

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

УП.04.01 Учебная практика по профессии рабочих  
«Изготовитель творога»

профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих,  
должности служащих»

Специальность: 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»

Уровень образования – среднее профессиональное образование

Уровень подготовки по ППССЗ - базовый

Форма обучения - очная

Воронеж 2023

Рабочая программа учебной практики составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 343.

Составитель: преподаватель кафедры  
товароведения и экспертизы товаров  
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ



Е.В. Новичихина

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии  
(протокол №5 от 13.06.2023 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии



Н.В. Байлова

Заведующий отделением СПО



С.А. Горланов

**Рецензент рабочей программы:** руководитель отдела качества ООО «ЭкоНива-АПК  
Холдинг» Воронеж А.А. Лисова

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики УП.04.01 Учебная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

### **1.2. Место учебной практики в структуре ОППССЗ**

УП.04.01 Учебная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога» проводится в соответствии с утвержденным учебным планом после изучения междисциплинарного курса МДК.04.01 «Изготовитель творога», в рамках профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих».

### **1.3. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам**

**Цель учебной практики** - практическое закрепление освоенных теоретических знаний по изготовлению творога.

#### **Задачи учебной практики:**

- формирование умений и практического опыта по всем технологическим процессам производства различных видов творога;
- овладеть методами лабораторного контроля качества перерабатываемого молочного сырья и готовой продукции.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих», должен:

**иметь практический опыт** - проведения оценки и контроля количества и качества творога;

- ведения процесса выработки творога.

#### **знать:**

- устройство обслуживаемого оборудования;
- состав и физико-химические свойства молока;
- технологию производства творога или творожной массы;
- нормы расхода используемых сырья и материалов;
- рецептуру и правила составления смеси творога с наполнителями и специями;
- требования, предъявляемые к качеству используемого сырья, творога и его упаковке;
- назначение и способы приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

#### **уметь:**

- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья;
- подбирать закваски для производства продукции;
- рассчитать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака.

### **1.4. Общая трудоемкость дисциплины**

Трудоемкость практики **УП.04.01** Учебная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога» в рамках освоения профессионального модуля **ПМ.04** «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих» составляет 36 часа (6 дней) (3 г 10 м) и 36 часа (6 дней) (2 г 10 м).

Сроки проведения учебной **УП.04.01** Учебная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога» практики определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» и графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится в 5 семестре (2 г 10 м) и 7 семестре (3 г 10 м).

### 1.5. Место прохождения практики

Способ проведения практики – стационарный. Практика проводится в дискретной форме – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения учебной практики. Обучающиеся учатся применять на практике полученные теоретические знания, получают представление о специфике работы изготовителя творога. Работая под руководством преподавателя, обучающиеся учатся работать с государственными стандартам и техническими условиями, изготавливают творог различными способами. Учебная практика, позволяет приобрести опыт работы по выбранной профессии и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития техника-технолога.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем учебной практики и виды учебных занятий

| Вид учебных занятий                                      | Объём часов |  |       |
|----------------------------------------------------------|-------------|--|-------|
|                                                          | семестр     |  | Итого |
|                                                          | 5/7*        |  |       |
| Учебная нагрузка (всего)                                 | 36          |  | 36    |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)         | -           |  | -     |
| в том числе:                                             | -           |  | -     |
| - лекции                                                 | -           |  | -     |
| - практические занятия                                   | -           |  | -     |
| Самостоятельная работа                                   | 18          |  | 18    |
| Руководство практикой                                    | 18          |  | 18    |
| Консультации                                             | -           |  | -     |
| Форма промежуточной аттестации по дисциплине:<br>- зачёт | -           |  | -     |

\*5 семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 год 10 месяцев;

\*7 семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Изготовитель творога», в том числе общими и профессиональными компетенциями:

| Код    | Наименование результата обучения (компетенции)                                                 |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.      |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 07. | Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по             |

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ПК 1.1. | Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из молочной продукции. Уметь проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из молочной продукции. Уметь вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из молочной продукции. Знать требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из молочной продукции. Знать режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из молочной продукции. Знать порядок передачи сырья для производства продуктов питания из молочной продукции в цеха переработки. |
| ПК 1.2  | Знать организацию технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ПК 2.1. | Знать организацию входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из молочной продукции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ПК 2.3. | Знать организацию лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## 2.2. Структура и содержание учебной практики

| Название тем практики                     | Содержание учебного материала, виды работ                                                                                                                          | Объем часов |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Вводное занятие                           | Инструктаж по технике безопасности                                                                                                                                 | 2           |
| Тема 1. Производство молока               | Требования стандарта на пастеризованное молоко. Технологический процесс производства пастеризованного молока                                                       | 2           |
| Тема 2. Изготовление творога              | Требования стандарта на творог. Виды творога. Способы производства. Технологический процесс производства творога. Устройство оборудования для производства творога | 8           |
| Тема 3. Моющие и антисептические растворы | Изучение рецептур моющих и антисептических растворов.                                                                                                              | 2           |
| Самостоятельная работа                    |                                                                                                                                                                    | 18          |
| Оформление отчета                         |                                                                                                                                                                    | 2           |
| Защита отчета по практике                 |                                                                                                                                                                    | 2           |
| <b>Всего</b>                              |                                                                                                                                                                    | <b>36</b>   |
| <b>в т.ч. практическая подготовка</b>     |                                                                                                                                                                    | <b>18</b>   |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Место и график проведения учебной практики

Место и график проведения учебной практики определяется заведующим отделением СПО. Руководителями практики назначаются, согласно приказу ректора университета, преподаватели (или почасовики) кафедры технологии товароведения и экспертизы товаров.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по их заявлению (желанию) проходят учебную практику по месту жительства и ежедневно поддерживают связь с отделением, реализующим ОП ПССЗ.

При создания оптимальных условий для эффективной реализации программы учебной практики целесообразно деление группы на две подгруппы численностью не менее 8 человек.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной практики регламентируется ст. 92, ст. 94 ТК РФ.

Учебная практика организуется и проводится в учебных аудиториях агроуниверситета, лабораториях: «Кабинет технологии молока и молочных продуктов» и в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

Сведения об электронных полнотекстовых ресурсах, доступ к которым обеспечивается на основании прямых договоров

| Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС |    |                                                                                  |                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 2023-2024                                                                                             | 1. | Контракт № 656/ДУ от 30.12.2022. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)                             | 01.01.2023 – 31.12.2023                                 |
|                                                                                                       | 2. | Лицензионный контракт № 225/ДУ от 25.07.2023 (ЭБС Юрайт – ВО)                    | 05.08.2023 – 04.08.2024                                 |
|                                                                                                       | 3. | Лицензионный контракт № 226/ДУ от 25.07.2023 (ЭБС Юрайт – СПО)                   | 05.08.2023 – 04.08.2024                                 |
|                                                                                                       | 4. | Контракт № 411/ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «Лань»)                                    | 12.10.2022 – 11.10.2023                                 |
|                                                                                                       | 5. | Лицензионный контракт № 62/ДУ от 23.03.2023. (ЭБС НЭБ eLIBRARY)                  | 01.01.2023 – 31.12.2023                                 |
|                                                                                                       | 6. | Контракт № 493/ДУ от 11.11.2022. (Электронные формы учебников для СПО)           | 11.11.2022 – 11.11.2023                                 |
|                                                                                                       | 7. | Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017. (Национальная электронная библиотека (НЭБ)) | 28.03.2017 - 28.03.2022<br>(продлонгация до 28.03.2027) |
|                                                                                                       | 8. | Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016          | Бессрочно                                               |

Обеспеченность учебной литературой при реализации рабочей программы

3.2.1. Основные источники:

1. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева. — Воронеж : ВГУИТ, 2017. — 96 с. — ISBN 978-5-00032-291-8. — Текст : электрон-ный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106801>
2. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для СПО / А.Е. Интизарова [и др.]. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 170 с. — ISBN 978-5-4488-0944-6, 978-5-4497-0769-7. — Текст : электрон-ный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/101359.html>
3. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Техно-логия цельномолочных продуктов / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-507-44223-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/218849>

### 3.2.2. Дополнительные источники:

1. Гогаев О.К. «Технология молока и молочных продуктов / О. К. Гогаев, З. А. Кара-ева, Т. А. Кадиева, Д. Г. Моргоева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 208 с. — ISBN 978-5-507-48827-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364778>
2. Хромова, Л. Г. Молочное дело : учебник для вузов / Л. Г. Хромова, А. В. Вострои-лов, Н. В. Байлова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 332 с. — ISBN 978-5-507-44239-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/221273>
3. Хромова Л. Г. Технология приемки и первичной обработки молочного сырья: учебник для СПО / Л. Г. Хромова, Н. В. Байлова. — 2е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 284 с.: ил. — Текст: непосредственный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/339803>
4. Бычкова, В. А. Технология производства молочных продуктов. Лабораторный практикум и материалы для самостоятельной работы : учебное пособие / В. А. Быч-кова, О. С. Уткина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Ижевск : УдГАУ, 2020 — Часть 1 : Лабораторный практикум и материалы для самостоятельной работы — 2020. — 340 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296711>

### 3.2.3. Методические издания

1. Методические указания для самостоятельной работы по профессиональному мо-дулю "Выполнение работ по профессиям: "Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции", "Изготовитель творога", "Маслоделие" для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов [Электрон-ный ресурс] / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: Н. В. Байлова, Н. А. Галочкина] - Воронеж:Воронежский государственный аграрный университет, 2018 [ПТ]

### 3.2.4. Периодические издания

1. Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретиче-ский и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-
2. Вопросы питания: научно-практический журнал / Министерство здравоохране-ния Российской Федерации, ФГБУ "НИИ питания" Российской академии медицин-ских наук - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2014-

3. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: научно-технический журнал - Краснодар: Б.и., 1994-
4. Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал - Москва: Б.и., 1968-
5. Молочная река: ежеквартальный журнал-каталог / учредитель : ООО "Журнал "Мясной ряд" ; гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа-Пресса, 2008-
6. Переработка молока: Специализированный журнал / учредитель : ЗАО "Отраслевые ведомости" - Москва: Отраслевые ведомости, 2008-
7. Пищевая и перерабатывающая промышленность: Реферативный журнал - Москва: ЦНСХБ, 2000-
8. Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно-практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 1994-
9. Сыроделие и маслоделие: научно-технический и производственный журнал / Гл. ред. Т. А. Кузнецова - Москва: Б.и., 2008-
10. Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический журнал / учредитель : ООО Издательство "Пищевая промышленность" - Москва: Пищевая промышленность, 1993-

### 3.3. Материально-техническое и программное обеспечение

Сведения о программном обеспечении общего назначения

| № | Название                                                     | Размещение               |
|---|--------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1 | Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС               | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 2 | Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 3 | Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader    | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 4 | Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge   | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 5 | Антивирусная программа DrWeb ES                              | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 6 | Программа-архиватор 7-Zip                                    | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 7 | Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic                | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 8 | Платформа онлайн-обучения eLearning server                   | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 9 | Система компьютерного тестирования AST Test                  | ПК в локальной сети ВГАУ |

Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

| № п/п | Наименование объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования | Адрес (местоположение) объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения (с указанием номера такого объекта в соответствии с документами по технической инвентаризации) |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                      |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, лабораторного типа <b>«Кабинет технологии молока и молочных продуктов»</b>: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, анализатор качества молока, люминоскоп, фотоколориметр, микроскоп, электроплита, водонагреватель накопительный.</p> <p>Договор №92 о практической подготовке обучающихся между ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг» и ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» от 15.07.2021г.</p> | <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул Мичурина, д.1, 171</p> <p>397926, Воронежская обл., Лискинский район, с. Щучье, ул. Советская, 33</p> |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий.

##### 4.1. Оценка результатов освоения учебной практики

| Компетенции                                                                                               | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                      | Формы и методы оценки                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Демонстрация умений и практического опыта по выбору и применению рациональных методов и способов решения профессиональных задач и ситуаций, эффективность качества выполнения заданий                      | Экспертное наблюдение и оценка практических занятий.<br>Отчет по учебной практике.<br>Промежуточная аттестация: - зачёт |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                     | Демонстрация умений и практического опыта по взаимодействию обучающимися в паре, звене, группе, преподавателями, обслуживающим персоналом.<br>Корректность ведения диалога с клиентами при приёме животных |                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Демонстрация умений и практического опыта по определению направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции                                                                                            | Демонстрация умений и практического опыта по ведению сдачи-приемки расходных материалов для производства продуктов питания из молочной продукции; Умению проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из молочной продукции; Умению вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из молочной продукции; Знанию требований действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из молочной продукции; Знанию режимов и последовательности подготовки сырья для производства продуктов питания из молочной продукции; Знанию порядка передачи сырья для производства продуктов питания из молочной продукции в цеха переработки. |  |
| ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями         | Демонстрация знаний, умений и практического опыта по вопросам организации технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов,               | Знать организацию входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из молочной продукции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |

|                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| параметров<br>технологических<br>процессов и контроль<br>качества готовой<br>молочной продукции                                                                          |                                                                                                                                                                                                                |  |
| ПК 2.3. Производить<br>лабораторные<br>исследования качества и<br>безопасности<br>полуфабрикатов и<br>готовых продуктов в<br>процессе производства<br>молочной продукции | Демонстрация знаний, умений и<br>практического опыта по проведению<br>лабораторных исследований качества и<br>безопасности полуфабрикатов и<br>готовых продуктов в процессе<br>производства молочной продукции |  |

#### 4.2. Оценочные средства по итогам учебной практики

Аттестация по итогам практики УП.04.01 «Учебная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога»» служит формой контроля освоения профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Формой промежуточной аттестации по итогам учебной практики является **зачет**. Аттестация проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы учебной практики.

Для проведения учебной практики образовательной организацией разрабатываются методические указания по прохождению практики и рабочая тетрадь, содержащая практические задания для самостоятельного выполнения и задания для выполнения под руководством руководителя практики в период прохождения учебной практики.

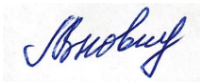
#### Критерии оценки зачета

| Оценка        | Критерии                                                                                                                                                                                            |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| зачтено       | выставляется обучающемуся, если он выражает свою точку зрения по рассматриваемым темам, приводя соответствующие примеры, допускаются отдельные погрешности                                          |
| не<br>зачтено | выставляется обучающемуся, если обнаружены существенные пробелы в знаниях по рассматриваемым темам, обучающийся не ориентируется в рабочей тетради и заданиях выполненных во время учебной практики |

### **Примерные вопросы к зачету по учебной практике**

1. Что такое творог? Как классифицируют творог?
2. Производство творога кислотнo-сычужным и ускоренным способом: преимущества и недостатки способов.
3. При каком способе производства творога меньше потери жира?.
4. Какой режим пастеризации молока используют при производстве творога?
5. Что произойдет при несоблюдении режима пастеризации творога?
6. В каком случае целесообразно использовать отдельный способ производства творога?
7. Проводится ли отваривание сгустка при производстве творога кислотнo-сычужным способом?
8. Как определить качество творога? Какие существуют пороки творога, в чем их причина?
9. Нужно ли определять сыропригодность при производстве зерненого творога?
10. Чем технологический процесс производства зерненого творога отличается от технологического процесса производства обычного творога?

**Лист периодических проверок рабочей программы  
и информация о внесенных изменениях**

| Должностное лицо,<br>проводившее<br>проверку: Ф.И.О.,<br>должность                                                                                                                                                                  | Дата                               | Потребность<br>в корректировке<br>указанием<br>соответствующих<br>разделов рабочей<br>программы                                          | Информация о<br>внесенных<br>изменениях                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Байлова Н.В.,<br>ответственная<br>за разработку<br>ОП по<br>специальности<br>19.02.12,<br>доцент<br>кафедры<br>товароведения<br>и экспертизы<br>   | Протокол<br>№7 от<br>17.06.2024 г. | На 2024-2025 уч.<br>год потребности в<br>корректировке нет<br><br>Рабочая программа<br>актуализирована для<br>2024-2025<br>учебного года | нет                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Байлова Н.В.,<br>ответственная<br>за разработку<br>ОП по<br>специальности<br>19.02.12,<br>доцент<br>кафедры<br>товароведения<br>и экспертизы<br> | Протокол<br>№10 от<br>16.06.2025 г | На 2025-2026 уч.<br>год потребности в<br>корректировке нет<br><br>Рабочая программа<br>актуализирована для<br>2025-2026<br>учебного года | нет                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Председатель ПЦК по<br>профессиональным<br>дисциплинам<br>Новичихина Е.В.<br>                                                                    | 22.05.2026                         | Название факультета и<br>ПЦК (2 с.)<br><br>Рабочая программа<br>актуализирована на 2026-<br>2027 учебный год                             | Решение Ученого<br>совета от 22.12.2025<br>г. №4:<br>переименовать с<br>02.02.2026 г.<br>Отделение среднего<br>профессионального<br>образования в<br>Факультет среднего<br>профессионального<br>образования;<br><br>утверждены<br>председатели ПЦК<br>по<br>общеобразовательн<br>ым и |

|  |  |  |                                 |
|--|--|--|---------------------------------|
|  |  |  | профессиональным<br>дисциплинам |
|  |  |  |                                 |
|  |  |  |                                 |
|  |  |  |                                 |