

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Максимович Дина Ирадовна

Должность: директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 19.06.2024 11:29:29

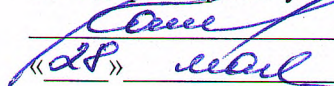
Уникальный программный код:

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)


Вахьянина С.А.
«28» июля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины
Максимович Д.М.



«28» июля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
ПДП.1 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

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

Троицк
2024

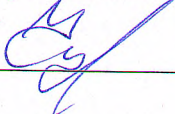
Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343.

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

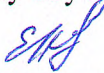
Рецензенты:

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 16.05.20 24 г.

Директор Научной библиотеки



И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	4
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	14

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) 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;
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- обеспечение деятельности структурного подразделения.

1.2. Цели и задачи производственной практики (преддипломной):

- углубление первоначального практического опыта обучающегося;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- проверка готовности к самостоятельной трудовой деятельности;
- подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики (преддипломной):

В результате прохождения производственной практики (преддипломной) обучающихся должен:

Иметь практический опыт работы:

- ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
- 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;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
- анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;
- разработки предложений по устранению отклонений от нормативов;
- 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;
- 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;
- приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья;
- распределения поступающего сырья на переработку;
- первичной обработки сырья;
- проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;
- контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);
- подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;
- наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;
- регулирования температуры и времени охлаждения;
- проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;
- контроля качества;
- оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования;
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

Умения:

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;
- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
- 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;
- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;

- общие сведения о молочном скотоводстве;
- физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья;
- требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
- ход приемки сырья животного происхождения;
- правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;
- режимы первичной переработки молочного сырья;
- требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
- правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;
- формы и правила ведения первичной документации;
- устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;
- принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
- правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели 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;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.

Знания:

- 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;
- нормы времени и выработки по технологическим операциям;
- общие сведения о молочном скотоводстве;
- физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья;
- требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
- ход приемки сырья животного происхождения;
- правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
- требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;
- режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
- правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;
- формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозвратского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;
- принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения;
- принципов и форм организации производственного процесса;
- методики расчета выхода продукции;
- структуры издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (преддипломной)– 144 часа (4 недели).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

2.1. Объем производственной практики (преддипломной) и виды работ, обеспечивающих практическую подготовку

Виды работ, обеспечивающих практическую подготовку	Объем часов (недель) практики, в т.ч. практической подготовки (час.)
Всего	144 часа (4 недели)
В том числе:	
Инструктаж по ТБ и ОТ на рабочем месте (<i>в организации/предприятии</i>). Ознакомление с организацией/предприятием.	2 часа
Выполнение обязанностей дублера (<i>ветеринарного фельдшера, техника-механика, техника-электрика, бухгалтера, товароведа-эксперта, агронома, техника-технолога, зоотехника</i>)	118 часа
Выполнение индивидуального задания	24 часа
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

2.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Наименование ВПД, ОК, ЛР, ПК	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. Освоить оформление документации по сдаче - приемке молока. Оценка качества молока.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучить механическую (очистка, сепарирование, нормализация, гомогенизация, дезодорация) и тепловую (пастеризация, термизация, ультрапастеризация, стерилизация) обработку молока на перерабатывающем предприятии, применяемое оборудование.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с организацией рабочих мест; овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; ознакомление с требованиями санитарии и гигиены	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья и с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса. Контроль качества поступающего сырья и выпускаемой продукции.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Освоение навыков выбора технологической карты производства и освоение навыков выполнения основных технологических расчетов. Освоение навыков учета количества и качества, поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла).	6
ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК.2.1, ПК.2.2 ЛР 1-ЛР 17	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Контроль процесса приготовления производственных заквасок. Освоение навыков расчета количества закваски, сычужного фермента и хлорида кальция и контроль процесса приготовления раствора сычужного фермента для производства творога.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Анализ причин брака, допущенного в производственном процессе и разработка мероприятий по устранению причин брака. Овладение навыками ведения процесса расфасовки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. Овладение навыками контроля маркировки затаренной продукции и её отгрузки. Определение типа имеющегося технологического оборудования для производства	6

	цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания, его мощности. Оценка соответствия оснащения цехов технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции.	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с организацией рабочих мест. Освоение навыков приемки и подготовки сырья. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции в маслоцехе.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Органолептическая и физико-химическая и оценка качества поступающего сырья. Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены в маслоцехе. Освоение навыков расчета выхода различных видов масла.	6
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 07., ОК 09. ЛР 1-ЛР 17	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Освоение навыков ведения процессов фильтрования, пастеризации и сепарирования. Освоение навыков проведения тепловой обработки сливок. Освоение навыков исправления пороков сливок. Освоение навыков проведения низкотемпературной обработки сливок. Овладение навыками ведения процесса сбивания сливок. Овладение навыками ведения промывки масляного зерна и посолки масла. Овладение навыками безопасной эксплуатации сепараторов для получения высокожирных сливок, маслообразователей. Овладение навыками получения высокожирных сливок. Овладение навыками ведения процесса получения масла методом преобразования высокожирных сливок. Овладение навыками ведения процесса расфасовки масла и напитков из пахты.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Органолептическая и физико-химическая оценка качества готовой продукции. Освоение навыков учета расхода сырья и материалов для производства сливочного масла различных видов и напитков из пахты. Освоение навыков производства масла с различными наполнителями. Оценка соответствия оснащения цехов технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции. Овладение навыками ведения технологических процессов производства напитков из пахты.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение работ по распределению сырья по видам производства в зависимости от его качества.	6

	Выполнение работ по изготовлению и контролю бактериальных заквасок. Выполнение работ по изготовлению и контролю растворов хлористого кальция и сычужного фермента. Освоение навыков ведения технологического процесса производства твердого сычужного сыра.	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Освоение навыков ведения технологического процесса производства плавленых сыров. Освоение навыков ведения технологического процесса производства продуктов из сыворотки. Производить контроль за санитарным состоянием технологического оборудования участков и цехов. Освоение навыков работы с оборудованием для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.	6
ОК 01. – ОК 09. ПК.3.1-ПК.3.5 ЛР 1-ЛР 17	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение организационно-правового обеспечения деятельности предприятия.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Участие в планировании основных показателей производства.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Участие в организации работы трудового коллектива.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ведение утвержденной учетно–отчетной документации по движению материалов, готовой продукции.	6
ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК1.2. ЛР 1-ЛР 17	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изготовление производственных заквасок.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Участие в процессе производства различных видов питьевого молока и молочных напитков.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Участие в процессе производства кисломолочной продукции.	6
	Индивидуальные задания (приложение)	24
Всего часов		144
Промежуточная аттестация		дифференцированный зачет

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики (преддипломной):

Производственная практика (преддипломная) 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 (преддипломной) на предприятии или в организации:

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции;
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

3.2. Общие требования к организации проведения производственной практики (преддипломной).

Производственная практика (преддипломная) проводится непрерывно в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППСЗ по специальности.

Условием допуска обучающихся к производственной практике (преддипломной) является:

- освоенные профессиональные модули, учебная практика и производственная практика (по профилю специальности);
- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
- инструктаж обучающихся по прохождению производственной практики.

Время проведения практики: 8 семестр.

Продолжительность практики - 144 часа (4 недели).

Базами производственной практики (преддипломной) являются предприятия, организации различных организационно-правовых форм и форм собственности, 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

Организации (предприятия):

- 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 практики

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, 2022 — 249 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru/bcode/495291> (дата обращения: 31.05.2022). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт, для авториз. пользователей. — <URL:<https://urait.ru/bcode/495291>>. — 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, 2022 — 204 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru/bcode/493941> (дата обращения: 31.05.2022). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт, для авториз. пользователей. — <URL:<https://urait.ru/bcode/493941>>. — Текст : электронный.

2. Цибулько, Л. А. Приемка и первичная обработка молочного сырья: конспект лекций [Электронный ресурс]: курс лекций (лекция) / Л.А. Цибулько. — Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019 — 140 с.: ил., схем., табл. — <http://biblioclub.ru/>. — <URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572684>>.

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.

Интернет-ресурсы:

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. «Образовательная платформа ЮРАЙТ» (СПО), доступна через Интернет — <http://urait.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной) осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачёта.

Формы отчетности обучающихся о прохождении практики: аттестационный лист 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. Приложения: 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.

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

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной) осуществляется преподавателем в процессе выполнения обучающимися работ на предприятии (учреждении), а также сдачи студентом отчёта по практике и аттестационного листа.

Результаты освоения производственной практики (преддипломной) (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
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.
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	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 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства,	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.

<p>пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</p>	<p>Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции</p>	<p>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.</p>
<p>ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p>	<p>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.</p>
<p>ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>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.</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>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.</p>
<p>ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p>	<p>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.</p>
<p>ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p>

	<p>Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
--	--

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	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 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 отсутствуют.
Оценка «неудовлетворительно»	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.

Оформление отчета по производственной практике (преддипломной)

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

ОТЧЕТ
производственной практики (преддипломной)
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 (преддипломной)

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 учреждения 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
 (преддипломной) 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
	<i>первый день практики</i>	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 (преддипломной) 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 (преддипломной) 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