечаниями, все вопросы раскрыты кратко, отчет выполнен в соответствии с требованиями; необходимые практический опыт, умения и знания продемонстрированы.</p>
«Неудовлетворительно»	<p>Обучающимся не выполнено полученное задание, не продемонстрирован практический опыт освоения содержания производственной практики; дневник не отражает текущую работу; отчет по практике не выполнен или выполнен на низком уровне, допущены значительные ошибки, не соответствует индивидуальному заданию; необходимые ПК, ОК не продемонстрированы или их уровень низкий, не соответствует минимально необходимому.</p>

Приложение 1

Директору Института непрерывного образования \_\_\_\_\_  
обучающегося группы \_\_\_\_\_  
специальности \_\_\_\_\_  
Фамилия \_\_\_\_\_  
Имя \_\_\_\_\_  
Отчество \_\_\_\_\_  
тел. \_\_\_\_\_

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу определить способ проведения

\_\_\_\_\_ ,  
*вид и тип практики*

как стационарная и направить меня для прохождения практики в сроки  
согласно учебному плану и календарному учебному графику с \_\_\_\_\_ г. по  
\_\_\_\_\_ г. В

\_\_\_\_\_ ,  
*полное наименование профильной организации*

расположенного по адресу \_\_\_\_\_ .  
*адрес нахождения профильной организации*

\_\_\_\_\_ ,  
*подпись обучающегося*

\_\_\_\_\_ Г.  
*дата*

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики  
*подпись*

\_\_\_\_\_ ,  
*инициалы фамилия*



### Приложение 3

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Института  
непрерывного образования

\_\_\_\_\_ *подпись*

\_\_\_\_\_ *инициалы фамилия*

\_\_\_\_\_ *дата*

### ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

\_\_\_\_\_ *фамилия, имя, отчество обучающегося (полностью)*

выполняемое в период прохождения практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *наименование практики*

с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г.

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *наименование предприятия, организации, учреждения*

1 Цель прохождения практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2 Задачи практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3 Материалы, необходимые для прохождения практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4 Содержание практики (перечень подлежащих изучению вопросов) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5 Планируемые результаты прохождения практики (знания, умения, навыки)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Руководитель практики  
подпись

\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_  
инициалы фамилия

Приложение 4  
Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент образования, научно-технологической политики  
и рыбохозяйственного комплекса  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный аграрный университет»  
Институт непрерывного образования

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ \_\_\_\_\_ ПРАКТИКИ

*наименование*

*практики*

\_\_\_\_\_  
*фамилия, имя, отчество обучающегося (полностью)*

Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*шифр и наименование специальности*

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*наименование предприятия, организации, учреждения, структурного подразделения*

Дата начала практики \_\_\_\_\_ г.

Дата окончания практики \_\_\_\_\_ г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
*должность, фамилия, инициалы*

Ответственное лицо за организацию проведения практики \_\_\_\_\_  
*должность, фамилия, инициалы*

Руководитель профильной организации /  
Руководитель структурного подразделения  
профильной организации \_\_\_\_\_  
*должность, фамилия, инициалы*

МП

\_\_\_\_\_  
*подпись*

Волгоград  
202\_\_



Приложение 6  
**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
**О РЕЗУЛЬТАТАХ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

дана \_\_\_\_\_,  
*фамилия, имя, отчество (полностью)*

проходившему(й) \_\_\_\_\_ практику  
*наименование практики*

в \_\_\_\_\_  
*наименование предприятия, организации, учреждения, структурного подразделения*

с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г.

Во время прохождения практики \_\_\_\_\_ ознакомился(ась) с  
*фамилия, инициалы*

\_\_\_\_\_ ,  
 \_\_\_\_\_ ,

принимал(а) участие в \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ,  
 \_\_\_\_\_

*характеристика работы обучающегося на практике*

В отношении профессиональных качеств \_\_\_\_\_ проявил(а)  
*фамилия, инициалы*

себя \_\_\_\_\_ как \_\_\_\_\_ человек \_\_\_\_\_ исполнительный,  
 аккуратный. \_\_\_\_\_

*отношение к выполнению заданий, полученных в период практики, качество выполняемых работ*

*уровень теоретической и практической подготовки*

*трудова дисциплина во время практики*

В \_\_\_\_\_ межличностных \_\_\_\_\_ отношениях \_\_\_\_\_ вежлив(а), \_\_\_\_\_ общителен(ьна).

*проявленные профессиональные и личные качества*

В результате прохождения практики \_\_\_\_\_ освоил(ла) все  
*фамилия, инициалы*

предусмотренные рабочей программой практики компетенции: \_\_\_\_\_

*шифр компетенции*

Полученные в результате прохождения практики профессиональные умения и навыки можно оценить следующим образом:

Планируемые результаты прохождения практики	Оценка результатов прохождения практики			
	Результаты практики не достигнуты	Пороговый уровень	Повышенный уровень	Продвинутый уровень
Знать:				

Уметь:				
Иметь практический опыт:				

На основании оценки результатов прохождения практики можно отметить, что \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ достиг(ла) \_\_\_\_\_ уровня освоения  
*фамилия, инициалы* *порогового / повышенного / продвинутого*  
 реализуемых в рамках практики компетенций.

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
*подпись* *инициалы фамилия*  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
*дата*

Ответственное лицо \_\_\_\_\_  
 за организацию проведения практики \_\_\_\_\_  
*подпись* *инициалы фамилия*  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
*дата*

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Департамент координации деятельности организаций в сфере  
сельскохозяйственных наук Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Волгоградский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Института непрерывного  
образования  
\_\_\_\_\_ В.Г. Дикусаров  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И**  
**КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ**  
**ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**  
*наименование практики*

для специальности среднего профессионального образования  
**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**  
*шифр и наименование специальности*

**Волгоград 2023 г.**

Рецензент:

Генеральный директор

ООО «Грант»

*должность*

\_\_\_\_\_

*подпись*

А.Г. Авдалян

*инициалы фамилия*

МП (при наличии)

Рабочая программа практики согласована с руководителем программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в укрупненную группу специальностей «Промышленная экология и биотехнологии (уровень 2)»

*шифр и наименование специальности*

К. С.Х. Н., доцент

*должность*

\_\_\_\_\_

*подпись*

Е.Н. Ефремова

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии Института непрерывного образования

Протокол № 6 от «25» 05 2023 г.

Председатель

методической комиссии ИНО

\_\_\_\_\_

*подпись*

А.Н. Лахвицкий

*инициалы фамилия*

## **1 Паспорт рабочей программы практики**

### **1.1 Область применения рабочей программы практики**

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности специалистов среднего звена 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по данной специальности. Программа реализуется в рамках одного профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

### **1.2 Цели и задачи практики**

Целью прохождения учебной практики является закрепление и углубление теоретических знаний, применение их при решении производственных задач и формирование умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности выпускника.

Прохождение учебной практики направлено на решение следующих задач:

- контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов;
- изготавливать производственные закваски;
- вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов;
- вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов
- контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных
- обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных

### **1.3 Требования к результатам прохождения практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке:

приобрести практический опыт:

- приемки и определения качественных показателей поступающего молока;
- контроля качества;
- распределения поступившего сырья на переработку; первичной обработки сырья;
- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства; изготовления растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и

пастообразных продуктов;

- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов;

- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок;

- выполнения основных технологических расчетов; ведения процессов выработки масла.

- выполнения основных технологических расчетов; ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;

- выбора технологической карты производства; изготовления производственных заквасок и растворов;

- планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;

уметь:

– отбирать пробы молока;

– подготавливать пробы к анализу;

– определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами;

– рассчитывать энергетическую ценность молока;

– определять титруемую и активную кислотность молока;

– определять плотность и температуру замерзания молока;

– выявлять фальсификацию молока;

– анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;

– осуществлять контроль приемки сырья;

– давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;

– учитывать количество поступающего сырья;

– выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;

– контролировать отгрузку молока в цеха переработки;

– контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;

– проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;

– оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;

– рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;

– рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;

– рассчитывать и подбирать оборудование для внутривозовского перемещения молока и молочных продуктов;

– выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности,

возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;

- обеспечивать нормальный режим работы оборудования;
- контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологи-ческого оборудования.

знать:

- общие сведения о молочном скотоводстве;
- физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;
- микробиологические и биохимические показатели молока;
- изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтра-лизующие вещества в молоке;
- требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
- ход приемки сырья;
- режимы первичной переработки молочного сырья;
- формы и правила ведения первичной документации;
- устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризавод-ского перемещения молока и молочных продуктов;
- принцип действия оборудования по первичной обработке молока.

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы практики**

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке. Общая трудоемкость учебной практики составляет 108 часа.

## **2 Направленность освоенных умений и приобретенного практического опыта на формирование общих и профессиональных компетенций**

Практический опыт, умения	Общие и профессиональные компетенции
<p>В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах е производства и обращения на рынке обучающийся должен:</p> <p>приобрести практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>приемки и определения качественных показателей поступающего молока;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>отбирать пробы молока;</li> <li>подготавливать пробы к анализу;</li> </ul>	<p>ОК 09. Пользоваться профессионально документацией на государственном и иностранном языках.</p>

анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;

осуществлять контроль приемки сырья;

давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;

учитывать количество поступающего сырья;

выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;

контролировать отгрузку молока в цеха переработки;

контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;

проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;

оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;

рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;

рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;

рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;

выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;

обеспечивать нормальный режим работы оборудования;

контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.

знать:

общие сведения о молочном скотоводстве;

физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;

микробиологические и биохимические показатели молока;

изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;

требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;

ход приемки сырья;

режимы первичной переработки молочного сырья;

формы и правила ведения первичной документации;  
устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;  
принцип действия оборудования по первичной обработке молока.

### 3 Содержание и виды работ по практике

Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем)	Виды работ по практике	Количество часов
Ознакомление с организацией рабочих мест.	Наблюдение, беседа	12
Ознакомление с организацией работы приемной	Наблюдение, беседа	10
Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	Наблюдение, беседа, отработка навыков	10
Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса	Наблюдение, беседа, изучение документации	12
Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Органолептическая и физико-химическая оценка качества поступающего сырья	Наблюдение, беседа, изучение документации	10
Освоение навыков распределения поступившего сырья на переработку. Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены.	Наблюдение, беседа, отработка навыков	12
Овладение навыками ведения и формы первичной документации	Наблюдение, беседа, отработка навыков	12
Освоение навыков приемки поступающего сырья	Наблюдение, беседа, отработка навыков	10
Освоение навыков сепарирования и гомогенизации молочного сырья	Наблюдение, беседа, отработка навыков	10
Оценка соответствия оснащения цеха приемки молока и первичной переработки технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции	Наблюдение, беседа, изучение документации, обработка данных	10
<b>Всего</b>		<b>108</b>

## **4 Условия реализации рабочей программы практики**

### **4.1 Общие требования к организации прохождения практики**

Учебная практика проводится на предприятиях по переработке молока, обладающих необходимым кадровым, производственным и научно-техническим потенциалом по разделу профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Практическое обучение проводится с использованием прогрессивных технологий и современного оборудования высококвалифицированными специалистами.

В процессе учебной практики практические занятия проводятся поэтапно, начиная с последовательной многократной отработки постепенно усложняющихся действий и приемов.

Учебные группы на период учебной практики делятся на подгруппы численностью 8-16 человек.

Учет посещаемости занятий, контроль и оценка учебных достижений, обучающихся ведется высококвалифицированными специалистами в соответствии с учебно-контролирующей документацией. Продолжительность учебного времени практических занятий в период практики не более 36 часов в неделю.

Практическое обучение проводится с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий, информационно-коммуникационных технологий.

Для проверки практического опыта и умений, обучающихся проводится текущая поэтапная аттестация в соответствии с Положением о текущем, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов. По результатам прохождения учебной практики профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

### **4.2 Требования к учебно-методическому обеспечению прохождения практики**

Учебная практика обеспечена следующей нормативной и учебно-методической документацией:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;

- рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;

- программа учебной практики;

- фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной

продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения

#### **4.3 Требования к кадровому обеспечению прохождения практики**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### **4.4 Требования к материально-техническому обеспечению прохождения практики**

Реализация учебной практики профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке предполагает наличие:

- учебного кабинета и рабочих мест кабинета;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;
- программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;
- фонд оценочных средств по профессиональному ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;
- библиотечный фонд.

Программное обеспечение и информационные справочные системы (см. Приложение к рабочей программе).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: компьютеры, принтер, сканер, проектор, плоттер, программное обеспечение общего и

профессионального назначения, макеты, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, принтер, сканер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, макеты, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

## 5 Типовые контрольные задания для оценки сформированности компетенций в процессе прохождения практики

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;

## 6 Контроль и оценка результатов освоения программы практики

Контроль и оценка освоения обучающимися практического опыта и умений предусматривает:

текущий контроль: 2-5 баллов оценивается выполнение видов работ в соответствии с выданными индивидуальными заданиями, составленными на основе программы профессионального модуля; конкретное отражение данных сведений – в отчете и дневнике практики;

промежуточную аттестацию: 2-5 баллов оценивается оформление и защита отчета по производственной практике.

Итогом прохождения практики и освоения предусмотренного практического опыта является качественная оценка в баллах по 5-балльной системе, которая выставляется на основе результатов текущего контроля и промежуточной аттестации.

### Критерии оценки результатов освоения программы практики

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с высоким качеством в соответствии с полученным заданием, все умения освоены качественно, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания производственной практики полностью; дневник отражает текущую работу и характеризует высокий уровень работы практиканта; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием без замечаний, все вопросы раскрыты полностью, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые практический опыт, умения и знания продемонстрированы на высоком уровне.
«Хорошо»	Обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с соответствием с полученным заданием, все умения освоены, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания производственной практики в достаточно высоком объеме; дневник отражает текущую работу; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с небольшими замечаниями, вопросы раскрыты не в полном объеме, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые практический опыт, умения и

	знания продемонстрированы на хорошем уровне.
«Удовлетворительно»	Обучающимся не все виды работ выполнены в полном объеме с низким качеством, все умения освоены не полностью, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания производственной практики не полностью; дневник отражает текущую работу; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с небольшими замечаниями, все вопросы раскрыты кратко, отчет выполнен в соответствии с требованиями; необходимые практический опыт, умения и знания продемонстрированы.
«Неудовлетворительно»	Обучающимся не выполнено полученное задание, не продемонстрирован практический опыт освоения содержания производственной практики; дневник не отражает текущую работу; отчет по практике не выполнен или выполнен на низком уровне, допущены значительные ошибки, не соответствует индивидуальному заданию; необходимые ПК, ОК не продемонстрированы или их уровень низкий, не соответствует минимально необходимому.

## Приложение 1

Директору Института непрерывного образования \_\_\_\_\_  
 обучающегося группы \_\_\_\_\_  
 специальности \_\_\_\_\_  
 Фамилия \_\_\_\_\_  
 Имя \_\_\_\_\_  
 Отчество \_\_\_\_\_  
 тел. \_\_\_\_\_

## ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу определить способ проведения \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ вид и тип практики

как стационарная и направить меня для прохождения практики в \_\_\_\_\_  
 сроки согласно учебному плану и календарному учебному графику с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г. в \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_,  
 полное наименование профильной организации

расположенного по адресу \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 адрес нахождения профильной организации

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Г.

*подпись обучающегося*

*дата*

**СОГЛАСОВАНО**

**Руководитель практики**

\_\_\_\_\_

*подпись*

*инициалы*

*фамилия*

Приложение 2

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Директор Института**  
**непрерывного образования**

\_\_\_\_\_

*подпись*

*инициалы*

*фамилия*

\_\_\_\_\_

*дата*

**РАБОЧИЙ ГРАФИК**  
**ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

*наименование практики*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *фамилия имя отчество обучающегося (полностью)*

№ п/п	Разделы (этапы) практики и виды работ	Срок выполнения



выполняемое в период прохождения  
практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*наименование практики*

с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г.

Место прохождения практики:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*наименование предприятия, организации, учреждения*

1 Цель прохождения практики

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2 Задачи практики

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3 Материалы, необходимые для прохождения практики

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



Приложение 4  
Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент образования, научно-технологической политики  
и рыбохозяйственного комплекса  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный аграрный университет»  
Институт непрерывного образования

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ

ПРАКТИКИ

\_\_\_\_\_

*наименование*

*практики*

\_\_\_\_\_

*фамилия, имя, отчество обучающегося (полностью)*

Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Специальность

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*шифр и наименование специальности*

Место прохождение практики

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*наименование предприятия, организации, учреждения, структурного подразделения*

Дата начала практики \_\_\_\_\_ Г.

Дата окончания практики \_\_\_\_\_ Г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
*должность, фамилия, инициалы*

Ответственное лицо за организацию проведения практики

\_\_\_\_\_ *должность, фамилия, инициалы*

Руководитель профильной организации /  
Руководитель структурного подразделения  
профильной организации

\_\_\_\_\_ *должность, фамилия, инициалы*

МП

\_\_\_\_\_ *подпись*

Волгоград  
202\_\_

Приложение 5

ДНЕВНИК  
ПРОХОЖДЕНИЯ

ПРАКТИКИ

\_\_\_\_\_ *наименование практики*

\_\_\_\_\_ *фамилия имя отчество обучающегося (полностью)*



# О РЕЗУЛЬТАТАХ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

дана

\_\_\_\_\_,  
*фамилия, имя, отчество (полностью)*

проходившему(й)  
практику

\_\_\_\_\_  
*наименование практики*

В

\_\_\_\_\_  
*наименование предприятия, организации, учреждения, структурного подразделения*

с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г.

Во время прохождения практики \_\_\_\_\_  
ознакомился(ась) с

\_\_\_\_\_  
*фамилия, инициалы*

\_\_\_\_\_,  
принимал(а)

участие

В

\_\_\_\_\_  
*характеристика работы обучающегося на практике*

В отношении профессиональных качеств \_\_\_\_\_  
проявил(а)

\_\_\_\_\_  
*фамилия, инициалы*

себя как человек исполнительный,  
аккуратный. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*отношение к выполнению заданий, полученных в период практики, качество выполняемых работ*

\_\_\_\_\_  
*уровень теоретической и практической подготовки*

\_\_\_\_\_  
*трудовая дисциплина во время практики*

В межличностных отношениях вежлив(а), общителен(ьна).

---

---

---

---

---

---

*проявленные профессиональные и личные качества*

В результате прохождения практики

освоил(ла) все  
*фамилия, инициалы*

предусмотренные рабочей программой практики компетенции:

---

---

*шифр компетенции*

Полученные в результате прохождения практики профессиональные умения и навыки можно оценить следующим образом:

Планируемые результаты прохождения практики	Оценка результатов прохождения практики			
	Результаты практики не достигнуты	Пороговый уровень	Повышенный уровень	Продвинутый уровень
Знать:				
Уметь:				
Иметь практический опыт:				

На основании оценки результатов прохождения практики можно отметить, что \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ достиг(ла) \_\_\_\_\_ уровня

освоения  
*фамилия, инициалы*

*порогового / повышенного / продвинутого*

реализуемых в рамках практики компетенций.

Руководитель практики

\_\_\_\_\_

*подпись*  
*фамилия*

\_\_\_\_\_

*инициалы*

\_\_\_\_\_

*дата*

Ответственное лицо  
за организацию

\_\_\_\_\_

проведения практики

*подпись*  
*фамилия*

\_\_\_\_\_

*инициалы*

\_\_\_\_\_

*дата*

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Департамент координации деятельности организаций  
в сфере сельскохозяйственных наук  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный аграрный университет»

Институт непрерывного образования

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
Института непрерывного образования

\_\_\_\_\_

*подпись*

\_\_\_\_\_

*инициалы фамилия*

\_\_\_\_\_

*Г.  
дата*

МП (при наличии)



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной**  
**продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке**  
*наименование практики*

для специальности среднего профессионального образования  
**19.02.2012 Технология продуктов питания животного происхождения**  
*шифр и наименование специальности*

Волгоград  
2024

Автор(ы):

\_\_\_\_\_ *должность* \_\_\_\_\_ *подпись*  
*инициалы фамилия*

\_\_\_\_\_ *должность* \_\_\_\_\_ *подпись*  
*инициалы фамилия*

Рецензент:

\_\_\_\_\_ *должность* \_\_\_\_\_ *подпись*  
*инициалы фамилия*

МП (при наличии)

Рабочая программа практики согласована с руководителем программы подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности 19.02.2012 Технология продуктов питания животного происхождения  
*шифр и наименование специальности*

\_\_\_\_\_ *должность* \_\_\_\_\_ *подпись* \_\_\_\_\_ *инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии Института непрерывного образования

Протокол № 6 от «25» 05 2023 г.

*дата*

Председатель  
методической комиссии института  
*подпись* \_\_\_\_\_ *инициалы фамилия*

# 1 Паспорт рабочей программы практики

## 1.1 Область применения рабочей программы практики

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и разработана в соответствии

*шифр и наименование специальности*

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по данной специальности. Рабочая программа практики реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

*наименование профессионального модуля в соответствии с учебным планом*

## 1.2 Цели и задачи практики

Целью прохождения практики является закрепление и углубление теоретических знаний, применение их при решении производственных задач и формирование умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности выпускника.

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов;
- изготавливать производственные закваски;
- вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов;
- вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов
- контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных
- обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных

## 1.3 Требования к результатам прохождения практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке:

*шифр и наименование профессионального модуля в соответствии с учебным планом*

обучающийся должен:

приобрести практический опыт:

- приемки и определения качественных показателей поступающего молока;
- контроля качества;
- распределения поступившего сырья на переработку; первичной обработки сырья;
- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства; изготовления растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов;
- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок;
- выполнения основных технологических расчетов; ведения процессов выработки масла.

- выполнения основных технологических расчетов; ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
  - выбора технологической карты производства; изготовления производственных заквасок и растворов;
  - планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;
- уметь:
- отбирать пробы молока;
  - подготавливать пробы к анализу;
  - определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами;
  - рассчитывать энергетическую ценность молока;
  - определять титруемую и активную кислотность молока;
  - определять плотность и температуру замерзания молока;
  - выявлять фальсификацию молока;
  - анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;
  - осуществлять контроль приемки сырья;
  - давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;
  - учитывать количество поступающего сырья;
  - выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;
  - контролировать отгрузку молока в цеха переработки;
  - контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;
  - проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;
  - оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;
  - рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;
  - рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;
  - рассчитывать и подбирать оборудование для внутривозовского перемещения молока и молочных продуктов;
  - выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутривозовского перемещения молока и молочных продуктов;
  - обеспечивать нормальный режим работы оборудования;
  - контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.
- знать:
- общие сведения о молочном скотоводстве;
  - физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;
  - микробиологические и биохимические показатели молока;
  - изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;
  - требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
  - ход приемки сырья;
  - режимы первичной переработки молочного сырья;

- формы и правила ведения первичной документации;
- устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризавод-ского перемещения молока и молочных продуктов;
- принцип действия оборудования по первичной обработке молока.

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы практики**

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции общая трудоемкость  
*шифр и наименование профессионального модуля в соответствии с учебным планом*

практики составляет 288 часов, в том числе консультации – 2 часов.

#### **2 Направленность освоенных умений и приобретенного практического опыта на формирование общих и профессиональных компетенций**

Практический опыт, умения

Общие и профессиональные компетенции

В результате прохождения практики в рамках профессионального модуля \_\_\_\_\_ ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке обучающийся должен:

*шифр и наименование профессионального модуля в соответствии с учебным планом*

обучающийся должен:

##### **приобрести практический опыт:**

приемки и определения качественных показателей поступающего молока;

распределения поступившего сырья на переработку;

первичной обработки сырья;

контроля качества;

##### **знать:**

общие сведения о молочном скотоводстве;

физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;

микробиологические и

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

биохимические показатели молока;

изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;

требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;

ход приемки сырья;

режимы первичной переработки молочного сырья;

формы и правила ведения первичной документации;

устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутривзаводского перемещения молока и молочных продуктов;

принцип действия оборудования по первичной обработке молока.

**уметь:**

отбирать пробы молока;

подготавливать пробы к анализу;

определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами;

рассчитывать энергетическую ценность молока;

определять титруемую и активную кислотность молока;

определять плотность и температуру замерзания молока;

выявлять фальсификацию молока;

анализировать влияние условий

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

кормления и содержания коров на качество получаемого молока;

осуществлять контроль приемки сырья;

давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;

учитывать количество поступающего сырья;

выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;

контролировать отгрузку молока в цеха переработки;

контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;

проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;

оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;

рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;

рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;

рассчитывать и подбирать оборудование для внутривозовского перемещения молока и молочных продуктов;

выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутривозовского перемещения молока и молочных продуктов;

обеспечивать нормальный режим работы оборудования;

контролировать эксплуатацию и

эффективное использование технологического оборудования.

**знать:**

общие сведения о молочном скотоводстве;

физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;

микробиологические и биохимические показатели молока;

изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;

требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;

ход приемки сырья;

режимы первичной переработки молочного сырья;

формы и правила ведения первичной документации;

устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутривозовского перемещения молока и молочных продуктов;

принцип действия оборудования по первичной обработке молока.

### **3 Содержание и виды работ по практике**

Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем)

Виды работ по практике

Количество часов

Ознакомление с организацией рабочих

Наблюдение, беседа

24

мест.

Ознакомление с организацией работы приемной	Наблюдение, беседа	20
Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	Наблюдение, беседа, отработка навыков	24
Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса	Наблюдение, беседа, изучение документации	20
Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья.	Наблюдение, беседа, изучение документации	24
Органолептическая и физико-химическая оценка качества поступающего сырья		
Освоение навыков распределения поступившего сырья на переработку. Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены.	Наблюдение, беседа, отработка навыков	24
Овладение навыками ведения и формы первичной документации	Наблюдение, беседа, отработка навыков	20
Освоение навыков приемки поступающего сырья	Наблюдение, беседа, отработка навыков	20
Освоение навыков сепарирования и гомогенизации молочного сырья	Наблюдение, беседа, отработка навыков	20
Оценка соответствия оснащения цеха приемки молока и первичной переработки технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции	Наблюдение, беседа, изучение документации, обработка данных	20

#### **4 Условия реализации рабочей программы практики**

##### **4.1 Общие требования к организации прохождения практики**

Производственная практика проводится на предприятиях по переработке молока, обладающих необходимым кадровым, производственным и научно-техническим

потенциалом по разделу профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке. Практическое обучение проводится с использованием прогрессивных технологий и современного оборудования высококвалифицированными специалистами.

В процессе производственной практики практические занятия проводятся поэтапно, начиная с последовательной многократной отработки постепенно усложняющихся действий и приемов.

Учебные группы на период производственной практики делятся на подгруппы численностью 8-16 человек.

Учет посещаемости занятий, контроль и оценка учебных достижений, обучающихся ведется высококвалифицированными специалистами в соответствии с учебно-контролирующей документацией. Продолжительность учебного времени практических занятий в период практики не более 36 часов в неделю.

Практическое обучение проводится с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий, информационно-коммуникационных технологий.

Для проверки практического опыта и умений, обучающихся проводится текущая поэтапная аттестация в соответствии с Положением о текущем, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов. По результатам прохождения производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

#### **4.2 Требования к учебно-методическому обеспечению прохождения практики**

Производственной практика обеспечена следующей нормативной и учебно-методической документацией:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;

- рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;

- программа учебной практики;

- фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения

#### **4.3 Требования к кадровому обеспечению прохождения практики**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### **4.4 Требования к материально-техническому обеспечению прохождения практики**

Реализация производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке предполагает наличие:

- учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;

- программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;

- фонд оценочных средств по профессиональному ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;

- библиотечный фонд.

Программное обеспечение и информационные справочные системы (см. Приложение к рабочей программе).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: компьютеры, принтер, сканер, проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, макеты, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор, принтер, сканер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, макеты, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

### **5 Типовые контрольные задания для оценки сформированности компетенций в процессе прохождения практики**

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	правильность оформления типовых форм; точность осуществления работы с оборудованием;
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	правильность оформления типовых форм; точность осуществления работы с оборудованием; соблюдение требований к процессу изготовления производственной закваски
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.	правильность оформления типовых форм; точность осуществления работы с оборудованием; соблюдение требований к процессу производства цельномолочных продуктов
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	правильность оформления типовых форм; точность осуществления работы с оборудованием; соблюдение требований к процессу производства жидких и пастообразных продуктов

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.	правильность оформления типовых форм; точность осуществления работы с оборудованием; соблюдение требований к контролю качества цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, умение обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, умение обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, умение обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, умение обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию..	Определение типа имеющегося технологического оборудования, умение обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.; демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками;
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.; демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	демонстрация познавательного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками; активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.;

*Раскрывается содержание оценочного материала для оценки компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики*

## **6 Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы практики**

Контроль и оценка освоения обучающимися практического опыта и умений предусматривает:

текущий контроль: 2-5 баллов оценивается выполнение видов работ в соответствии с выданными индивидуальными заданиями, составленными на основе программы профессионального модуля; конкретное отражение данных сведений – в отчете и дневнике практики;

промежуточную аттестацию: 2-5 баллов оценивается оформление и защита отчета по практике.

Итогом прохождения практики и освоения предусмотренного практического опыта является качественная оценка в баллах по 5-бальной системе, которая выставляется на основе результатов текущего контроля и промежуточной аттестации.

#### Критерии оценки результатов освоения рабочей программы практики

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с высоким качеством в соответствии с полученным заданием, все умения освоены качественно, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания производственной практики полностью; дневник отражает текущую работу и характеризует высокий уровень работы практиканта; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием без замечаний, все вопросы раскрыты полностью, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые практический опыт, умения и знания продемонстрированы на высоком уровне.
«Хорошо»	Обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме в соответствии с полученным заданием, все умения освоены, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания производственной практики в достаточно высоком объеме; дневник отражает текущую работу; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с небольшими замечаниями, вопросы раскрыты не в полном объеме, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые практический опыт, умения и знания продемонстрированы на хорошем уровне.
«Удовлетворительно»	Обучающимся не все виды работ выполнены в полном объеме с низким качеством, все умения освоены не полностью, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания производственной практики не полностью; дневник отражает текущую работу; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с небольшими замечаниями, все вопросы раскрыты кратко, отчет выполнен в соответствии с требованиями; необходимые практический опыт, умения и знания продемонстрированы.
«Неудовлетворительно»	Обучающимся не выполнено полученное задание, не продемонстрирован практический опыт освоения содержания производственной практики; дневник не отражает текущую работу; отчет по практике не выполнен или выполнен на низком уровне, допущены значительные ошибки, не соответствует индивидуальному заданию; необходимые ПК, ОК не продемонстрированы или их уровень низкий, не соответствует минимально необходимому.

#### Типовые задания для оценки учебной практики

#### ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства

**продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции**

Задание 1:

Приемка и определение качественных показателей поступающего молока.

Задание 2:

Распределение поступившего сырья на переработку.

Задание 3:

Отбор пробы молока.

Задание 4:

Подготовка пробы к анализу.

Задание 5:

Определить тип имеющегося технологического оборудования.

Задание 6:

Провести контроль качества цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Задание 7:

Выполнить работу на оборудовании для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Задание 8:

Провести технологический процесс производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Задание 9:

Провести технологический процесс производства цельномолочных продуктов.

Задание 10:

Провести технологический процесс изготовления производственной закваски.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Департамент  
координации деятельности организаций в сфере сельскохозяйственных наук  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Волгоградский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Института непрерывного  
образования  
\_\_\_\_\_ В.Г. Дикусаров  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,**  
**должностям служащих**  
**(МДК.04.01 Выполнение работ по профессии рабочих "Сырдел")**  
*наименование практики*

для специальности среднего профессионального образования  
**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**  
*шифр и наименование специальности*

**Волгоград 2023 г.**

Автор(ы):

преподаватель  
*должность*

\_\_\_\_\_ *подпись*

Е.В. Ушакова  
*инициалы фамилия*

Рецензент:

Генеральный директор  
ООО «Грант»  
*должность*

\_\_\_\_\_ *подпись*

А.Г. Авдалян  
*инициалы фамилия*

МП (при наличии)

Рабочая программа практики согласована с руководителем программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в укрупненную группу специальностей «Промышленная экология и биотехнологии (уровень 2)»  
*шифр и наименование специальности*

Д. С.Х. Н., доцент  
*должность*

\_\_\_\_\_ *подпись*

Е.Н. Ефремова  
*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии Института непрерывного образования

Протокол № 6 от «25» 05 2023 г.

Председатель

методической комиссии ИНО \_\_\_\_\_

*подпись*

А.Н. Лахвицкий  
*инициалы фамилия*

## **1 Паспорт рабочей программы практики**

### **1.1 Область применения рабочей программы практики**

Программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности специалистов среднего звена 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по данной специальности. Программа реализуется в рамках одного профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

### **1.2 Цели и задачи практики**

Целью прохождения производственной практики является закрепление и углубление теоретических знаний, применение их при решении производственных задач и формирование умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности выпускника.

Прохождение производственной практики направлено на решение следующих задач:

- контролировать технологический процесс производства и контролировать качество сырья и готовой продукции

Изучить технологический процесс производства и контролировать качество сырья и готовой продукции

### **1.3 Требования к результатам прохождения практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:

- контроля качества;
  - распределения поступившего сырья на переработку;
  - контроля качества сырья и продукции;
  - выполнения основных технологических расчетов;
  - изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- уметь:

Контролировать технологический процесс производства и контролировать качество сырья и готовой продукции

знать:

технологический процесс производства и контроль качества сырья и готовой продукции.

### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы практики**

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Общая трудоемкость производственной практики составляет 144 часа.

## **2 Направленность освоенных умений и приобретенного практического опыта на формирование общих и профессиональных компетенций**

Практический опыт, умения	Общие и профессиональные компетенции
В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПК 4.1 Изучить технологический процесс производства и контролировать качество сырья и готовой продукции.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества;</li> <li>- распределения поступившего сырья на переработку;</li> <li>- контроля качества сырья и продукции;</li> <li>- выполнения основных технологических расчетов;</li> <li>- изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;</li> </ul>	ПК- 4.1 Изучить технологический процесс производства и контролировать качество сырья и готовой продукции.

### 3 Содержание и виды работ по практике

Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем)	Виды работ по практике	Количество часов
<b>МДК.04.01 Выполнение работ по профессии рабочих "Сырдел"</b>		
Ознакомление с организацией рабочих мест.	Наблюдение, беседа	16
Ознакомление с организацией работы приемной	Наблюдение, беседа	14
Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	Наблюдение, беседа, отработка навыков	14
Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса	Наблюдение, беседа, изучение документации	14
Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Органолептическая и физико-химическая оценка качества поступающего сырья	Наблюдение, беседа, изучение документации	14
Освоение навыков распределения поступившего сырья на переработку. Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены.	Наблюдение, беседа, отработка навыков	14
Овладение навыками ведения и формы первичной документации	Наблюдение, беседа, отработка навыков	14
Освоение навыков приемки поступающего сырья	Наблюдение, беседа, отработка навыков	14
Освоение навыков сепарирования и гомогенизации молочного сырья	Наблюдение, беседа, отработка навыков	14
Оценка соответствия оснащения цеха приемки молока и первичной переработки технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции	Наблюдение, беседа, изучение документации, обработка данных	16
<b>Всего</b>		<b>144</b>

## **4 Условия реализации рабочей программы практики**

### **4.1 Общие требования к организации прохождения практики**

Производственная практика проводится на предприятиях по переработке молока, обладающих необходимым кадровым, производственным и научно-техническим потенциалом по разделу профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Практическое обучение проводится с использованием прогрессивных технологий и современного оборудования высококвалифицированными специалистами.

В процессе производственной практики практические занятия проводятся поэтапно, начиная с последовательной многократной отработки постепенно усложняющихся действий и приемов.

Учебные группы на период производственной практики делятся на подгруппы численностью 8-16 человек.

Учет посещаемости занятий, контроль и оценка учебных достижений, обучающихся ведется высококвалифицированными специалистами в соответствии с учебно-контролирующей документацией. Продолжительность учебного времени практических занятий в период практики не более 36 часов в неделю.

Практическое обучение проводится с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий, информационно-коммуникационных технологий.

Для проверки практического опыта и умений, обучающихся проводится текущая поэтапная аттестация в соответствии с Положением о текущем, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов. По результатам прохождения производственной практики профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

### **4.2 Требования к учебно-методическому обеспечению прохождения практики**

Производственной практика обеспечена следующей нормативной и учебно-методической документацией:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;

- рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;

- программа учебной практики;

- фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения

### **4.3 Требования к кадровому обеспечению прохождения практики**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование,

соответствующее профилю преподаваемого модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### **4.4 Требования к материально-техническому обеспечению прохождения практики**

Реализация производственной практики профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предполагает наличие:

- учебного кабинета и рабочих мест кабинета;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;
- программа производственной практики профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;
- фонд оценочных средств по профессиональному ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения;
- библиотечный фонд.

Программное обеспечение и информационные справочные системы. Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: компьютеры, принтер, сканер, проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, макеты, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, принтер, сканер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, макеты, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

### **5 Контроль и оценка результатов освоения программы практики**

Контроль и оценка освоения обучающимися практического опыта и умений предусматривает:

текущий контроль: 2-5 баллов оценивается выполнение видов работ в соответствии с выданными индивидуальными заданиями, составленными на основе

программы профессионального модуля; конкретное отражение данных сведений – в отчете и дневнике практики;

промежуточную аттестацию: 2-5 баллов оценивается оформление и защита отчета по производственной практике.

Итогом прохождения практики и освоения предусмотренного практического опыта является качественная оценка в баллах по 5-балльной системе, которая выставляется на основе результатов текущего контроля и промежуточной аттестации.

### Критерии оценки результатов освоения программы практики

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с высоким качеством в соответствии с полученным заданием, все умения освоены качественно, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания производственной практики полностью; дневник отражает текущую работу и характеризует высокий уровень работы практиканта; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием без замечаний, все вопросы раскрыты полностью, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые практический опыт, умения и знания продемонстрированы на высоком уровне.
«Хорошо»	Обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с в соответствии с полученным заданием, все умения освоены, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания производственной практики в достаточно высоком объеме; дневник отражает текущую работу; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с небольшими замечаниями, вопросы раскрыты не в полном объеме, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые практический опыт, умения и знания продемонстрированы на хорошем уровне.
«Удовлетворительно»	Обучающимся не все виды работ выполнены в полном объеме с низким качеством, все умения освоены не полностью, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания производственной практики не полностью; дневник отражает текущую работу; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с небольшими замечаниями, все вопросы раскрыты кратко, отчет выполнен в соответствии с требованиями; необходимые практический опыт, умения и знания продемонстрированы.
«Неудовлетворительно»	Обучающимся не выполнено полученное задание, не продемонстрирован практический опыт освоения содержания производственной практики; дневник не отражает текущую работу; отчет по практике не выполнен или выполнен на низком уровне, допущены значительные ошибки, не соответствует индивидуальному заданию; необходимые ПК, ОК не продемонстрированы или их уровень низкий, не соответствует минимально необходимому.

### 6 Типовые контрольные задания для оценки сформированности компетенций в процессе прохождения практики

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
------------------------------	------------------------------

ПК 4.1 Изучить технологический процесс производства и контролировать качество сырья и готовой продукции.	правильность оформления технологического процесса производства и контроль за качеством сырья и готовой продукции.
--	---

## **Типовые задания для оценки учебной практики**

### **ПМ. 01 Приемка и первичная обработка молочного сырья**

#### Задание 1:

Приемка и определение качественных показателей поступающего молока.

#### Задание 2:

Распределение поступившего сырья на переработку.

#### Задание 3:

Отбор пробы молока.

#### Задание 4:

Подготовка пробы к анализу.

#### Задание 5:

Определить тип имеющегося технологического оборудования.

#### Задание 6:

Провести контроль качества цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

#### Задание 7:

Выполнить работу на оборудовании для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

#### Задание 8:

Провести технологический процесс производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

#### Задание 9:

Провести технологический процесс производства цельномолочных продуктов.

#### Задание 10:

Провести технологический процесс изготовления производственной закваски.

### **Приложение 1**

Директору Института непрерывного образования \_\_\_\_\_  
обучающегося группы \_\_\_\_\_  
специальности \_\_\_\_\_  
Фамилия \_\_\_\_\_  
Имя \_\_\_\_\_  
Отчество \_\_\_\_\_  
тел. \_\_\_\_\_

## ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу определить способ проведения

\_\_\_\_\_

*вид и тип практики*

как стационарная и направить меня для прохождения практики в  
сроки согласно учебному плану и календарному учебному графику с  
\_\_\_\_\_ Г. по \_\_\_\_\_ Г. в

\_\_\_\_\_ ,  
*полное наименование профильной организации*

расположенного по адресу \_\_\_\_\_ .  
*адрес нахождения профильной организации*

\_\_\_\_\_

*подпись обучающегося*

\_\_\_\_\_ Г.

*дата*

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики

\_\_\_\_\_

*подпись*

\_\_\_\_\_

*инициалы фамилия*

Приложение 2

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Института  
непрерывного образования

\_\_\_\_\_

*подпись*

\_\_\_\_\_

*инициалы фамилия*

\_\_\_\_\_

*дата*

РАБОЧИЙ ГРАФИК  
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ \_\_\_\_\_

*наименование практики*

\_\_\_\_\_



наименование практики \_\_\_\_\_

с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г.

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_

наименование предприятия, организации, учреждения \_\_\_\_\_

1 Цель прохождения практики \_\_\_\_\_

2 Задачи практики \_\_\_\_\_

3 Материалы, необходимые для прохождения практики \_\_\_\_\_

4 Содержание практики (перечень подлежащих изучению вопросов) \_\_\_\_\_

5 Планируемые результаты прохождения практики (знания, умения, навыки) \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

подпись

инициалы фамилия

#### Приложение 4

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент образования, научно-технологической политики  
и рыбохозяйственного комплекса  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный аграрный университет»  
Институт непрерывного образования

#### ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ

#### ПРАКТИКИ

\_\_\_\_\_ *наименование*

\_\_\_\_\_ *практики*

\_\_\_\_\_ *фамилия, имя, отчество обучающегося (полностью)*

Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

шифр и наименование специальности

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

наименование предприятия, организации, учреждения, структурного подразделения

Дата начала практики \_\_\_\_\_ Г.

Дата окончания практики \_\_\_\_\_ Г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
*должность, фамилия, инициалы*

Ответственное лицо за организацию проведения практики \_\_\_\_\_  
*должность, фамилия, инициалы*

Руководитель профильной организации /  
Руководитель структурного подразделения  
профильной организации \_\_\_\_\_  
*должность, фамилия, инициалы*

МП

\_\_\_\_\_ *подпись*

Волгоград  
202\_\_

## Приложение 5

### ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ

### ПРАКТИКИ

\_\_\_\_\_ *наименование практики*

\_\_\_\_\_ *фамилия имя отчество обучающегося (полностью)*

Дата	Содержание работы, выполняемой обучающимся	Отметка о выполнении (выполнено / не выполнено)



характеристика работы обучающегося на практике

В отношении профессиональных качеств \_\_\_\_\_ проявил(а)  
*фамилия, инициалы*

себя \_\_\_\_\_ как \_\_\_\_\_ человек \_\_\_\_\_ исполнительный,  
аккуратный. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *отношение к выполнению заданий, полученных в период практики, качество выполняемых работ*

\_\_\_\_\_ *уровень теоретической и практической подготовки*

\_\_\_\_\_ *трудова́я дисциплина во время практики*

В \_\_\_\_\_ межличностных \_\_\_\_\_ отношениях \_\_\_\_\_ вежлив(а), \_\_\_\_\_ общителен(ьна).

\_\_\_\_\_ *проявленные профессиональные и личные качества*

В результате прохождения практики \_\_\_\_\_ освоил(ла) все  
*фамилия, инициалы*

предусмотренные рабочей программой практики компетенции: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *шифр компетенции*

Полученные в результате прохождения практики профессиональные умения и навыки можно оценить следующим образом:

Планируемые результаты прохождения практики	Оценка результатов прохождения практики			
	Результаты практики не достигнуты	Пороговый уровень	Повышенный уровень	Продвинутый уровень
Знать:				
Уметь:				
Иметь практический опыт:				

На основании оценки результатов прохождения практики можно отметить, что \_\_\_\_\_ достиг(ла) \_\_\_\_\_ уровня освоения

*фамилия, инициалы*

*порогового / повышенного / продвинутого*

реализуемых в рамках практики компетенций.

Руководитель практики

\_\_\_\_\_ *подпись*

\_\_\_\_\_ *инициалы фамилия*

\_\_\_\_\_ *дата*

Ответственное лицо  
за организацию проведения практики

\_\_\_\_\_ *подпись*

\_\_\_\_\_ *инициалы фамилия*

\_\_\_\_\_ *дата*