

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 01.07.2021 08:50:59

Уникальный программный ключ:

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f297dafcc5809af

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

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)

Вахмянина С.А.

« 19 » 05

2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины



Кабатов С.В.

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПП.02.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ
СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2021

Программа производственной практики (по профилю специальности) составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 «апреля» 2014 г. № 378, учебным планом и Положением «О практической подготовке обучающихся» (ЮУрГАУ-П-05-01-91/02-20), утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ протокол № 4 от 01.12.2020 г., приказ № 505 от 29.12.2020 г.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) предназначена для подготовки специалистов среднего звена 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Разработчики:

Швечихина Т.Ю., преподаватель среднего профессионального образования
Титова Н.В., преподаватель среднего профессионального образования

Внешняя рецензия:


Орлова С.А. главный технолог ООО «Подовинновское молоко»

Программа производственной практики (по профилю специальности)

РАССМОТРЕНА:

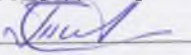
Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Председатель

 Т.Ю. Швечихина
Протокол № 5 от «28» апреля 2021 г.

Предметно-цикловой методической комиссией по практическому обучению:

Председатель

 Н.В. Титова
28.04.2021г

Директор Научной библиотеки



И.В.Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

профессионального модуля ПМ 02. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
наименование практики: ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

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

1.3 Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ 02. обучающийся должен:

Иметь практический опыт работы:

- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

Уметь:

- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
- подбирать закваски для производства продукции;
- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида

кальция;

- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать санитарное состояние оборудования участка;

Знать:

- требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
- ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

1.4 Количество часов на освоение программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ 02. - 108 часов (3 недели)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Код ПК	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.2	Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.
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.

Код ОК	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)**

Код профессиональных компетенций	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
1	2	3
ПК 2.1 ОК1- ОК9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте. Отбор проб молока в потоке и из резервуара	6
ПК 2.2 ОК1- ОК9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Наблюдение за процессами пастеризации и охлаждения по показаниям контрольно-измерительных приборов	6
ПК 2.3 ОК1- ОК9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Поддержание и контроль режимов пастеризации и охлаждения при производстве цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Регулирование массовой доли жира в сливках и обезжиренном молоке притоком и регулировочными винтами.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Направление молока на сепарирование и нормализацию.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Наблюдение за процессом сепарирования по показаниям контрольно-измерительных приборов.	6
ПК 2.4 ОК1- ОК9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Регулирование массовой доли жира в нормализованной смеси и сливок по показаниям приборов и результатам анализа.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Установка на датчике пределов регулирования температуры пастеризации и охлаждения молока.	6
ПК 2.5	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6

ОК1- ОК9	Проведение проб на фосфатазу.	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Отбор проб для проверки степени гомогенизации.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Заполнение технологического журнала.	6
ПК 2.6	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Сборка барабана сепаратора и приёмно-отводящего устройства.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проверка барабана на герметичность.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проверка исправности контрольно-измерительных и предохранительных приборов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Составление схемы движения молока через теплообменный аппарат и от резервуаров хранения молока.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Мойка технологического оборудования согласно инструкции по мойке и дезинфекции.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Мойка и чистка гомогенизатора.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проверка рабочего состояния гомогенизатора.	6
	Всего часов	108
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

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

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

4.2. Общие требования к организации проведения производственной практики.

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

Базы проведения производственной практики:

1. ООО «Уйский сыромолочный комбинат» с. Уйское (Договор о взаимном сотрудничестве от 15.11.2012 г);
2. ООО «Подовиновское молоко» г. Южноуральск (Договор о взаимном сотрудничестве от 06.06.2017 г.)
3. ООО «Урал Молоко», г.Южноуральск (Договор о взаимном сотрудничестве от 01.03.17 г);

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

Продолжительность практики - 108 часов (3 недели).

Условием допуска обучающихся к производственной практике является:

- освоенная МДК, учебная практика (при наличии в разделах модуля);
- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
- инструктаж обучающихся по прохождению производственной практики;

Организации:

- предоставляют рабочие места обучающимся;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 №06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными

возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»).

4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, имеющие высшее образование и опыт в профильных организациях, и закрепленные за обучающимися локальным актом.

Организации назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников в организации наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками.

4.4 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Буйлова Л. А. Технология производства молочных консервов [Электронный ресурс]: Учебник и практикум Для СПО / Буйлова Л. А. - Москва: Юрайт, 2020 - 206 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/452662>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/6616A498-9D49-4020-8130-CF1E9810D503>.

2. Голубева Л. В. Технология производства молочных консервов [Электронный ресурс]: Учебник и практикум Для СПО / Голубева Л. В. - Москва: Юрайт, 2020 - 392 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/456285>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/6B5D7E39-23C1-4471-B18C-892A4BCAEABF>.

Дополнительная литература

1. Мирошникова, Е. П. Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие для спо / Е. П. Мирошникова - Саратов: Профобразование, 2020 - 139 с. - Перейти к просмотру издания: <http://www.iprbookshop.ru/91892.html>.

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. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572684>.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2020. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2020. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.

3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2020. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.

4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2020. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.

5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт.
– Москва, 2020. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>

учающихс

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачета. Формы отчетности обучающихся о прохождении практики: аттестационного листа по практике руководителей практики от организации; характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; дневник практики и отчет о практике в соответствии с заданием на практику. Документы должны быть заверены подписью руководителя организации и печатью. 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 студента с руководителем практики и выставление по результатам собеседования оценки. Возможны другие формы. Проведение конференций.

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

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 2.2 Изготавливать производственные закваски.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 2.3 Вести технологический процесс производства цельномолочных продуктов.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 2.4 Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 2.5 Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта

питания.	Защита отчета о практике
ПК 2.6 Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике

Результаты обучения (формируемые общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
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 образовательной программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
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 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
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 образовательной программы;
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по

выполнения заданий.	специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Оценочные средства итогов прохождения производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

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 практики 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 практики 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 практики 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 практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Вопросы для собеседования при защите отчета:

1. Как проводят приемку молока для выработки сухих смесей для детского питания?
2. Как проводят оценку качества, взвешивания и очистку молока?
3. Как контролируют соблюдение требований к молочному сырью при выработке сухих смесей для детского питания?
4. Как контролируют соблюдение требований сухой молочной основы при выработке сухих смесей для детского питания?
5. Технологический процесс производства сухих смесей для детского питания?
6. Технологический процесс производства стерилизованных сухих смесей для детского питания?
7. Как определяют содержание жира в сухих смесях для детского питания?
8. На каком оборудовании производят сухие смеси для детского питания?
9. Какие существуют государственные стандарты, определяющие качество сухих смесей для детского питания?
10. Технологический процесс производства закваски для приготовления смеси «Биолакт».