

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Максимович Дина Мратовна

Должность: директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 19.06.2024 11:36:59

Уникальный программный идентификатор:

665a8aa1f254b0cbf5ca990184421e00ab13b7ac

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)

Вахмянина С.А.

«28» июля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института  
ветеринарной медицины  
Максимович Д.М.

«29» июля 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)  
ПП.01.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения  
(по выбору молочных продуктов)  
форма обучения заочная

Троицк  
2024

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343.

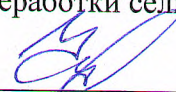
Содержание программы профессионального модуля реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

## РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям:

Зоотехния, Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов  
Протокол № 6 от «16» 05 2024 г.

Председатель ПЦМК при кафедре кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

  
Чунина Е.Г.

Составитель: Чунина Е.Г., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

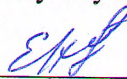
Рецензенты:

Белоокова О.В., доцент кафедры кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, кандидат с/х наук ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Булкова С.А., главный технолог ООО «Подовинновское молоко»

## РАССМОТРЕНА:

Предметно - цикловой методической комиссией СПО  
по практическому обучению

Председатель   
Подугольникова Е.Г.

Протокол № 5 16.05 2024 г.

Директор Научной библиотеки



И.В. Шатрова

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

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

наименование практики: ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)

## 1.2. Цели и задачи учебной практики:

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающегося к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

## 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля должен освоить:

### 1.3.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный

	к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
<b>ЛР 4</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
<b>ЛР 5</b>	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
<b>ЛР 6</b>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
<b>ЛР 7</b>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
<b>ЛР 9</b>	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
<b>ЛР 10</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
<b>ЛР 12</b>	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>ЛР 13</b>	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
<b>ЛР 14</b>	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
<b>ЛР 15</b>	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР 16</b>	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
<b>ЛР 17</b>	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

### 1.3.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1</b>	организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)
<b>ПК 1.1.</b>	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
<b>ПК 1.2.</b>	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

### 1.3.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов; мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
<b>Уметь</b>	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели

	<p>производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>
<b>Знать</b>	<p>требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности):**

В рамках освоения ПМ.01 - 216 часов (6 недель)

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

### ПП.04.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Код ПК, ОК, ЛР	Виды работ, обеспечивающих практическую подготовку (в соответствии с ПК)	Объем часов практики, в т.ч. практической подготовки (час.)
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 07., ОК 09. ЛР 1-ЛР 17	Знакомство с предприятием. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте. Ознакомление с предприятием.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение должностных инструкций.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение документации по приемке сырья.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Учет поступающего сырья по количеству и качеству.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выбор технологической карты производства.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение процессов изготовления пастеризованного молока.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Прием из аппаратного отделения пастеризованного молока и доведение его до температуры сквашивания.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение процессов изготовления стерилизованного молока.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение процессов изготовления ультрапастеризованного молока.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение процессов изготовления кефира.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение процессов изготовления простокваши.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение процессов изготовления ряженки.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение процессов изготовления варенца.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение процессов изготовления йогурта.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение процессов изготовления айрана.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6	



Ведение процессов изготовления сметаны.	
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение процессов изготовления творога, творожных масс, зерненого творога.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение процессов изготовления сливочного и топленого масла, масляных паст.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение процессов изготовления сыров.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение процессов изготовления полутвердых и мягких сыров.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение процессов изготовления плавленых сыров.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение процессов изготовления сгущенного молока.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение процессов изготовления сгущенного молока с сахаром.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Участие в оценке качества цельномолочных продуктов.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Поддержание и контроль режимов пастеризации и охлаждения при производстве цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Регулирование массовой доли жира в сливках и обезжиренном молоке притоком и регулировочными винтами.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Направление молока на сепарирование и нормализацию.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проверка исправности контрольно-измерительных и предохранительных приборов.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Составление схемы движения молока через теплообменный аппарат и от резервуаров хранения молока.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Мойка технологического оборудования согласно инструкции по мойке и дезинфекции.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Наблюдение за процессом сепарирования по показаниям контрольно-измерительных приборов.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Заполнение технологического журнала.	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6

	Проверка рабочего состояния гомогенизатора.	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Отбор проб для проверки степени гомогенизации.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Мойка и чистка гомогенизатора.	6
	<b>Всего часов</b>	<b>216</b>
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>дифференцированный зачет</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1. Требования к условиям проведения производственной практики.**

Производственная практика проводится на предприятиях или организациях на основе договоров, заключаемых между Университетом и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

**Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения производственной практики на предприятии или в организации:** нормативная документация по пищевой промышленности

#### **3.2. Общие требования к организации проведения производственной практики**

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППССЗ по специальности.

Базы проведения производственной практики: организации, с которыми есть заключенные договоры или предварительная договоренность:

1. Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Подовинновское молоко» г. Южноуральск;
2. Договор о взаимном сотрудничестве с ГК «Российское молоко» г. Магнитогорск;
3. Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Чебаркульский молочный завод», г. Чебаркуль;
4. Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «СИТНО», г. Магнитогорск

Время проведения практики: практика проводится на 4 курсе, в 7,8 семестрах.

Продолжительность практики – 216 часа (6 недель).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоенная МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья и МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья;

- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;

- инструктаж обучающихся по прохождению производственной практики.

Организации:

- предоставляют рабочие места обучающимся;

-обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

-проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»).

#### **3.3. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **Основные источники:**

1. Курочкин, Анатолий Алексеевич. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1: учебник и практикум для спо / А. А. Курочкин. — 2-е изд., пер. и доп. — Москва: Юрайт, 2023 — 249 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru/bcode/517750> (дата обращения: 17.05.2023). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт, для авториз. пользователей. — <URL:<https://urait.ru/read/517750>>. — Текст : электронный.

2. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока / Родионов Г. В., Остроухова В. И., Табакова Л. П. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021 — 140 с. — Книга из коллекции Лань - Ветеринария и сельское хозяйство. — <URL:https://e.lanbook.com/book/175154>. — <URL:https://e.lanbook.com/img/cover/book/175154.jpg>. — Текст : электронный.

**Дополнительные источники:**

1. Антипова, Людмила Васильевна. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для СПО / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., пер. и доп. — Москва: Юрайт, 2023 — 204 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru/bcode/516221> (дата обращения: 17.05.2023). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт, для авториз. пользователей. — <URL:https://urait.ru/read/516221>. — Текст : электронный.

2. Хромова, Л. Г. Технология приемки и первичной обработки молочного сырья / Хромова Л. Г., Байлова Н. В. — Санкт-Петербург: Лань, 2022 — 284 с. — Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств. — <URL:https://e.lanbook.com/book/221291>. — <URL:https://e.lanbook.com/img/cover/book/221291.jpg>. — Текст : электронный.

**Периодические издания:**

1. АПК России: научный журнал / Южно-Уральский государственный аграрный университет. — Челябинск: ЮУрГАУ — <URL:https://rusapk.sursau.ru/ru/about/>. — Текст : непосредственный.

2. Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал. — Москва — <URL:http://www.moloprom.ru>. — Текст : непосредственный.

3. Пищевая промышленность: ежемесячный научно-технический журнал. — Москва — <URL:http://www.foodprom.ru/>. — Текст : непосредственный.

**3.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:**

1. Электронно-библиотечная система «Издательство Лань», доступна через Интернет – <http://e.lanbook.com>;
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Online», доступна через Интернет – <http://biblioclub.ru>;
3. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ - <https://urait.ru/>

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачета.

Формы отчетности обучающихся о прохождении практики: аттестационного листа по практике руководителей практики от организации; характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; дневник практики и отчет о практике в соответствии с заданием на практику. Документы должны быть заверены подписью руководителя организации и печатью. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Формой аттестации итогов практики является составление и защита отчета по практике в результате индивидуального собеседования обучающегося с руководителем практики и выставление по результатам собеседования оценки. Возможны другие формы.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в разработанной документации.

<b>Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов освоения</b>
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.

<b>Результаты освоения (формируемые общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов освоения</b>
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по

	производственной практике (по профилю специальности).
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).

### Оценочные средства итогов прохождения производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций, аудио-, фото-, видео-, материалов, подтверждающих практический опыт, полученный на практике.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «отлично»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Письменной благодарности организации, графические, аудио, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Оценка «хорошо»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Оценка «удовлетворительно»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих

	<p>компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.</p> <p>Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике отсутствуют.</p>
<p>Оценка «неудовлетворительно»</p>	<p>Отсутствие хотя бы одного из документов: положительного аттестационного листа по практике; положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; несвоевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.</p>

Оформление отчета по производственной практике (по профилю специальности)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения высшего  
образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

**ОТЧЕТ**

производственной практики (по профилю специальности)  
ПП XX.XX

обучающегося отделения \_\_\_\_\_  
группы \_\_\_\_\_  
специальности \_\_\_\_\_

---

(фамилия, имя, отчество)

место практики – \_\_\_\_\_

сроки практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.

Зам. директора по учебной работе (СПО) \_\_\_\_\_ Ф.И.О.  
МП

Руководитель практики от Университета \_\_\_\_\_ Ф.И.О.  
подпись  
оценка \_\_\_\_\_ дата \_\_\_\_\_  
МП

Троицк  
20 \_\_\_\_



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения высшего  
образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

**ДНЕВНИК**

производственной практики (по профилю специальности)  
ПП XX.XX

обучающегося отделения \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ группы специальности

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

место практики \_\_\_\_\_

сроки практики с \_\_\_\_\_

по \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

подпись

расшифровка подписи

МП

оценка \_\_\_\_\_

дата \_\_\_\_\_

Троицк  
20\_\_

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О., обучающегося полностью

обучающийся(аяся) на \_\_\_\_\_ курсе по специальности СПО  
\_\_\_\_\_ успешно прошел(ла) производственную практику (по  
профилю специальности) ПП ХХ.ХХ  
в объеме \_\_\_\_\_ часа с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_  
на \_\_\_\_\_ предприятии

#### Отметка руководителя практикой от предприятия

Код компетенции	Наименование компетенции	Освоена/ не освоена
ПК Х.Х.	Согласно виду деятельности	
ПК Х.Х.		
ОК 1.		
...		
ОК 9.		

№ п/п	Дата проведения инструктажа по ТБ	Вид инструктажа	Подпись инструктируемого	Подпись инструктирующего	Ф.И.О., должность инструктирующего
	<b>первый день практики</b>	первичный инструктаж на рабочем месте			

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи  
М.П.

Руководитель производственной практики (по профилю специальности) от Университета

\_\_\_\_\_  
М.П.

**Характеристика**

на обучающегося \_\_\_\_\_ курса по программе среднего профессионального образования по специальности \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, который проходил производственную практику (по профилю специальности) на предприятии \_\_\_\_\_

в период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Виды работ, выполненных обучающимся, уровень освоения вида профессиональной деятельности, сформированность компетенций, приобретенный практический опыт, отношение к работе, дисциплина за период практики:

Выполнение общественных поручений, общение с коллективом \_\_\_\_\_

Заключение о выполнении рабочей программы практики, производственных, деловых и организаторских способностях \_\_\_\_\_

Рекомендуемая оценка \_\_\_\_\_

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_  
подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_  
М.П.

дата: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель производственной практики от Университета \_\_\_\_\_  
подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_  
М.П.

**Личная оценка обучающегося**

Дайте оценку своей практики, укажите какие умения, навыки, практический опыт Вы приобрели?

Как будете использовать приобретенный опыт?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

*подпись обучающегося*

*расшифровка подписи*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения высшего  
 образования  
 «Южно-Уральский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО  
 Руководитель практики от предприятия

УТВЕРЖДАЮ  
 Зам. директора по учебной работе (СПО)

\_\_\_\_\_  
 МП  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
 МП  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Ф.И.О.

Кафедра

\_\_\_\_\_  
 Специальность:  
 \_\_\_\_\_

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

на производственную практику (по профилю специальности) ПП ХХ.ХХ  
 для

\_\_\_\_\_  
 (ФИО обучающегося полностью)  
 обучающегося(ейся) \_\_\_\_ курса учебная группа \_\_\_\_\_  
 Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
 Адрес предприятия: \_\_\_\_\_  
 Срок прохождения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Цель прохождения практики:

-

Задачи практики:

-

Вопросы, подлежащие изучению: согласно виду деятельности

Планируемые результаты практики:

\_\_\_\_\_

Рассмотрено на заседании ПЦМК СПО по специальности

\_\_\_\_\_  
 при кафедре \_\_\_\_\_  
 Председатель ПЦМК \_\_\_\_\_  
 (протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ г)

Задание принято к исполнению:

\_\_\_\_\_  
 подпись  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ г.

\_\_\_\_\_  
 расшифровка подписи