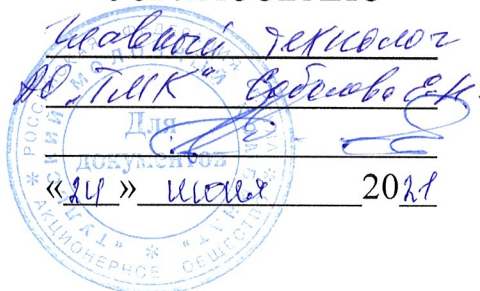
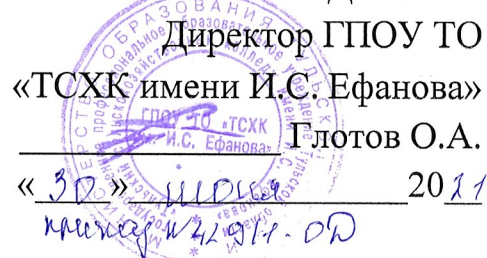


Министерство образования Тульской области  
государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области  
«Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПДП.00 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

для специальности:

19.02.07. – Технология молока и молочных продуктов

Базовый уровень

Форма обучения очная

Тула, 2021

Рабочая программа **производственной (преддипломной) практики** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов»

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

Разработчик: Лосева Н.А., преподаватель ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

Принято на заседании педагогического совета  
Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт рабочей программы производственной (преддипломной) практики
2. Структура и содержание производственной (преддипломной) практики
3. Условия реализации программы производственной (преддипломной) практики
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

## 1.1. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики

Программа производственной (преддипломной) практики направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) в организациях различных организационно-правовых форм.

В основу практического обучения студентов положены следующие направления:

- сочетание практического обучения с теоретической подготовкой студентов;
- использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами.

Производственная (преддипломная) практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ОПОП СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

## 1.2. Требования к результатам освоения практики

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики студент должен развивать:

### Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 04	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 07	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

## Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
1. Приемка и первичная обработка молочного сырья	ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку
	ПК 1.2. Контролировать качество сырья
	ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством
2. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски
	ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов
	ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания
	ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
3. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты
	ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла
	ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты
	ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты
	ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты
4. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки
	ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента
	ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра
	ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки
	ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной

	сыворотки
	ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки
5. Организация работы структурного подразделения	ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства
	ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
	ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

## Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
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 2
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	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
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	ЛР 8

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 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	<b>ЛР 11</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 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</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 13</b>
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	<b>ЛР 14</b>
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	<b>ЛР 15</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 16</b>
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	<b>ЛР 17</b>

Быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности:

- Приемке и первичной обработке молочного сырья.
- Производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- Производству различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.
- Производству различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- Организации работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

По окончании практики студент сдает отчет в соответствии с содержанием индивидуального задания, по форме, установленной : ГПОО ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова», и

аттестационный лист, установленной : ГПОО ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова» формы.

Индивидуальное задание на практику разрабатывается в соответствии с тематическим планом.

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

### **1.3. База практики**

Программа производственной (преддипломной) практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащенность современными аппаратно-программными средствами;
- оснащенность необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа. Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и колледжем.

В договоре колледж и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на производственную (преддипломную) практику.

### **1.4. Организация практики**

Для проведения производственной (преддипломной) практики в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной (преддипломной) практики по специальности;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной (преддипломной) практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществления руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности

жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;

- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;

Разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной (преддипломной) практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;

- изучение работы отделов предприятия;

- выполнение обязанностей дублеров инженерно-технических работников: проводить приемку и первичную обработку молочного сырья, производить цельномолочные продукты, жидкие и пастообразные продукты детского питания, различные сорта сливочного масла и продуктов из пахты, производить сыры и продукты из молочной сыворотки, участвовать в планировании основных показателей производства, вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

- выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломного проекта);

- оформление отчетных документов по практике.

Во время стажировки для студентов проводятся лекции по адаптации выпускников в трудовых коллективах, по управлению качеством, по экономике производственной деятельности.

Студенты при прохождении производственной (преддипломной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (преддипломной) практики;

- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;

- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

### **1.5. Контроль работы студентов и отчетность**

По итогам производственной (преддипломной) практики студенты представляют отчет по практике с выполненным индивидуальным заданием и аттестационный лист от руководителя практики от предприятия.

Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании плана-графика консультаций и контроля за выполнением

студентами тематического плана производственной (преддипломной) практики.

Итогом производственной (преддипломной) практики является зачет, который выставляется руководителем практики от учебного заведения с учетом аттестационного листа и оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики.

Студенты, не выполнившие план производственной (преддипломной) практики не допускаются к государственной (итоговой) аттестации.

### **1.6. Количество часов на освоение программы практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение практики студентами в объеме 4 недель.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

### **2.1. Объем производственной практики и виды учебной работы**

<b>Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку</b>	<b>Количество часов (недель)</b>
<b>Всего</b>	<b>4 недели (144 часа)</b>
В том числе:	
Лекции	<b>36</b>
Выполнение обязанностей дублеров инженерно-технических работников	<b>108</b>
Итоговая аттестация	

## 2.2. Тематический план и содержание производственной (преддипломной) практики

Наименование Разделов, тем, выполнение обязанностей дублеров инженерно- технических работников	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Организационное занятие</b>	Содержание учебного материала	2	1
	Цели и задачи практики. Правила техники безопасности, пожарной безопасности, соблюдение требований личной гигиены при прохождении практики. Правила внутреннего распорядка предприятия.		
<b>Раздел 1</b>	<b>Изучение работы предприятия</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 1.1. Ознакомление с предприятием</b>	Содержание учебного материала		
	Изучение характеристики предприятия. Общая характеристика и структура предприятия (подразделения).	2	2
	Виды работ	6	
	Экскурсия по предприятию. Изучение работы предприятия. Описание общей технологической схемы производства и характеристика выпускаемой продукции		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Выполнение обязанностей дублеров инженерно-технических работников</b>	<b>42</b>	
<b>Тема 2.1. Изучение организационно- управленческой деятельности</b>	Содержание учебного материала		
	Планирования работы структурного подразделения	6	2
	Виды работ		
	Участие в планировании основных показателей производства.	12	
	Содержание учебного материала		
	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации	6	2
	Виды работ		
Организация работы трудового коллектива; Контроль хода и оценки результатов выполнения работ исполнителями; Ведение утвержденной учетно-отчетной документации	18		

<b>Раздел 3</b>	<b>Выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)</b>	<b>78</b>	
<b>Тема 3.1. Организация приемки и первичной обработки молочного сыра</b>	Содержание учебного материала		
	Организация приемки и первичной обработки молочного сыра	6	<b>2</b>
	Виды работ		
	-приемка и определение качественных показателей поступающего молока; - распределения поступившего сыра на переработку; - первичная обработка сыра; - контроль качества сыра	12	
<b>Тема 3.2. Ведение технологических процессов производства цельномолочных, пастообразных продуктов</b>	Содержание учебного материала		
	Технология производства цельномолочных, пастообразных продуктов	6	
	Виды работ		
	- контроль качества сыра и продукции; - выбор технологической карты производства; - изготовление производственных заквасок и растворов; - выполнение основных технологических расчетов; - ведение процессов выработки цельномолочных продуктов, пастообразных продуктов.	24	
<b>Тема 3.3. Ведение технологических процессов производства масла, сыра, переработки вторичного сыра</b>	Содержание учебного материала		
	Технология производства масла, сыра. Переработка вторичного сыра	12	<b>2</b>
	Виды работ		
	- анализ и контроль качества перерабатываемых сливок и пахты; - выполнение основных технологических расчетов; - ведение процессов выработки масла и напитков из пахты; - выбор технологической карты производства; - изготовление производственных заквасок и растворов; - ведение процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки; - участия в оценке качества готовой продукции.	18	
<b>Раздел 4</b>	<b>Оформление отчетных документов по практике</b>	<b>14</b>	
<b>Тема 4.1 Требования к оформлению</b>	Содержание учебного материала		
	Требования к оформлению отчета по практике	2	<b>1</b>
	Виды работ		

<b>и оформление отчета по практике</b>	- Сбор информации для оформления отчета по практике по индивидуальному заданию; - оформление отчета по практике с использованием ПК, основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, документации предприятия.	12	
<b>Итоговая аттестация</b>	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики, индивидуального задания и по форме, установленной ГОУ СПО ТО «ТСК имени И.С. Ефанова»		
	<b>Всего:</b>	<b>144 часа (4 недели)</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **2.3. Индивидуальное задание студенту**

Форма индивидуального задания студенту представлена в приложении 1 к рабочей программе производственной (преддипломной) практики.

## **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

### **3.1. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Н.А. Тихомирова «Технология и организация производства молока и молочных продуктов», М: ДеЛи Принт, 2018 г.
2. Н. Забодалова «Технохимический и микробиологический контроль на предприятиях молочной промышленности», Санкт-Петербург, 2017 г.
3. В.В. Кузнецов, Г.Г. Шиллер «Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности», Москва, ДеЛи принт, 2017 г.
4. В.В. Илюхин, И.М. Тамбовцев, М.Я. Бурлев «Монтаж, наладка, диагностика, ремонт и сервис оборудования предприятий молочной промышленности», Изд. «ГИОРД», Санкт-Петербург, 2017 г.

**Дополнительные источники:**

1. В.В. Илюхин, И.М. Тамбовцев, М.Я. Бурлев «Справочник механика предприятий молочной промышленности», Изд. «ГИОРД», Санкт-Петербург, 2010 г.
2. Г.Н. Крусъ «Технология молока и молочных продуктов», М: КолоС, 2014 г.
3. Меркулова «Производственный контроль на предприятиях молочной промышленности», Изд. «ГИОРД», Санкт-Петербург, 2012 г.
4. Горбатова Н.Н. «Лабораторный практикум по биохимии молока и молочных продуктов», Изд. «ГИОРД», Санкт-Петербург, 2012 г.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

Результаты практики (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Приобретенный практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемка и определение качественных показателей поступающего молока;</li> <li>- распределение поступившего сырья на переработку;</li> <li>- первичная обработка сырья;</li> <li>- контроль качества;</li> <li>- изготовление производственных заквасок и растворов;</li> <li>- выполнение основных технологических расчетов;</li> <li>- ведение процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- ведение процессов выработки масла и напитков из пахты;</li> <li>- контроль соблюдения требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией;</li> <li>- ведение процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отбор проб молока и подготовка их к анализу;</li> <li>- оценка сортности по микробиологическим и</li> </ul>	<p><b>Формы контроля обучения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практические задания по работе с информацией, документами, литературой;</li> <li>- подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.</li> </ul> <p><b>Формы оценки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка;</li> <li>- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.</li> </ul> <p><b>Методы контроля:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;</li> <li>- делать осознанный выбор способов действий из ранее известных;</li> <li>- осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий;</li> <li>- работать в группе и представлять как свою так и позицию группы.</li> </ul>

биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;

- выбор технологии переработки сырья в соответствии с его качеством;
- подбирать закваски для производства продукции;
- расчет количества закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- ведение технологического процесса производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;
- анализ причин брака, допущенного в производственном процессе;
- проведение теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
- контроль маркировки затаренной продукции и ее отгрузки;
- контроль эффективного использования технологического оборудования;
- контроль санитарного состояния оборудования, форм, инвентаря.

**Усвоенные знания:**

- требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
- режимы первичной переработки молочного сырья;
- формы и правила ведения первичной и технологической документации;
- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;

**Методы оценки:**

- мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся;
- формирование результатов итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля.

<ul style="list-style-type: none"><li>- технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li><li>- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);</li><li>- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании;</li><li>- назначение, принцип действия и устройство технологического оборудования;</li><li>- режимы мойки технологического оборудования, инвентаря.</li></ul>	
---	--

Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области  
«Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

Утверждаю  
Директор колледжа  
\_\_\_\_\_ О.А. Глотов  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2014 г.

### **ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

на производственную (преддипломную) практику студента группы \_\_\_\_\_  
специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов»  
Фамилия имя отчество \_\_\_\_\_

#### **ТЕМА ЗАДАНИЯ**

Выполнение обязанностей техника по специальности  
«Технология молока и молочных продуктов»  
по специализации \_\_\_\_\_

#### **СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

1. Ознакомление с предприятием:
  - 1.1. Общая характеристика и структура предприятия (подразделения).
  - 1.2. Описание общей технологической схемы производства и характеристика выпускаемой продукции.
  - 1.3. Технические характеристики технологического оборудования предприятия.
  - 1.4. Система теххимического контроля на предприятии.
  - 1.5. Определение технико-экономических показателей, связанных с внедрением новых видов продуктов.
  - 1.6. Требования к охране труда и экологии при работе.
2. Выполнение функциональных обязанностей техника по специальности «Технология молока и молочных продуктов» и специализации:  
\_\_\_\_\_

- 2.1. основные положения должностной инструкции техника;
- 2.2. Виды выполняемых работ.
3. Выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).
4. Оформление отчета по практике.

Отчет должен содержать собранные в ходе практики материалы в соответствии с пунктом 1-3, выводы и предложения по совершенствованию работы на предприятии.

Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_г.

## Оценка по учебной и производственной практике

### Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

### Форма аттестационного листа

#### Характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной/производственной практики

1. ФИО студента, № группы, специальность

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес \_\_\_\_\_

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика

(учебная практика)

Руководитель практики от колледжа

Должность \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г.

(производственная практика)

Руководитель практики от предприятия

Должность \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г. печать организации