

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Коми-Пермяцкий агротехнический техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.03 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной
продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке**

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

2024

Рассмотрена
ПЦК агротехнологических
дисциплин
Протокол № 1 от 29 апреля 2024 г.
Председатель ПЦК
_____ Е.Д.Васькина

Утверждена
Зав. учебной частью
_____ С.А.Иутина
30 апреля 2024 г.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Коми-Пермяцкий агротехнический техникум»

Разработчик: Климова С.А., преподаватель ГБПОУ «Коми-Пермяцкий агротехнический техникум»

Цель практики

Цель учебной практики – комплексное освоение студентами **вида профессиональной деятельности**: «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке», формирование практических умений и навыков анализа условий переработки и реализации: молока и молочных продуктов, оценки качества молочной продукции.

Задачи учебной практики:

- приобретение **первоначального практического опыта**:
- мониторинга показателей входного качества поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства молочной продукции; определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства молочной продукции в соответствии с технологическими инструкциями; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; проведения органо-лептического, микробиологического и физико-химического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства молочной продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве, разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции и экологической безопасности. Оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции, разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов.

формирование **умений**:

применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов, проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; 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 при-

чины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим, физико-химическим показателям при выполнении технологических операций производства молочной продукции; проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства молочной продукции в соответствии с регламентами; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства молочной продукции; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; соблюдать нормы экологической безопасности; применять современную научную профессиональную терминологию, правильно оформлять учетно-отчетную документацию.

Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ.03 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке».

Для эффективного прохождения учебной практики студентам необходимо освоить такие дисциплины как: ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности, ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств, ОП.03 Метрология и стандартизация, ОП.04 Автоматизация технологических процессов, ОП.06 Технологическое оборудование предприятий молочной и мясоперерабатывающей промышленности.

К началу прохождения учебной практики студенты должны **знать:**

- 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, внутри-заводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.

Практика проводится на 2 курсе согласно изученным разделам МДК

02.01 Оценка и контроль качества сырья и молочной продукции.

Во время прохождения учебной практики студенты учатся применять полученные теоретические знания, углубляют представление о безопасности, прослеживаемости и качестве молочной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке.

Работая под руководством руководителя практики, студенты приобретают практические навыки:

- мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства молочной продукции; определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства молочной продукции в соответствии с технологическими инструкциями; проведения органолептического, микробиологического и физико-химического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства молочной продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

Таким образом, учебная практика по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качеству молочной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке позволяет приобрести первоначальный опыт работы по выбранной специальности и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития будущего специалиста техника-технолога.

Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – учебная.

Тип практики – практика по формированию у обучающихся общих и профессиональных компетенций, а также приобретение умений и перво- начального практического опыта.

Способ проведения практики – стационарная.

Учебная практика проводится в техникуме преподавателями дисциплин профессионального цикла в лаборатории.

Форма проведения практики – *концентрированная*.

Место и время проведения практики

Учебная практика по ПМ.03 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах её производства и обращения на

рынке» проводится согласно изученным разделам теоретического курса: ОП.03 Метрология и стандартизация, ОП.04 Автоматизация технологических процессов, ОП.06 Технологическое оборудование предприятий молочной и мясоперерабатывающей промышленности.

Время проведения практики – 4 семестр. Продолжительность учебной практики - 2 недели (72 ч.).

Компетенции, формируемые у студента во время практики

В результате прохождения учебной практики у студентов формируются следующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.

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.
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

Структура и содержание практики

Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость в днях/ часах	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1.Организационный	Рабочее совещание	6ч.	ежедневный контроль посещаемости практики; - контроль за ведением дневника практики
	Инструктаж по технике безопасности при посещении перерабатывающих предприятий, внутреннему распорядку, правилам работы.		
	Ознакомительная экскурсия по специализированным аудиториям по технологии и оценке качества молока и молочных продуктов.		
2. Основной	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	18ч.	ежедневный контроль посещаемости практики; - наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик), - контроль качества выполнения видов
	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов,	30ч.	

	упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.		работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики),
	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей про-	12 ч.	- контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.

	мышленной переработки.		
	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.	6 ч.	
3.Заключительный	Собеседование по итогам практики.	6 ч.	Зачет с оценкой

3.1 Содержание практики

Организационный этап

Рабочее совещание: определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, инструктаж по оформлению дневника практики и отчета, беседа о необходимости соблюдения этических требований, предъявляемых к будущему технологу.

Инструктаж по технике безопасности, внутреннему распорядку, правилам работы: соблюдение техники безопасности и пожарной безопасности; соблюдение правил внутреннего распорядка организации, правил поведения в экстремальных ситуациях, ознакомление с правилами оказания первой помощи при несчастных случаях.

Ознакомительная экскурсия по специализированным аудиториям по технологии молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов: учебное оборудование по технологии молока и молочных продуктов - лабораторная посуда, реактивы, молочная центрифуга, сепараторы-сливкоотделители, маслобойка, анализатор молока «Клевер -2», йогуртница, определение плотности, кислотности, содержания жира, белка, механической загрязненности молока;

Согласование индивидуального задания на практику с руководителем практики.

Основной этап

Осуществление сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.

- общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, сливок, побочных продуктов переработки молока, используемых для производства молочной продукции; документы удостоверяющие качество и безопасность сырья для производства молочной продукции; мониторинг поступающего объема сырья и расходных материалов, показателей входного качества в процессе выполнения технологических операций производства молочной продукции; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому,

для обеспечения режимов производства молочной продукции в соответствии с технологическими инструкциями.

Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукцию.

-этапы контроля качества пищевой продукции в соответствии с технологическим циклом получения конкретной пищевой продукции. Наиболее значимые точки контроля в технологическом цикле. Организация автоматического контроля на технологических линиях производства молочной продукции.

Организация контроля молочного сырья, вспомогательных компонентов, упаковочных материалов и готовой продукции; входной, операционный и приемочный контроль; органолептический контроль молочной продукции и его организация; сочетание органолептических, химических и физико-химических методов контроля сырья и готовой продукции; контроль качества сырья и готовой продукции как основа превентивной безопасности в соответствии с системой ХАССП; контроль качества продуктов питания в ходе технологического цикла переработки сырья, технологические операции с точки зрения повышенного риска контаминации.

Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки:

-контролировать режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; соблюдение санитар-ногигиенических норм к предприятиям молочной промышленности; виды очистки производственных сточных вод; способы очистки промышленных выбросов предприятия; 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.

Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции:

-наличие нормативно-правовых актов и нормативно-технической документации, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; умение проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства молочной продукции в соответствии с регламентами; владение навыками проведения органолептического, микробиологического и физико-химического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства молочной продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками.

Заключительный этап

Собеседование по итогам практики: рассмотрение документов, беседа по содержанию практики и представленного студентом отчета, защита отчета по практике

Структура и содержание отчета о практике

Формы отчетности (дневник, отчет и т.п.) обучающихся о прохождении практики определены зам.директора по УПР с учетом требований ФГОС СПО/ОПОП.

Примерная структура отчета о практике:

Титульный лист.

Содержание.

Введение.

Основная часть отчета.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Технологии, используемые студентом на практике

При выполнении различных видов работ на учебной практике студенты используют как традиционные образовательные так и современные информационные технологии, позволяющие сформировать соответствующие компетенции для профессиональной деятельности.

Использование сети Интернет способствует формированию в образовательном заведении так называемой «технологии открытого обучения», помогающей создать качественно новое информационно-образовательное пространство, в котором увеличивается информационный поток за-

ставляет всех участников процесса переходить от модели накопления знаний к системе овладения навыками самообразования.

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента на практике

Для самостоятельной работы во время учебной практики студент использует следующие учебно-методические материалы:

- учебно-методический комплекс по ПМ. 03 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке:
- литература по соответствующей тематике,
- стенды с наглядным иллюстративным материалом,
- муляжи.
- лабораторное оборудование.

Формы отчетности о практике

По итогам учебной практики студент представляет, заполненный в соответствии с требованиями, отчет, выполненный по установленной структуре с приложениями к нему графических материалов, подготовленных во время прохождения практики, дневник практики.

Контроль и оценка результатов прохождения практики

В соответствии с учебным планом, рабочей программой по ПМ.03 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке и программой учебной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения видов работ.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик);
- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики);
- контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.

Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации по учебной практике по ПМ.03 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах её

производства и обращения на рынке - зачет с оценкой.

Практика завершается зачетом с оценкой при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Промежуточная аттестация по итогам учебной практики проводится на основании защиты отчета и устного ответа обучающегося на вопросы по теме практики.

Виды работ и проверяемые результаты учебной практики

Виды работ	Результаты (сформированные компетенции, приобретенные умения и практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
<ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по технике безопасности при посещении перерабатывающих предприятий, внутреннему распорядку, правилам работы. 2. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. 3. 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. 4. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. 	<p>- практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства молочной продукции; определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому; приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; проведения органолептического, микробиологического и физико-химического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства молочной продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охла- 	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; Наличие положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период практики; Полнота и своевременность представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.</p>

<p>5.Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p>	<p>ждение) 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; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; 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 выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>- умения:</p> <p>оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства молочной продукции; проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства молочной продукции в соответствии с регламентами, проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных</p>	
---	---	--

	материалов,	
	<p>полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства молочной продукции. правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>- компетенции</p> <p>ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 2.1 ПК 2.2; ПК 2.3.</p>	

Критерии оценки результатов учебной практики при проведении промежуточной аттестации

Оценка «5» (отлично) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, качественно выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и университетом о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а так же подписанный руководителем практики от организации, отчет, выполненный в полном объеме, и в соответствии с требованиями;
- при защите отчета показал глубокие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, грамотное и доказательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность самостоятельно применять приобретенные умения и практический опыт при выполнении всех видов управленческих работ.

Таким образом, вид профессиональной деятельности обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке освоен.

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, но с незначительными отклонениями выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и университета о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а так же подписанный руководителем практики от организации, отчет выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий отдельные ошибки, которые носят несущественный характер;
- при защите отчета показал хорошие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, не всегда последовательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность применять приобретенные умения и практический опыт при выполнении всех видов работ.

Таким образом, вид профессиональной деятельности обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке освоен.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил в полном объеме виды работ, предусмотренные программой практики, однако часть заданий вызвала затруднения, предоста-

вил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и университета о среднем уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики имеющую существенные замечания руководителя практики, а так же подписанный руководителем практики от организации, отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения;

- при защите отчета показал поверхностные знания по отдельным видам работ, предусмотренных программой практики, средний уровень освоения компетенций, испытывает затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта при выполнении отдельных видов управленческих работ.

В целом, вид профессиональной деятельности обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке освоен.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил не в полном объеме и с нарушением сроков виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный с нарушением требований, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и университета о низком уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а так же подписанный руководителем практики от организации, отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований;
- при защите отчета показал фрагментарные знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, низкий уровень освоения компетенций, испытывает серьезные затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта при выполнении отдельных видов управленческих работ. Таким образом, вид профессиональной деятельности обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке не освоен.

Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основная литература:

1. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие для СПО / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с. —

- ISBN 978-5-8114-8339-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175154> .– Текст : электронный.
2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322547> .– Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1. Бурова, Т. Е. Продовольственная безопасность / Т. Е. Бурова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-9666-6
2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202127>.
2. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО / А. Ю. Жадаев, И. Р. Новик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-9079-0. — Текст : электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184106>.
3. Лепилкина, О.В. Нормативные документы для контроля производства молочной продукции. - <https://moloprom.ru/2020/08/normativny-e-dokumenty-dlyakontrolya-proizvodstva-molochnoj-produktsii-2>.
3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-47008-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322553> .– Текст : электронный.
4. Мамаев, А. В. Молочное дело / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-45576-8. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276434> .– Текст : электронный.
5. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; под редакцией О. А. Ковалева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 444 с. — ISBN 978-5-507-47083-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326147> .– Текст : электронный.
6. Основы безопасности пищевой продукции : учебное пособие / К. А. Сидорова, Н. А. Череменина, Н. И. Белецкая, В. И. Свицерский. — 2-е изд., перераб., доп. и испр. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 281 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162316> .– Текст : электронный.
7. Органолептическая оценка молочных продуктов / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов - СПб: Профессия, 2020. – 152 с.
8. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. — 368 с. — ISBN 978-5-98879-205-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173554>

9. Производственный контроль молочной продукции / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова - Москва: ИНФРА-М, 2021. — 248 с.
10. Рябцева, С. А. Микробиология молока и молочных продуктов / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-507-47182-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/338021> .– Текст : электронный.
11. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебник для СПО / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-7029-7. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169777>.
9. Технохимический контроль продовольственной продукции : учебное пособие / составители И. А. Байдина, Т. А. Малахова. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2019. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166514>— Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 5.
12. Технохимический контроль в технологии жиров и жирозаменителей: учебное пособие для СПО / О. Б. Рудаков, Н. В. Королькова, К. К. Полянский [и др.]; Под редакцией проф. О. Б. Рудакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-8580-2. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177841>.
13. Хромова, Л. Г. Технология приемки и первичной обработки молочного сырья : учебник для СПО / Л. Г. Хромова, Н. В. Байлова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-9467-5. — URL: <https://e.lanbook.com/book/221291> .– Текст : электронный.

Нормативные документы:

- ГОСТ 31499-2012. Межгосударственный стандарт. Консервы мясные фаршевые. Технические условия : [введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1491-ст]. – Текст : электронный // Интернет и право. – URL: <https://internet-law.ru/gosts/gost/52674/>.
- ГОСТ 32262-2013. Межгосударственный стандарт. Масло топленое и жир молочный. Технические условия [введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 2075-ст]. – Текст : электронный // Консорциум Кодекс : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : сайт. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963>.
- ГОСТ 33566-2015. Межгосударственный стандарт. Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов : [введен в действие Приказом Росстандарта от 08.12.2015 N 2116-ст].– Текст : электронный // Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : сайт. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963>.
- ГОСТ Р 52054-2003. Молоко коровье сырое. Технические условия [утв. Постановлением Госстандарта России от 22.05.2003 N 154-ст] : [ред.

от 07.10.2009, с изм. от 24.08.2015].– Текст : электронный // Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : сайт. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963>.

Официальные, справочно-библиографические и периодические издания Журналы:

1. Аграрная наука
2. АПК: экономика, управление
3. Молочное и мясное скотоводство
4. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Ин-тернет»

1. Аграрная наука : сайт. – URL: <http://www.vetpress.ru/jur/>. – Текст : электронный.
2. Агропортал России : сайт. – URL: <http://www.agroru.com> – Текст : электронный.
3. Животноводство России : сайт. – URL: <http://www.zzr.ru>. – Текст : электронный.
4. Молочная промышленность : сайт. – URL: <http://www.moloprom.ru>. – Текст : электронный.
5. Молочное и мясное скотоводство : сайт. – URL: <http://www.skotovodstvo.com> . – Текст : электронный.
6. Переработка молока : сайт .– URL: <http://www.milkbranch.ru>.– Текст : электронный.
7. Сельское хозяйство. Главный Аграрный форум : сайт. – URL: <http://agroforum.su>. – Текст : электронный.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://elibrary.ru>.– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.
2. АГРОС : база данных : сайт. – URL: <http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtml>.– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
3. Гарант: справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://www.garant.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
4. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

5. Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://kodeks.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

4 Материально-техническое обеспечение практики

№ п/п	Наименование учебных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность учебных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Лаборатория технологий производства продукции животноводства	Парты – 16 Стулья – 32 Стол – 1 Шкафы – 2 Стенды – 6 Муляжи – 4 Стенды – 6 Овоскопы – 2 Прибор «ПУДС» Инкубатор Дозатор Кормушка Ниппельная поилка Тросово-шайбовый транспортер Ноутбук с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения – 1 Мультимедийный проектор - 1