

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«КОЛЛЕДЖ АГРОТЕХНОЛОГИЙ И ПРИРОДООБУСТРОЙСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

по профессиональному модулю
ПМ.02 Производство и первичная обработка
продукции животноводства

Гусев

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебно –
производственной работе

 В.И. Бураков

Программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж агротехнологий и природообустройства»

Разработчик:

Блехерова О.Е., преподаватель специальных дисциплин

Содержание

1 Цели и задачи производственной практики по профессиональному модулю 4	4
2 Место производственной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	5
3 Организация и порядок проведения производственной практики	6
4 Требования к студенту при прохождении производственной практики	6
5 Обязанности руководителей производственной практики	7
6 Знания, умения, навыки, компетенции, формируемые на практике	8
7 Структура и содержание производственной практики	10
8 Формы отчетности студентов	16
9 Форма промежуточной аттестации студентов по итогам практики. Критерии оценки	17
10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	17
Приложения	22

1. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства

Производственная практика студентов среднего профессионального образования является составной частью основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Цели производственной практики:

- комплексное освоение студентами вида профессиональной деятельности: хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.

Приобретение практического опыта по:

- выбору технологических процессов первичной обработки, переработки продукции животноводства;

- анализу качества поступающего на переработку сырья;

- определению качества готовой продукции;

- по работе технологического оборудования, используемого при транспортировке, механической и тепловой обработке молока и мяса.

умений:

1) определять способы и методы транспортировки продукции животноводства;

2) выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;

3) определять качество сырья, подлежащего переработке;

4) производить расчеты расхода сырья, потерь при переработке продукции животноводства;

5) вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции;

6) готовить продукцию к реализации;

7) использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;

8) осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных документов к основным видам продукции и процессов;

9) обеспечивать необходимые условия хранения сырья и готовой продукции;

10) обслуживать оборудование и средства автоматизации.

Задачи производственной практики:

- углубление теоретических знаний и приобретение практических навыков в области переработки животноводческого сырья;

- привить студентам необходимые навыки для контроля состояния качества сырья и готовой продукции;

- приобретение практических навыков выбора и реализации технологии переработки сельскохозяйственной продукции;
- формирование практических умений и навыков осуществления различных методов оценки и контроля количества и качества сырья, материалов и готовой продукции;
- научить студентов выбирать наиболее оптимальные технологические режимы переработки животноводческого сырья.

2. Место производственной практики в структуре ПСССЗ

Производственная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ.07 Технологии переработки продукции животноводства

Для эффективного прохождения производственной практики студентам необходимо освоить такие дисциплины профессионального цикла (П) как: «Основы зоотехнии», «Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства», «Микробиология, санитария и гигиена», «Метрология, стандартизация и подтверждение качества», «Биохимия молока и мяса».

К началу прохождения производственной практики студенты должны знать состав и свойства молока сельскохозяйственных животных, требования, предъявляемые к заготавливаемому молоку, обработку молока. Технологию питьевого молока, сливок и мороженого. Технологию кисломолочных продуктов. Технологию сливочного масла. Технологию сыра. Технологию молочных консервов. Качество и пищевую ценность мяса. Транспортировку, приемку и предубойное содержание животных и птицы на предприятиях мясной промышленности. Технологию переработки крупного рогатого скота, свиней и птицы. Технологию производства и хранения колбасных изделий и копченостей. Технологию производства и хранения мясных полуфабрикатов. Стандартизацию молока и молочных продуктов. Основы стандартизации продуктов животноводства. Стандартизацию продуктов убоя. Промышленные здания и сооружения мясомолочной отрасли. Оборудование предприятий молочной промышленности. Оборудование предприятий мясной промышленности.

Во время прохождения производственной практики студенты учатся применять полученные теоретические знания, углубляют представление о качестве животноводческого сырья, способах его транспортировки, условиях хранения и технологии переработки.

Работая под руководством руководителя практики, студенты приобретают практические навыки по заполнению типовых форм документов для оценки и принятия решений, обработке содержащихся в них данных для обобщения и систематизации в установленном порядке, а также приобретают навыки использования в работе правил, изложенных в нормативных документах.

Таким образом, производственная практика по технологии переработки продукции животноводства позволяют приобрести опыт работы по выбранной профессии и тем самым закладывают основы для дальнейшего профессионального развития будущего специалиста.

Прохождение производственной практики способствует успешному освоению таких изучаемых МДК, как: МДК 03.02 «Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции» и МДК 04.01 «Управление структурным подразделением организации», а также при прохождении производственных практик по специальности и в дальнейшем осуществлении исследовательской работы по проблемам в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

3. Организация и порядок проведения производственной практики

Производственная практика по ПМ.07 Технологии переработки продукции животноводства проводится по завершении теоретического курса МДК. Технология глубокой переработки продукции животноводства и предшествует сдаче квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса. Распределение студентов по местам прохождения практики определяется деканатом факультета на основании заключенных договоров с базовыми учреждениями.

Производственная практика проводится в учебных заведениях, учебных хозяйствах, на предприятиях и в организациях по профилю данной специальности и имеет своей целью формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта.

Время проведения практики – 4 семестр. Продолжительность производственной практики – 4 недели.

Выполняемые студентом виды работ устанавливаются согласно Положению об отделе, в котором студент проходит практику, и выполняемых этим отделом функций.

Обязательным для всех практикантов является знакомство с учредительными документами предприятия (организации), изучение организационно-управленческой структуры, задач подразделений и их взаимосвязи.

4. Требования к студенту при прохождении практики До

начала производственной практики студент обязан:

- не иметь задолженностей по учебному процессу;
- ознакомиться с методическими и инструктивными материалами о практике и пройти собеседование у руководителя практики от учебного заведения;
- принять участие в организационном собрании студентов.

Во время прохождения практики студент обязан:

- максимально использовать отведенное для практики время, в установленные сроки, в полном объеме и с высоким качеством выполнять все задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка и иные нормативные правовые акты, определяющие порядок деятельности работников соответствующей организации;
- вести дневник практики, в котором ежедневно кратко записывать определенные сведения о проделанной в течение дня работе;
- перед окончанием практики получить характеристику, составить отчет о прохождении практики, заверить подписями руководителя практики записи в дневнике и отчет о практике.

После прохождения практики студент обязан:

- своевременно представить на проверку руководителю практики отчетную документацию;
- пройти процедуру защиты отчета по практике.

5. Обязанности руководителей производственной практики

Руководителем производственной практики назначается преподаватель, ведущий соответствующий МДК, соответствующий профессиональному модулю.

Руководитель практики от академии обязан:

- разработать программу производственной практики;
- провести собеседование со всеми студентами, убывающими на производственную практику;
- принять участие в организационном собрании студентов;
- контролировать прибытие студентов на место прохождения производственной практики, их нахождение и посещаемость, своевременное выполнение заданий;
- оказывать студентам методическую помощь по выполнению программы производственной практики и координировать их работу;
- изучить отчетную документацию студента о практике и принять решение о допуске (не допуске) студента к защите отчета по практике;
- принять участие в защите отчета по практике;
- представить в деканат факультета отчет об итогах прохождения студентами производственной практики.

Руководитель практики от организации обязан:

- провести инструктаж студента по технике безопасности, общий инструктаж по пожарной безопасности, а также инструктаж по правилам внутреннего распорядка и отдельным особенностям режима работы организации (учреждения);
- обеспечить соблюдение установленной продолжительности рабочего дня студента;
- осуществлять систематический контроль за текущей работой студента;

- создавать условия для выполнения студента программы практики;
- обеспечивать эффективное использование студентом рабочего времени, не поручать студенту задания, не связанные с программой практики;
- по окончании практики составить и подписать характеристику на студента и заверить заполненный дневник практики;
- поддерживать связь с руководителем практики от учебного заведения.

6. Знания, умения, навыки, компетенции, формируемые на практике

В результате прохождения производственной практики углубляются **ЗНАНИЯ:**

- основ стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства;
- технологии хранения сельскохозяйственной продукции;
- методов микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении животноводческой продукции;
- основ теххимического контроля;
- методов анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;
- условий транспортировки сельскохозяйственной продукции;
- норм потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;
- порядок реализации сельскохозяйственной продукции;
- требований к оформлению документов;
- устройств, принципов работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения.

Формируются **УМЕНИЯ:**

- выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативно-технической документацией;
- определять качество сырья, подлежащего переработке;
- производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации сельскохозяйственной продукции;
- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной;
- готовить продукцию к реализации;
- использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;
- осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных документов к основным видам продукции и процессов;
- обслуживать оборудование и средства автоматизации.

Закрепляются **НАВЫКИ:**

- выбора технологии переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;
- анализа условий хранения и транспортировки сельскохозяйственной продукции;
- определения качества продукции животноводства при хранении и транспортировке;
- подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции.

Осваиваются **КОМПЕТЕНЦИИ:**

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.2	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения
ПК 3.3	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции
ПК 3.4	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки
ПК 3.5	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции
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), за 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

7. Структура и содержание производственной практики

Структура производственной практики

Название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость	Форма текущего контроля
1 Организационный	Рабочее совещание Инструктаж по технике безопасности	8 ч.	Собеседование по программе практики
2 Основной	Знакомство с предприятиями по переработке продукции животноводства (молока и мяса), их структурой и мощностью, основными производственными цехами, сырьевой зоной, ассортиментом и рынком сбыта выпускаемой продукции	16 ч.	Проверка дневника практики
	Работа с документами по программе производственной практики на территории организации	16 ч.	Проверка дневника практики
	Работа в основных производственных цехах предприятий, знакомство с технологическими линиями по переработке продукции животноводства	64 ч.	Проверка дневника практики
	Работа в лабораториях по оценке качества сырья и готовой продукции	32 ч.	Проверка дневника практики
3 Заключительный	Собеседование по итогам практики	8 ч.	Проверка дневника практики

Содержание производственной практики

1 Организационный этап

Рабочее совещание: определение цели и задач практики, времени и места прохождения практики, знакомство с содержанием практики, инструктаж по оформлению дневника практики и отчета, беседа о необходимости соблюдения этических требований, предъявляемых к будущему специалисту в сфере земельно-имущественных отношений.

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте: соблюдение правил поведения, техники безопасности и пожарной безопасности в организации, соблюдение внутреннего трудового распорядка организации.

2 Основной этап

Работа с документами по программе производственной практики на территории организации: убывая на производственную практику, каждый студент, помимо освоения обязательной программы практики, получает индивидуальное задание. Находясь на территории организации, студент изучает нормативную документацию с целью более полного освоения программы практики, получения дополнительных практических знаний и навыков, и выполнения индивидуального задания.

8. Заключительный этап

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

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость в днях/часах	Форма текущего контроля
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте		
	Знакомство с предприятием		
	Знакомство с производственными цехами, где будет проходить производственная практика		
2 Основной	Работа в цехе приемки молока и в лаборатории оценки его качества	8 ч.	Проверка наличия календарного плана проведения наблюдений и учетов, наличия записей в дневнике практики
	Работа в аппаратном цехе, изучение оборудования по механической и тепловой обработке молока	8 ч.	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
	Работа в цехе производства цельномолочной продукции и знакомство с работой технологического оборудования	6 ч.	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
	Работа в сыродельном цехе, знакомство с технологией производства различных видов сыра и технологическим оборудованием	6 ч.	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики

	Работа в цехе по производству сухого молока, изучение технологического оборудования	6 ч.	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
	Работа в цехе по производству сливочного масла	6 ч.	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
	Работа в лабораториях по оценке качества сырья и готовой продукции	8 ч.	Проверка записей в дневнике практики
	Изучение результатов экономической деятельности предприятия и сбор информации для расчета экономической эффективности изучаемых в эксперименте вариантов	6 ч.	Проверка записей в дневнике практики
	Изучение экологического паспорта и сбор информации для оценки экологического состояния предприятия	6 ч.	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
	Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике	6 ч.	Проверка наличия отчета и дневника, в том числе и наличия в отчете предварительных результатов эксперимента
	Работа в цехе предубойного содержания скота	8 ч.	Проверка наличия записей в дневнике практики
	Работа в убойном цехе. Знакомство с основным технологическим оборудованием	8 ч.	
	Работа в цехе обвалки и жиловки	8 ч.	
	Работа в колбасном цехе Знакомство с работой и устройством технологического	8 ч.	

	оборудования (куттеры, волчки и т.д.)		
	Работа в цехе производства полуфабрикатов	8 ч.	
	Работа в цехе обработки кишечного сырья	8 ч.	
	Работа в лаборатории оценки качества сырья и готовой продукции	8 ч.	
	Изучение результатов экономической деятельности предприятия	8 ч.	
3 Заключительный этап	Утверждение отчета руководителем практики от предприятия Защита отчета на кафедре	8 ч.	Проверка наличия заверенного и оцененного руководителем от предприятия отчета, оформленного дневника с характеристикой на студента Зачет с оценкой
Итого		144 ч.	

7.2 Содержание практики

1 Организационный этап

1.1 Организационный этап (в академии)

Рабочее совещание: определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, беседа о нормах поведения и необходимости соблюдения этических требований, предъявляемых к студенту, разъяснение прав и обязанностей студента во время прохождения практики.

Инструктаж по технике безопасности: соблюдение правил техники безопасности в пути на производственную практику и непосредственно в условиях предприятия.

Согласование плана производственной практики с руководителем от академии: уточнение плана работы и научно-исследовательской деятельности на производственной практике с учетом специфики предприятия (производство, хранение или переработка продукции растениеводства), уточнение объектов, схемы эксперимента и методики исследований.

1.2 Организационный этап (на рабочем месте)

Знакомство с руководителем практики от предприятия и конкретизация плана производственной практики: уточнение и конкретизация (при необходимости, корректировка) плана работы и исследовательской деятельности при прохождении производственной практики с учетом специфики производства на конкретном предприятии.

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте: соблюдение правил внутреннего распорядка и техники безопасности на предприятии.

Знакомство с предприятием: территориальное местоположение, специализация, структурные подразделения и взаимосвязь между ними, кадры, материалы (сырье), технические средства (оборудование), продукция.

Знакомство с производственными участками, где будет проходить производственная практика: функциональное назначение, связь с другими подразделениями, кадры, технические средства и материалы, документация.

2 Основной этап

Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия: устав предприятия, нормативные акты, нормы технологического проектирования, правила организации и ведения технологических процессов, стандарты, сертификаты, свидетельства, удостоверения.

Изучение и анализ производственной документации: книги, журналы, отчеты, акты, ведомости, накладные, карточки.

Изучение и анализ обеспеченности предприятия кадрами, материальными ресурсами, техническими средствами: обеспеченность кадрами, в том числе управленцы, специалисты и рабочие; объемы семян, в том числе по культурам, удобрений и средств защиты растений; объемы сохраняемого или перерабатываемого сырья различного ассортимента; обеспеченность автотранспортом и машинно-тракторным парком, техническими средствами реализации технологических процессов и другой техникой.

Изучение методов, способов и технологических приемов переработки продукции животноводства: принципы, методы, приемы и способы переработки животноводческого сырья; технологические схемы процессов переработки сырья и технические средства их реализации; ассортимент и показатели качества вырабатываемой продукции; операции в цехе готовой продукции; реализация готовой продукции.

Изучение методов контроля качества животноводческого сырья и продуктов его переработки: показатели качества молока, мяса и продуктов их переработки; методики определения качества, используемые технические средства и приборы; стандарты, регламентирующие методику определения качества животноводческой продукции.

Наблюдение за работой специалистов различных подразделений предприятия. Содержание уточняется на рабочем месте в зависимости от плана работы конкретного специалиста и конкретного подразделения.

Наблюдения за объектами исследований. Объектами исследований могут быть: технологии переработки сырья животного происхождения, качество исходного сырья и продукты его переработки, технологические режимы работы оборудования и результаты переработки.

Непосредственное участие в производственных процессах под руководством специалистов: оценка качества сырья; изучение основных технологических процессов переработки молока и мяса; определение качества готовой продукции; условия ее хранения и реализации.

Изучение результатов экономической деятельности предприятия и сбор информации для расчета экономической эффективности изучаемых в эксперименте вариантов. Производственные затраты на единицу продукции, в том числе по статьям затрат. Объем выпущенной продукции и цена реализации единицы продукции.

Изучение экологического паспорта и сбор информации для оценки экологического состояния предприятия. Основные источники выбросов загрязняющих веществ в результате производственной деятельности предприятия. Перечень и количество загрязняющих веществ, разрешенных к выбросу в окружающую среду, класс из опасности. План мероприятий по улучшению экологической ситуации на территории предприятия.

Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике. Написание основных разделов отчета по производственной практике, в соответствии с содержанием практики. Предварительный анализ и систематизация экспериментальных данных, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы.

Утверждение отчета руководителем практики от предприятия. Сдача отчета в переплетенном виде на проверку руководителю от предприятия. Проверка отчета руководителем от предприятия и его оценка по пятибалльной системе. Оформление руководителем практики от предприятия характеристики на студента.

3 Заключительный этап

Защита отчета на кафедре. Сдача отчета в двухнедельный срок после начала занятий на проверку руководителю. После проверки отчет возвращается студенту. Если имеются замечания, то студент их устраняет. Затем студент защищает отчет на кафедре перед комиссией (не менее трех преподавателей) в соответствии с разработанным графиком.

8. Формы отчетности студентов о практике. Защита отчета по производственной практике

По итогам практики студент представляет *дневник практики*, заполненный в соответствии с требованиями (Приложение А), подписанный руководителем практики от организации, *отчет*, выполненный по установленной структуре (Приложение Б, В) с приложениями к нему заполненных бланков

документов, законодательных актов, и *характеристику* руководителя практики (Приложение Г).

Дневник практики является первичным документом, который заполняется студентом во время практики ежедневно, и ведение дневника является обязательным условием. В дневнике накапливаются материалы, на основании которых составляется отчет о производственной практике. В дневнике студент делает подробные записи о выполненной лично им работе за каждый день, а также дает критический анализ организационных и производственных недостатков с рекомендациями по их устранению. Руководитель практики от предприятия регулярно проверяет дневник и делает в нем пометки, поощрения и замечания. В конце дневника он пишет отзыв о работе студента и заверяет его подписью и печатью.

9. Форма промежуточной аттестации студентов по итогам практики. Критерии оценки

По итогам практики проводится защита практики. Дата и время защиты практики устанавливается деканатом факультета.

Формой аттестации студентов по итогам производственной практики является *зачет*.

Руководитель практики на основании анализа представленных документов принимает решение о допуске или отказе в допуске студента к защите практики.

Зачет проводится в форме индивидуального собеседования. Каждый студент отвечает на вопросы преподавателя о содержании практики и представленных документов (дневник практики и отчет).

Критерии оценки

Оценка *«зачтено»* по производственной практике предполагает:

- мнение руководителя практики об уровне подготовленности студента, инициативности в работе и дисциплинированности, излагаемые в характеристике;
- степень выполнения программы практики;
- представление полного пакета отчетных документов, их содержание и качество;
- уровень знаний, показанный при защите отчета о прохождении практики.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основная литература:

- 1 Крусъ Г.Н. Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крусъ, А.Г. Храмов. – М.: КолосС, 2008. – 455 с.
- 2 Шалыгина А.М. Общая технология молока и молочных продуктов / А.М. Шалыгина, Л.В. Калинина. – М.: КолосС, 2007. – 199 с
- 3 Технология мяса и мясных продуктов Кн. 1. Общая технология мяса / Рогов И.Н. и др. М.: КолосС, 2009. – 565 с.
- 4 Технология мяса и мясных продуктов / Рогов И.А. и др. М.: КолосС, 2009 – 711 с.

Учебная литература электронно-библиотечной системы «ЛАНЬ» (доступ из ЭБС «ЛАНЬ»)

- Антипова Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов (электронный ресурс) / Л. В. Антипова, И.Н. Толпычина А.А., Калачев. – СПб.: ГИОРД, 2012
- Вышемирский, Ф.А. Производство масла из коровьего молока в России [электронный ресурс]: учебное пособие /Ф.А. Вышемирский. – СПб.: Лань. 2010.
- Генералова, Н.А. Экспертиза молока и молочных продуктов. В 2-х частях. 4.1 [электронный ресурс]: учебное пособие /Н.А. Генералова, И.А. Смирнова, И.В. Гралевская - Кемерово: КемТИПП, 2009.
- Голубева, Л.В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [электронный ресурс]: учебное пособие / Л.В. Голубева, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева. – СПб.: Лань, 2012.
- Голубева, Л.В. Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока [электронный ресурс]: учебное пособие / Л.В. Голубева. – СПб.: Лань, 2010.
- Горбатова, К.К. Химия и физика молока [электронный ресурс]: учебник / К.К. Горбатова, П.И. Гунькова. – СПб.: ГИОРД, 2012.
- Мезенова О.М. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов (электронный ресурс), О.М. Мезенова, И.Н. Ким. – СПб.: ГИОРД, 2011.
- Тихомирова, Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради) [электронный ресурс]: учебное пособие / Н.А. Тихомирова. – СПб.: Лань, 2011.
- Харченко Г.М. Технологическое оборудование для переработки мяса. / Г.М. Харченко. – Новосибирск: НГАУ, 2011.
- Шарафутдинов Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства (электронный ресурс). / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сibaгагуллин. – СПб.: «Лань», 2012.

Дополнительная литература

- 1 Голубева Л.В. Современные технологии и оборудование для производства питьевого молока / Л.В. Голубева, А.Н. Понамарев. – М.: ДеЛи Принт, 2004. – 179 с.
- 2 Кунижев СМ. Новые технологии в производстве молочных продуктов / СМ. Кунижев. – М.: ДеЛи Принт, 2004. – 203 с.
- 3 Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции / В.И. Манжесов, Е.Е. Курчаева, М.Г. Сысоева. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 536 с.
- 4 Оноприйко А.В. Производство молочных продуктов / А.В. Оноприйко, А.Г. Храмцов, В.А. Оноприйко. – М.: Март Год, 2004. – 411 с.
- 5 Оноприйко А.В. Технология сыроделия на мини-заводах / А.В. Оноприйко, В.А. Оноприйко. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 163 с.
- 6 Охрименко О.В. Лабораторный практикум по химии и физике молока / О.В. Охрименко, К.К. Горбатова, А.В. Охрименко. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 256 с.
- 7 Рогожин В.В. Биохимия молока и молочных продуктов / В.В. Рогожин. – СПб.: ГИОРД, 2006-320 с.
- 8 Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов / А.В. Смирнов. – СПб.: ГИОРД, 2009. – 112 с.
- 9 Смирнова И.В. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность / И.В. Смирнова, Н.В. Дунченко, А.Г. Храмцов. – Новосибирск, 2007. – 488 с.
- 10 Соколова З.С. Технология сыра и продуктов переработки сыворотки / З.С. Соколова, Л.И. Лакомова, В.Г. Тиняков. – М.: Агропромиздат, 1992. – 335 с.
- 11 Скульдицкая З.М. Технология производства и переработки продукции животноводства. Основы технологии переработки и хранения молока: учебное пособие. – Йошкар-Ола: МарГТУ, 2006. – 200 с.
- 12 Твердохлеб Г.В. Химия и физика молока и молочных продуктов / Г.В. Твердохлеб. – М.: ДеЛи Принт, 2006. – 360 с.
- 13 Твердохлеб Г.В. Технология молока и молочных продуктов / Г.В. Твердохлеб, З.Х. Диланян, Л.В. Чекулаев, Г.Г. Шилер. – М.: Агропромиздат, 1991. – 463 с.
- 14 Твердохлеб Г.В. Технология молока и молочных продуктов / Г.В. Твердохлеб, Г.Ю. Сажинов, Р.И. Раманаускас. – М.: ДеЛи Принт, 2006. – 348 с.
- 15 Твердохлеб Г.В. Химия и физика молока и молочных продуктов / Г.В. Твердохлеб, Р.И. Раманаускас. – М.: ДеЛи Принт, 2006. – 360 с.
- 16 Тихомирова Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради) / Н.А. Тихомирова. – М.: ГИОРД, 2011. – 144 с.
- 17 Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов / Н.А. Тихомирова. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 560 с.
- 18 Храмцов А.Г. Безотходная переработка молочного сырья / А.Г. Храмцов, П.Г. Нестеренко. – М.: КолосС, 2008. – 200 с.

19. Чекулаева Л. В. Технология продуктов консервирования молока и молочного сырья/Л.В. Чекулаева. - М.: ДеЛи принт, 2002. - 249 с.
- 20 Шалапугина Э. П. Технология молока и молочных продуктов / Э.П. Шалапугина, Н.В. Шалапугина. – М.: Дашков и Ко, 2010. – 304 с.
- 21 Антипова Л.В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства: учебное пособие / Л.В. Антипова, С.В. Полянских, А.А. Качачев – СПб.:ГИОРД, 2009. – 512с.
- 22 Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.А.Антипова, И.А. Глотова, И.А.Рогов. – М.: Колос, 2004 – 571с.
- 23 Борисенко Л.А. и др. Биотехнологические основы интенсификации производства мясных соленых изделий М.. Де Ли принт, 2004. – 163с.
- 24 Косой В.Д. Дорохов В.П. Совершенствование производства колбас / В.Д. Косой, В.П.Дорохов – М.: ДеЛи принт, 2006. – 766с.
- 25 Салаватулина Р.М. Рациональное использование сырья в колбасном производстве / Р.М. Салаватулина. 2-е изд. – СПб: ГИОРД,2005. – 248с.
- 26 Технология полуфабрикатов из мяса птицы / В.В.Гущин. – М.: Колос, 2002 – 200с.
- 27 Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие для вузов / В.И.Хлебников, И.А.Жебелева, В.И.Криштафович, – М.: Дашков и К, 2005 – 112с.

Периодические издания

- 1 Аграрная наука.- М.: Аграрная наука
- 2 Животноводство России. – М.: КолосС
- 3 Животноводство. – М.: ОАО Внешторгиздат.
- 4 Зоотехния. – М.: КолосС
- 5 Мясная индустрия. – М.: Пищевая промышленность.
- 6 Мясные технологии. – М.: Пищевая промышленность.
- 7 Пищевая и перерабатывающая промышленность. – М.: Пищевая промышленность.
- 8 Птица и птицепродукты. – М.: КолосС.
- 9 Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья. – М.: Пищевая промышленность.
- 10 Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий.

Интернет-ресурсы (Новое

мясное дело) <http://www.nmd-idn.ru> (Животноводство

России) <http://www.zzi.ru>.

(Птицеводство – оборудование для птицефабрик) <http://www.alvic.ru> (Аграрная наука <http://www.booksite.ru/periodic/period.192.htm>) (Птицеводство)

<http://www.booksite.ru/periodic/period.207.htm>

(Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий) <http://www.booksite.ru/periodic/period.221.htm>

(Пищевая и перерабатывающая промышленность) <http://www.cnsnb.ru/izdat>

(Новое мясное дело) <http://www.fleischerei>

<http://www.booksite.ru/periodic/period.204.htm> (Молочная промышленность)
<http://www.booksite.ru/periodic/period.204.htm> (Молочное и мясное скотоводство)
<http://www.cnsnb.ru/izdat> (Пищевая и перерабатывающая промышленность)
<http://www.Foodprom.ru> (аграрные журналы издательства «Пищевая промышленность»)
<http://www.milkdranch.ru> (Переработка молока) <http://www.moloprom.ru>
(Молочная промышленность)

Требования к ведению дневника

1 Дневник заполняется студентом (вручную) ежедневно по окончании рабочего дня.

2 В дневнике отражаются виды/формы работы студента, выполняемые в течение рабочего дня, предусмотренные п. 7 настоящей программы, дается их краткий комментарий. Записи должны быть конкретными, четкими и ясными.

3 Ежедневные записи удостоверяются подписью преподавателя руководителя практики от организации.

4 По окончании практики дневник заверяется подписью руководителя практики) от организации.

Требования к отчету по производственной практике

1. Отчет о практике является основным документом студента, отражающим выполненную им во время практики работу.

2. Отчет должен быть напечатан, скреплен, страницы пронумерованы внизу, по центру; поля: верхнее и нижнее 20 мм, правое 10 мм, левое 30 мм, шрифт Times New Roman, размер шрифта 14, формат бумаги А4. Объем отчета без приложений должен составлять не менее 10 страниц печатного текста.

3. Структура отчета:

Титульный лист (Приложение В) Содержание

Теоретическая часть

Практическая часть Заключение

Список использованных источников

Приложения

Содержание и структура отчета определяется программой практики. В отчете необходимо отразить всю проделанную работу во время прохождения практики. В частности, в отчете необходимо указать:

- Ф.И.О. студента;
- организация, где проводилась практика и в течение какого срока;
- Ф.И.О. руководителя практики от академии и от организации;
- характер и объем выполненной работы (документы, виды работ);
- организационно-штатная структура организации, в которой студент проходил практику;
- организация и ведение делопроизводства в организации;
- с какими экономическими, нормативно-управленческими и другими информационными источниками ознакомился в процессе практики, определение технического состояния объекта и т.п.).

4 Данные отчета должны соответствовать дневнику практики.

5 Отчет подписывается практикантом и руководителем практики от учебного заведения.

Приложение В

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«КОЛЛЕДЖ АГРОТЕХНОЛОГИЙ И ПРИРОДООБУСТРОЙСТВА»

Специальность: 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Отчет
о прохождении производственной практики
ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции
животноводства

В _____
(наименование предприятия, организации, учреждения)
_____ района, области)

Выполнила:

Студентка __ курса __ группы _____
(дата) (подпись) (расшифровка подписи)

Проверили: руководитель от
предприятия

_____ (должность) _____ (оценка) _____ (дата) _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

руководитель от академии

_____ (должность) _____ (оценка) _____ (дата) _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Требования к характеристике

- 1 В приложении каждого дневника по практике установленного образца есть характеристика, требующая заполнения от руководителя практики на каждого студента по окончании производственной практики.
- 2 В характеристике отмечается уровень теоретических знаний студента, умение организовать свой рабочий день, объем и качество выполнения программы практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период производственной практики, а так же замечания и пожелания студенту.
- 3 Характеристика заверяется подписью руководителя практики от организации.

Вопросы для собеседования

1. Какова специализация предприятия, где проходила производственная практика, и как она определяется?
2. Каковы результаты производственной деятельности предприятия за последние годы и перспективы его развития?
3. Какие основные структурные подразделения имеет предприятия и какова связь между ними?
4. Какова обеспеченность предприятия сырьем, технологическим оборудованием и кадрами?
5. Откуда на предприятие поступает сохраняемое или перерабатываемое сырье, и куда реализуется сохраненная или произведенная продукция?
6. Какие основные технологические процессы используются на предприятии при хранении или переработке сырья?
7. Какие недостатки имеются на предприятии как их устранить?

Критерии оценки

Оценка «отлично» выставляется при наличии правильно оформленного отчета о производственной практике, в котором полностью раскрыты все предусмотренные структурой отчета разделы, имеется заполненный и заверенный дневник практики. При защите отчета студент уверенно и полно отвечал на задаваемые вопросы, показал глубокие знания особенностей производственной деятельности предприятия, где проходил практику, знания особенностей структурной организации предприятия и функционального назначения его структурных подразделений, отметил имеющиеся недостатки и сформулировал предложения по их устранению. В процессе защиты отчета студент показал глубокие знания экономических и экологических вопросов, связанных с производственной деятельностью предприятия, отразил предварительные результаты своей научно-исследовательской деятельности (или расчетно-изыскательной деятельности), проявил умение анализировать и делать выводы. На студента имеется положительная характеристика руководителя практики от предприятия.

Оценка «хорошо» выставляется при наличии правильно оформленного отчета о производственной практике, в котором раскрыты все предусмотренные структурой отчета разделы, имеется заполненный и заверенный дневник практики. При защите отчета студент правильно отвечал на задаваемые вопросы, показал знания особенностей производственной деятельности предприятия, где проходил практику, знания его структурной организации и назначения структурных подразделений, отметил имеющиеся недостатки и сформулировал предложения по их устранению. В процессе защиты отчета студент показал знания экономических и экологических вопросов, связанных с производственной деятельностью предприятия, отразил предварительные результаты своей научно-исследовательской деятельности (или расчетно-изыскательной деятельности). На студента имеется положительная характеристика руководителя практики от предприятия.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии правильно оформленного отчета о производственной практике, в котором раскрыты предусмотренные структурой отчета разделы, имеется заполненный и заверенный дневник практики. При защите отчета студент неуверенно и неточно отвечал на задаваемые вопросы, показал поверхностные знания особенностей производственной деятельности предприятия, где проходил практику, и его структурной организации. В процессе защиты отчета студент неуверенно ориентировался в экономических и экологических вопросах, связанных с производственной деятельностью предприятия, не представил предварительные результаты своей научно-исследовательской деятельности (или расчетно-изыскательной деятельности). На студента имеется положительная характеристика руководителя практики от предприятия.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при отсутствии оформленного отчета о производственной практике или дневника практики. В этом случае он не допускается к защите. Также к защите не допускается студент, если отчет и дневник представлены, но в характеристике на студента от предприятия имеются критические замечания. Оценка «неудовлетворительно»

выставляется также, если студент представил к защите отчет и дневник, имеет положительную характеристику от предприятия, но при защите отчета проявил незнание особенностей производственной деятельности предприятия, показал неподготовленность к научно-исследовательской и расчетно- изыскательной деятельности, допускал существенные ошибки при ответе на вопросы.