

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности).**  
**Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих**  
**«Изготовитель творога»**

**Специальность среднего профессионального образования**

19.02.07 Технология молока и молочной продуктов

Уровень подготовки по ППССЗ - базовый

Форма обучения - очная

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, приказ Министерства образования и науки РФ №378 от 22.04.2014 г.

Автор программы:

к. т. н, доцент кафедры  
технологии хранения и переработки  
сельскохозяйственной продукции

ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ Сысоева М.Г.

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №2 от 8.10.2019 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии



Байлова Н.В.

Заведующий отделением СПО



Каширина Н.А.

Рецензент:

Начальник производства ПАО МК «Воронежский» Митрохин А.В.

# 1. Паспорт программы производственной практики

## 1.1 Область применения производственной практики

Программа производственной практики ПП.06.01 Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования специальности 19.02.07 "Технология молока и молочных продуктов" в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и соответствующих профессиональных компетенций.

## 1.2 Цели и задачи производственной практики

**Цели практики:** освоить и закрепить теоретический материал профессионального модуля ПМ. 06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

**Задачи практики:**

- овладеть методами лабораторного контроля качества перерабатываемого молочного сырья и готовой продукции;
- изучить особенности технологических процессов производства различных видов творога;
- изучить основное оборудование для производства творога.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих должен:

**иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки творога;

**уметь:**

- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
- подбирать закваски для производства продукции;
- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве творога;
- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству творога;
- вести технологический процесс производства творога;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству творога;

- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству творога;
- контролировать санитарное состояние оборудования участка;
- знать:**
- требования к сырью при выработке творога;
- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
- ассортимент творога и творожных продуктов;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- технологические процессы производства творога;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства творога;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

### **1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП**

Производственная практика ПП.06.01 Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих проводится в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов в рамках профессионального модуля ПМ. 06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:  
МДК.06.01 «Изготовитель творога».

### **1.4 Трудоемкость и сроки прохождения производственной практики**

Трудоемкость производственной практики ПП.06.01 Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 06. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» составляет 180 часов (5 недель).

Сроки проведения учебной практики: практика проводится на 2 курсе в 4 семестре (на базе среднего общего образования) и на 3 курсе в 6 семестре (на базе основного общего образования) соответственно.

### **1.5. Место прохождения производственной практики**

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Местами проведения практики могут являться предприятия Воронежской и других областей, оснащенные новейшим технологическим оборудованием, применяющие прогрессивные методы работы, а также базы практики университета.

Основными местами прохождения учебной практики являются предприятия по производству и переработке молока. К таким предприятиям относятся ПАО «Молочный комбинат Воронежский» и ООО «ЭкоНиваАгро».

## **2. Результаты освоения программы производственной практики**

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 06. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является овладение обучающимися видов профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПК 2.2.	Изготавливать производственные закваски
ПК 2.3	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов
ПК 2.4.	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПК 2.5.	Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.6	Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

В результате прохождения учебной практики, обучающийся должен:

**приобрести практический опыт:**

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки творога;

**уметь:**

- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);

- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
- подбирать закваски для производства продукции;
- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве творога;
- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству творога;
- вести технологический процесс производства творога;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству творога;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству творога;
- контролировать санитарное состояние оборудования участка;

### 3 Структура и содержание практики

№	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов	Виды производимых работ
1	Подготовительный этап	2	Ознакомление с программой практики. Инструктаж по технике безопасности.
2	Производственный этап	116	<p>При прохождении учебной практики обучающиеся знакомятся с:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристикой предприятия;</li> <li>- документацией, регламентирующей производственную деятельность предприятия;</li> <li>- ведением производственных процессов производства творога;</li> <li>- условиями хранения творога;</li> <li>- машинно-аппаратурным оформлением и эффективной работой оборудования для производства творога и творожных изделий;</li> <li>- мойкой и контролем санитарного состояния оборудования;</li> <li>- основами организации теххимического контроля при производстве творога;</li> <li>- требованиями нормативной и технологической документации по производству творога.</li> </ul> <p>Обучающиеся приобретают умения и навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализа и контроля качества сырья и готовой продукции на основе лабораторных исследований;</li> <li>- изготовления бактериальных заквасок для производства творога;</li> <li>- выполнения основных технологических расчетов;</li> <li>- анализа причин брака сырья и готовой продукции и мероприятий по их устранению.</li> </ul>
3	Аналитический	60	Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение отзыва или характеристики от руководителя.

			Отчет по практике должен содержать сведения о приобретенных знаниях и умениях по всем разделам программы практики.
4	Защита отчета по практике	2	Аттестация обучающегося проходит в форме доклада. По итогам выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно и т.д.). Аттестация по итогам практики проводится на основании письменного отчета, оформленного в соответствии с установленными требованиями, и отзыва руководителя. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.
	<b>Итого</b>	<b>180</b>	
	в т.ч. практическая подготовка	<b>126</b>	

#### 4. Условия реализации программы производственной практики

##### 4.1 Требования к проведению производственной практики

Производственная практика ПП.06.01 Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих проводится согласно учебному плану.

С обучающимися должен быть проведен инструктаж по технике безопасности на период прохождения практики, сведения о котором заносятся в специальном журнале.

Обучающиеся перед началом производственной практики ПП.06.01 Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих в рамках профессионального модуля ПМ. 06. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» должны обладать знаниями, умениями и практическим опытом, необходимым для прохождения учебной практики.

##### 4.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "ЭкоНива-АПК Холдинг" от 10.04.2017 г.	397926, Воронежская область, Лискинский район, с. Щучье, ул. Советская, д. 33 394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ф. Энгельса, 33а

### 4.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экземпляров на одного учащегося по основной образовательной программе (шт.)
1	Голубева Л. В. Практикум по технологии молока и молочн продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Электронн ресурс] / Голубева Л. В., Богатова О. В., Догарева Н. Г. - Санк Петербург: Лань, 2020 - 380 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	ЭИ
	Интizarова А.Е. Технологии производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Н. Асминкина; А.Н. Глобин; В.И. Шваб; А.Е. Интizarова; Е.В. Казарина; А.В. Тицкая - Саратов: Профобразование, 2021 - 88 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]	

#### Дополнительная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экземпляров на одного обучающегося по основной образовательной программе (шт.)
1	Асминкина Т. Н. Основные технологии первичной переработки животных [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020 - 174 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]	ЭИ
2	Технология переработки молока [электронный ресурс]: учебное пособие / составители: М. Г. Сысоева, Е. Е. Курчаева, Е. Ю. Ухина, Е. С. Артемов - Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016 - 110 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]	ЭИ
3	Хромова Л. Г. Молочное дело [Электронный ресурс]: учебник /	ЭИ

	Хромова Л. Г., Востроилов А. В., Байлова Н. В. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 332 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	
--	---	--

### Методические издания

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1	Методические указания для самостоятельной работы по профессиональному модулю "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 [Электронный ресурс] / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: Н. В. Байлова, Н. А. Галочкина] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2018 [ПТ]	ЭИ

### Периодические издания

№ п/п	Перечень периодических изданий
1	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-
2	Вопросы питания: научно-практический журнал / Министерство здравоохранения Российской Федерации, ФГБУ "НИИ питания" Российской академии медицинских 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-

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**  
(далее – сеть «Интернет»), **необходимых для освоения профессионального модуля**

1. Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2019/2020	1.	Контракт № 488/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2019 – 24.09.2020
	2.	Контракт № 4204 ЭБС/959/ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020-31.12.2020
	3.	Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Контракт 358/ДУ от 24.05.2019 (ЭБС ЮРАЙТ) - СПО	01.08.2019 – 30.07.2020
	5.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 7-ИУ от 11.06.2019	01.08.2019 – 30.07.2020
	6.	Контракт № 487/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС IPRbooks)	01.08.2019 - 31.07.2020
	7.	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library)	22.10.2018 – 21.10.2019
	8.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library)	28.11.2019-27.11.2020
	9.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019 (Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2020/2021	1.	Контракт № 503-ДУ от 14.09.2020. (ЭБС «ЛАНЬ»)	14.09.2020 – 13.09.2021
	2.	Контракт № 4204эбс-959-ДУ от 24.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020 – 31.12.2020
	3.	Контракт № 391 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	4.	Контракт № 392 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	5.	Контракт № 426-ДУ от 27.07.2020. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.08.2020 – 31.07.2021
	6.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library)	28.11.2019-27.11.2020
	7.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	8.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	9.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от	02.07.2019 – 01.07.2022

		02.07.2019 (Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	
	10.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	11.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

## 2. Программное обеспечение 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

## 5. Контроль и оценка результатов производственной практики

В период прохождения производственной практики ПП.06.01 Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих обучающиеся обязаны обобщить результаты наблюдений в форме отчета.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной ПП.06.01 Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих осуществляется руководителем практики от образовательной организации.

Результаты обучения (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля
<p><b>Приобрести практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и продукции;</li> <li>- выбора технологической карты производства;</li> <li>- изготовления производственных заквасок и растворов;</li> <li>- выполнения основных технологических расчетов;</li> <li>- ведения процессов выработки творога;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);</li> <li>- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;</li> <li>- подбирать закваски для производства</li> </ul>	<p><b>Формы контроля обучения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа с информацией, документами, литературой;</li> <li>- выполнение работ по производственной практике;</li> <li>- отчет по практике;</li> </ul> <p>Формы оценки результативности обучения:</p> <p>традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.</p> <p><b>Методы оценки результатов обучения:</b></p> <p>формирование результата итоговой аттестации на основе суммы результатов текущего контроля.</p>

<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве творога;</li> <li>- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;</li> <li>- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;</li> <li>- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству творога;</li> <li>- вести технологический процесс производства творога;</li> <li>- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;</li> <li>- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;</li> <li>- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;</li> <li>- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;</li> <li>- обеспечивать режимы работы оборудования по производству творога;</li> <li>- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству творога;</li> <li>- контролировать санитарное состояние оборудования участка;</li> </ul>	
--	--

<b>Результаты обучения (освоенные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>Общие компетенции</b>		
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p><b>знать:</b> - осознавать значимость получаемых знаний в области производства творога для будущей профессиональной деятельности;</p> <p><b>уметь:</b> -анализировать современное состояние и перспективы развития молочной промышленности;</p> <p><b>иметь практический опыт:</b> - аргументировано обосновывать выбор своей профессии.</p>	<p>- выполнение работ по производственной практике;</p>
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения</p>	<p><b>знать:</b> - типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их</p>	

<p>профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>эффективность и качество;  <b>уметь:</b> - выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач, связанных с производством творога;  <b>иметь практический опыт:</b>  - корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.</p>	
<p><b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p><b>знать:</b> - способы решения задач по производству творога;  <b>уметь:</b> - нести ответственность за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по производству творога.  <b>иметь практический опыт:</b>  - принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях производства</p>	
<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p><b>знать:-</b> источники информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  <b>уметь:</b> - осуществлять поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;  <b>иметь практический опыт:</b>  - использования различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.</p>	
<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p><b>знать:</b> - информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;  <b>уметь:-</b> использовать основные информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;  <b>иметь практический опыт:</b>  - демонстрации выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для производства творога</p>	

<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p><b>знать:</b> - принципы работы в коллективе и в команде;  <b>уметь:</b> - эффективно взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;  <b>иметь практический опыт:</b>  - эффективного общения с коллегами для достижения требуемых результатов</p>	
<p><b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p><b>знать:</b> - требования к профессиональной деятельности;  <b>уметь:</b> - анализировать и корректировать результаты собственной работы;  <b>иметь практический опыт:</b>  - оказания помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.</p>	
<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p><b>знать:</b> - задачи профессионального и личностного развития;  <b>уметь:</b> - заниматься самообразованием;  <b>иметь практический опыт:</b>  - организации самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</p>	
<p><b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p><b>знать:</b> - основные технологии производства творога;  <b>уметь:</b> - ориентироваться в инновациях в области технологических процессов производства творога;  <b>иметь практический опыт:</b>  - анализа технологических процессов производства творога</p>	
<b>Профессиональные компетенции</b>		
<p>ПК 2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	<p><b>знать:</b> требования к сырью при выработке творога  <b>уметь:</b>  - учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);  - распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;  <b>иметь практический опыт:</b>  - контроля качества сырья и</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - выполнение работ по производственной практике;  - отчет по производственной практике.  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - дифференцированный зачёт</p>

	продукции;
ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать закваски для производства продукции;</li> <li>- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве творога;</li> <li>- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изготовления производственных заквасок и растворов;</li> </ul>
ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологические процессы производства творога;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;</li> <li>- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству творога;</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбора технологической карты производства;</li> </ul>
ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологические процессы производства творожных продуктов;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести технологический процесс производства творога;</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведения процессов выработки творога;</li> <li>- выполнения основных технологических расчетов;</li> </ul>
ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент творога и творожных продуктов;</li> <li>- требования действующих стандартов и технические</li> </ul>

	<p>условия на вырабатываемые продукты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);</li> <li>- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;</li> <li>- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;</li> <li>- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;</li> <li>- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участия в оценке качества творога</li> </ul>
<p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства творога;</li> <li>- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать режимы работы оборудования по производству творога;</li> <li>- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству творога;</li> <li>- контролировать санитарное состояние оборудования участка;</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>работы оборудования по производству творога</p>

## 6. Аттестация по итогам производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики ПП.06.01 Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.07 "Технология молока и молочной продукции".

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики ПП.06.01 Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих является – дифференцированный зачет. Аттестация проводится в последний день практики.

К аттестации по производственной практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики ПП.06.01 Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих и предоставившие полный пакет отчетных документов.

При выставлении итоговой оценки по практике (дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

### **Критерии оценки дифференцированного зачета**

«5» («отлично») выставляется, когда учащийся показывает глубокие знания всех разделов задания, самостоятельно изучил и сформировал полные отчетные материалы, аргументировано и логически стройно излагает материал, может применить знания для анализа конкретных ситуаций, профессиональных проблем; устойчиво демонстрирует глубину знаний и практических навыков при защите отчета по практике, ответы отличаются точностью используемых терминов. Обучающийся демонстрирует полностью сформированные компетенции.

«4» («хорошо») ставится при твердых знаниях всех разделов задания, самостоятельно изучил и сформировал отчетные материалы, логически излагает материал, демонстрирует полные знания и практические навыки при защите отчета по практике, не допускает в ответах существенных неточностей. Учащийся демонстрирует достаточно полно сформированные компетенции.

«3» («удовлетворительно») ставится при знаниях всех разделов задания, самостоятельно изучил и сформировал отчетные материалы, демонстрирует знания и практические навыки при защите отчета по практике, допускает в ответах неточности, которые в дальнейшем могут быть исправлены. Обучающийся демонстрирует в основном сформированные компетенции.

«2» («неудовлетворительно») ставится когда учащийся обнаружил отсутствие знаний основных разделов задания, самостоятельно не изучил и не сформировал отчетные материалы, не демонстрирует знания и практические навыки при защите отчета по практике, допускает в ответах существенные ошибки. Учащийся не освоил предусмотренные компетенции и не может продолжить обучение без дополнительных занятий.

## Приложение А

### Дневник прохождения производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля

---

*код и наименование профессионального модуля*

Название практики: \_\_\_\_\_

Студента \_\_\_\_\_

*фамилия, имя, отчество*

\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

Сроки прохождения практики:

с «    »    201    г. по «    »    201    г.

в объеме \_\_\_\_\_ час.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

---

*наименование организации*

Руководитель практики

от организации

\_\_\_\_\_

*подпись, дата*

\_\_\_\_\_

*Ф.И.О., должность*

Руководитель практики

от Университета

\_\_\_\_\_

*подпись, дата*

\_\_\_\_\_

*Ф.И.О., должность*

\_\_\_\_\_

*подпись, дата*

\_\_\_\_\_

*Ф.И.О., должность*

Воронеж 201 \_\_\_\_\_



## Приложение Б

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ  
имени императора Петра I»

### Отчет

по производственной практике  
профессионального модуля

**ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и  
пастообразных продуктов детского питания**

СПО \_\_\_\_\_ по специальности 19.02.07 Технология молока и  
молочной продуктов

за \_\_\_\_\_ учебный год  
(очная форма)

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

Воронеж \_\_\_\_\_ г.



Приложение Г

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

по итогам учебной/ производственной практики

Студента \_\_\_\_\_  
*фамилия, имя, отчество*

\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

Специальность \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *код и наименование*

Вид и название практики \_\_\_\_\_

по профессиональному модулю \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *индекс и наименование профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_ часов с « » \_\_\_\_\_ 201 г. по « » \_\_\_\_\_ 201 г.

в организации: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *наименование организации*

**Заключение руководителя практики о работе студента – практиканта:**

1. Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности проведен \_\_\_\_\_

*дата*

2. В ходе практики студент показал:

1) Теоретическую подготовку \_\_\_\_\_

*отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно*

2) Освоил основные виды работ в качестве (рабочего, дублера, техника)  
(перечислить, оценить, рекомендации к разряду по рабочей профессии)

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

3) Качество выполняемых работ \_\_\_\_\_

*отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно*

4) Оценка трудовой дисциплины (случаи нарушения, взыскания, замечания и виды поощрения) \_\_\_\_\_

*отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно*

5) Оценка качества ведения документации по практике (дневника, отчета)

\_\_\_\_\_ *отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно*



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

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
<p>Байлова Н.В., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.07, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №5 от 14.06.2022 г.</p>	<p>На 2022-2023 уч. год потребности в корректировке нет</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года</p>	<p>нет</p>
<p>Байлова Н.В., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.07, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №5 от 13.06.2023 г.</p>	<p>На 2023-2024 уч. год потребности в корректировке нет</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года</p>	<p>нет</p>
<p>Байлова Н.В., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.07, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №7 от 17.06.2024 г.</p>	<p>На 2024-2025 уч. год потребности в корректировке нет</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2024-2025 учебного года</p>	<p>нет</p>