

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина»

Технологический факультет

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПРАКТИКИ**

Направление подготовки

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов


Квалификации (степень)

Техник-технолог

Вологда – Молочное
2018

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (Приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 378) в соответствии с учебным планом и учётом рекомендаций ПрОПОП СПО.

Разработчик,

ст. преподаватель  Голденшлях О. Н.

Программа одобрена на заседании кафедры технологии молока и молочных продуктов от 14 июня 2018 года, протокол № 10.

Зав. кафедрой,

к.т.н., доцент  Грунская В.А.

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии технологического факультета 19 июня 2018 года, протокол № 10.

Председатель методической комиссии:

к.т.н., доцент  Новокшанова А.Л.

1 Цель и задачи практики

В соответствии с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 и ФГОС СПО по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов» и согласно рабочего учебного плана предусматривается прохождение производственной практики (по профилю специальности).

Производственная практика (по профилю специальности) обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала, предусматривает комплексный подход к предмету изучения и охватывает все основные объекты предприятий молочной промышленности.

В течение этого периода студенты должны научиться организовывать рабочее место, качественно выполнять задания, контролировать, анализировать и оценивать собственную деятельность.

Производственная практика (по профилю специальности) является промежуточным этапом подготовки техника-технолога. Она направлена на приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности, а также комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО.

Цель практики - закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний; получение производственного опыта для углубленного изучения теоретических дисциплин на 3 курсе; приобретение умений по всем видам профессиональной деятельности; проверка готовности к самостоятельной работе будущего специалиста в условиях конкретного производства и др.

В процессе прохождения практики студент приобретает опыт сбора и обработки практического материала, показывает способность критически оценить теоретические положения и действующую методологию производства, учета, анализа, внутреннего и внешнего контроля на предприятиях пищевой промышленности в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Задачи:

1. Ознакомление с организацией (предприятием), его структурой, основными функциями подразделений;
2. Закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения;
3. Получение навыков конкретных видов профессиональной деятельности по своей специальности;
4. Закрепление и развитие обретенных профессиональных навыков самостоятельной практической деятельностью, контролируемой наставником (руководителем практики в принимающей организации);
5. Ознакомление непосредственно на производстве с передовой технологией, организацией труда и экономикой производства;
6. Развитие профессионального мышления и организаторских способностей в условиях трудового коллектива;
7. Овладение методикой анализа финансового состояния предприятия;
8. Подготовка и написание отчёта о прохождении производственной (по профилю специальности) практики в учреждении.

2 Место практики в структуре ОПОП

В соответствии с ФГОС СПО по направлению подготовки (специальности) 19.02.07.51 «Технология молока и молочных продуктов» производственная (по профилю

специальности) практика проводится на промежуточном этапе подготовки техников-технологов в процессе освоения программ профессиональных модулей, освоения теоретического и практического обучения и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС СПО по данной специальности.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Производственная (по профилю специальности) практика проводится в течение 11 недель или 396 часов.

Прохождение практики направлено на формирование следующих компетенций:

а) общекультурные (ОК):

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.

ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

б) профессиональные (ПК):

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.

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.

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.

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.

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.

ПК 6.1 Контролировать соблюдение требований к сырью для производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.

ПК 6.2 Вести технологический процесс производства молочных консервов.

ПК 6.3 Вести технологический процесс производства сухих продуктов детского питания.

ПК 6.4 Контролировать качество молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.

ПК 6.5 Обеспечивать работу оборудования для производства молочных консервов и сухих продуктов детского питания.

После прохождения практики студент должен:

знать:

- функции, задачи, структуру цеховой технологической службы и ее взаимосвязь с другими цеховыми и общезаводскими подразделениями;
- права и обязанности техника-технолога цеха;
- технологическую и учетно-отчетную документацию цехового технолога;
- правила внесения изменений в технологическую документацию;

уметь:

- анализировать участие цехового технолога в проектировании и изготовлении средств технологического оснащения;
- анализировать мероприятия цеховой технологической службы по внедрению прогрессивной технологии, механизации и автоматизации производственных процессов, по снижению технологической трудоемкости;
- анализировать мероприятия цеховой технологической службы по снижению норм расхода материальных ресурсов при изготовлении изделий;
- анализировать работу цехового технолога по соблюдению установленной технологии изготовления изделий, по выявлению причин брака и принятию мер по его предупреждению;
- анализировать основные показатели работы цеховой технологической службы, планировки цеха;
- анализировать технологии, применяемые в цехе, и разрабатывать предложения по их дальнейшему совершенствованию;
- анализировать средства технологического оснащения и материалы, применяемые в цехе при изготовлении изделий;

владеть:

- методикой организации технологических процессов производства молока и молочных продуктов;
- методикой работы с нормативными документами, регулирующими деятельность предприятия и др.

Требования к входным знаниям, умениям и готовностям студентов, приобретенным в результате освоения предшествующих частей ООП, и необходимые при освоении преддипломной практики:

Студент, приступая к освоению преддипломной практики, должен

знать:

- научные основы производства молока и молочных продуктов;
- основы современных технологий производства пищевых продуктов;
- ценностные основы профессиональной деятельности в сфере пищевого производства;
- сущность и структуру технологических процессов;
- способы профессионального самопознания и саморазвития.

уметь:

- системно анализировать и выбирать способы производства пищевых продуктов;
- использовать теоретические знания для производства новых пищевых продуктов;

владеть:

- способами производства молочных продуктов;
- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды;
- основными методами обработки сырья;
- навыками работы с программными средствами.

Прохождение практики базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении таких дисциплин как биохимия молока и молочных продуктов; микробиология молока и молочных продуктов; технология приемки и первичной обработки молочного сырья; технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; технология производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты; технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;; экономика, организация и управление производством; планирование, учет и анализ хозяйственной деятельности предприятия и т.д.

Знания, умения и навыки, формируемые на практике, являются базой для последующего изучения дисциплин профессиональных модулей.

Производственная (по профилю специальности) практика проводится на 2 курсе в 4 семестре с отрывом от аудиторных занятий.

3 Организация проведения практики

Форма организации практики - индивидуальная. Практика проводится в форме производственной практики на предприятиях, в организациях, учреждениях города и области.

Осуществляется непрерывным циклом на предприятиях, производящих молоко, молочные продукты, с высоким уровнем механизации и автоматизации основных и вспомогательных процессов, новейшей технологией, использующих прогрессивные формы и методы организации труда и управления производством и др., соответствующих направлениям подготовки (специальности).

Основные базы практики:

- ПК «Вологодский молочный завод»;
- ОАО «Учебно-опытный молочный завод» Вологодской государственной молочнохозяйственной академии им.Н.В.Верещагина»;
- ОАО «Череповецкий молочный комбинат»;
- ООО «Сухонский молочный комбинат»;

- ЗАО ПТК «Северное молоко» и др.

За организацию и проведение практики несет ответственность декан технологического колледжа.

Руководителями практики от академии назначаются преподаватели технологического колледжа.

Руководитель практики от академии:

- контролирует соответствие содержания практики основной образовательной программе и программе практики;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков практики;
- контролирует выполнение практикантами правил внутреннего трудового распорядка учреждения или организации;
- принимает участие в работе комиссии по проведению промежуточной аттестации по итогам практики;
- разрабатывает тематику индивидуальных заданий и оказывает методическую помощь студентам при выполнении индивидуальных заданий и при сборе материалов к отчету.

Студент при прохождении практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим в учреждении или организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- представить своевременно руководителю практики письменный отчет о выполнении всех заданий и сдать зачет по практике.

4 Структура и содержание практики

Общая трудоёмкость практики составляет 11 недели (369 часов)

№ п/п	Наименование разделов (этапов) практики	Количество часов
1	Подготовительный этап (включает инструктаж студента по технике безопасности, знакомство с программой практики и требованиями к оформлению её результатов, решение организационных вопросов и др.)	6
2	Основной (рабочий) этап соответствует содержанию программы практики	354
3	Обработка и анализ полученной информации	18
4	Подготовка отчета по практике	18
	Всего	369

5 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые в период практики

При прохождении практики используются традиционные образовательные и научные технологии.

Реализация компетентностно-ориентированных образовательных программ предусматривает использование в учебном процессе различных образовательных, научно-исследовательских и научно-производственных технологий, таких как дискуссия, ролевые и деловые игры, использование теоретических знаний для получения новой информации, интерпретация результатов и др.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

В течение всего периода практики студент ведет дневник, в котором описывает характер выполненных работ, и оформляет отчет по практике, в котором дает характеристику предприятия.

Содержание отчета:

- 1 Общие сведения о предприятии.
- 2 Обеспечение предприятия сырьем.
- 3 Технология производства, технологическое оборудование, теххимический и микробиологический контроль производства.
- 4 Вспомогательные службы предприятия
- 5 Организация учета и отчетности
- 6 Организация труда на предприятии
- 7 Охрана труда и противопожарная защита.
- 8 Планово-экономические вопросы.
- 9 Организация работы отдела снабжения и сбыта.

Содержание разделов отчета:

1 Общие сведения о предприятии:

Место расположения предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, мощность, специализация, материальная база, техническая оснащенность. Основные показатели работы, перспективы развития предприятия.

Инструктаж по безопасности труда, производственной санитарии.

Ознакомление с порядком прохождения практики, сбора материалов для оформления отчета.

2 Обеспечение предприятия сырьем:

Источники снабжения сырьем, вспомогательными материалами, низовая сеть предприятия, основные поставщики сырья, характеристика хозяйств и владельцев коров, порода скота, поголовье, продуктивность, первичная обработка молока на фермах, сезонность поступления молока на завод, условия транспортировки молока, график доставки молока на завод.

3 Технология производства, технологическое оборудование, теххимический и микробиологический контроль производства:

Ассортимент продукции. Схемы технологических операций, технологические режимы производства. Технологическое оборудование: аппаратурно-технологические схемы, марки, технические характеристики, спецификация оборудования. Порядок сборки-разборки оборудования, правила безопасной эксплуатации. План размещения, мойка оборудования (схемы автоматизированной мойки оборудования, моющие средства, режимы мойки, периодичность мойки).

НиТД, ГОСТы, ОСТы, ТУ, сертификаты качества на сырье, вспомогательные и упаковочные материалы, технологические инструкции, их наличие, содержание.

Организация контроля хода технологического процесса на всех стадиях производства: схема контроля, измерительная аппаратура, периодичность контроля, регистрация результатов контроля.

Организация контроля расхода сырья, вспомогательных материалов; ознакомление с нормами предельно допустимых потерь и нормами расхода сырья при производстве молочных продуктов.

Организация контроля санитарного состояния производства.

Разработка мероприятий по реконструкции и ремонту производственных объектов, механизации трудоемких процессов и погрузочно-разгрузочных работ.

4 Вспомогательные службы предприятия:

Котельные установки. Контрольно-измерительные приборы и предохранительные устройства. Параметры пара. Система распределения пара по потребителям, способы очистки и умягчения воды.

Компрессорная. Характеристика холодильных установок. Схема распределения холода по потребителям.

Водоснабжение, канализация, очистные сооружения. Электроснабжение предприятия.

5 Организация учета и отчетности:

Документы, оформляемые при приемке молока от поставщиков и с низовых предприятий. Движение молока в приемном и аппаратном отделениях и передача его в другие цеха. Оформление документов при передаче готовой продукции в экспедицию и при реализации.

Система учета товарно-материальных ценностей.

6 Организация труда на предприятии

Организация труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников. Сменность работы предприятия. График выхода рабочих на работу. Бригадная форма организации труда. НОТ и ее применение на предприятии. Материальное и моральное поощрение работы. План повышения эффективности производства и мероприятия по НОТ. Карта организации труда на рабочем месте. Расчет норм времени и норм выработки.

Выписка нарядов и начисление заработной платы за проделанную работу.

Разделение и специализация труда, организация труда и отдыха рабочих, санитарно-гигиенические условия труда, психофизиологические условия труда, эстетические условия труда.

Явочный состав производственных рабочих, их разряды. Производительность труда в натуральном и денежном показателях трудоемкости.

7 Охрана труда и противопожарная защита:

Виды инструктажа по ТБ на предприятии.

Характер нарушений техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Ширина основного прохода, расстояние между машинами и аппаратами, расстояние от стен, ограждение движущихся частей механизмов.

Теплоизоляция горячих поверхностей, наличие заземлений, предохранительных и редуцированных клапанов.

Наличие средств индивидуальной защиты.

Соблюдение санитарно-гигиенических требований к производственным и вспомогательным помещениям (микроклимат, шум, вибрация, влажность воздуха).

ТБ и охрана труда в лаборатории предприятия.

Противопожарные мероприятия на предприятии, наличие средств тушения пожара, содержание территории, подъездных путей, система пожарной сигнализации, состояние электроустановок и молниезащиты.

8 Планово-экономические вопросы.

Разработка бизнес-плана.

Расчет экономической эффективности от внедрения организационно-технических мероприятий.

Расчет цен на отдельные услуги и различные виды работ.

Расчет необходимого количества и стоимости сырья, материалов, готовой продукции. Расчет норм и нормативов.

Планирование себестоимости, расчет себестоимости.

Расчетная цена за 1 т молока базисной жирности, 1 т сливок 10% жирности. Стоимость 1 т обезжиренного молока, 1 т пахты, 1 т сыворотки жирной и нежирной; 1 кг основных материалов, входящих в состав рецептур.

Стоимость единицы тары: бочки, ящики, пакеты. Стоимость единицы энергоносителей (пара, холода, воды, электроэнергии) и нормы расхода их по видам продукции.

Сдельные расценки на единицу каждого вида продукции, часовые тарифные ставки по разрядам рабочих, процент доплат, премий и отчислений.

Затраты на содержание и эксплуатацию технологического оборудования, на 1 рубль заработной платы рабочим с начислениями; цеховые расходы, общезаводские расходы. Себестоимость 1 т каждого вида продукции и полная годовая.

9 Организация работы отдела снабжения и сбыта

Организация приемки грузов, поступающих на предприятие.

Условия хранения, предотвращающие порчу и обеспечивающие сохранность продукта.

Снабжение предприятия сырьем и материалами. Расчет запаса материалов по нормам. Обеспечение предприятия тарой и упаковочными материалами.

Заключение договоров на поставку сырья, материалов и транспорта.

В отчете дается описание технологических процессов, спецификация основного и вспомогательного оборудования, приводятся технические и экономические показатели работы структурных Организация приемки грузов, поступающих на предприятие.

Условия хранения, предотвращающие порчу и обеспечивающие сохранность продукта.

Снабжение предприятия сырьем и материалами. Расчет запаса материалов по нормам. Обеспечение предприятия тарой и упаковочными материалами.

Заключение договоров на поставку сырья, материалов и транспорта.

подразделений предприятия и их анализ, делаются выводы и даются рекомендации по совершенствованию работы предприятия.

К отчету прилагаются схемы, графики, таблицы, чертежи.

Проверенный руководителем практики отчет должен быть заверен подписью руководителя практики и печатью предприятия.

Все документы, свидетельствующие о прохождении практики студентом, должны быть аккуратно оформлены и собраны в отдельную папку.

Общие требования к оформлению отчета по производственной (преддипломной) практике:

- Текст документа должен быть кратким, четким, не допускающим разночтения. Применяемые термины, обозначения и определения должны соответствовать стандартам, а при их отсутствии - должны быть общепринятыми в научной литературе.

- Следует избегать длинных, запутанных предложений, лишних слов и словосочетаний, затрудняющих чтение и восприятие текста. Не допускается применять обороты разговорной речи, техницизмы и профессионализмы, а также использовать для обозначения одного и того же понятия различные научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы), а также иностранные слова и термины при наличии равнозначных аналогов в русском языке.

- Текст документа должен быть выполнен с применением печатающих и графических устройств на одной стороне листа белой бумаги формата А4. При выполнении текста документа необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всему тексту. Текст рекомендуется печатать, соблюдая следующие размеры полей: верхнее - 20 мм, правое - 10 мм, левое и нижнее - не менее 20 мм.

- Страницы текста следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему документу, включая приложения. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. На титульном листе номер страницы «1» не проставляется. На второй (оборотной) странице титульного листа номер страницы также не проставляется.

- Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту. Правый край текста должен быть ровным. В конце заголовка точка не ставится.

- Набор текста должен быть произведен в текстовом редакторе Word for Windows версии не ниже 6.0. Тип шрифта: Times New Roman Cyr.

- Шрифт основного текста - обычный, размер 12 пт.

- Шрифт заголовков первого уровня - полужирный, размер 14 пт.

- Шрифт заголовка второго и последующих уровней - полужирный, размер 12 пт.

- Межсимвольный интервал - обычный. Междустрочный интервал - одинарный.

7 Организация промежуточной аттестации по итогам практики

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки (специальности) 19.02.07.51 «Технология молока и молочных продуктов» по итогам практики предусмотрен дифференцированный зачет, который проводится в форме собеседования.

Руководитель практики от технологического колледжа в течение 10 дней обеспечивает организацию ее защиты в форме зачета. По итогам защиты практики выставляется оценка

«отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «не удовлетворительно», о чем делаются соответствующие записи в зачетной ведомости и зачетной книжке.

При защите практики учитывается объем выполнения программы практики, правильность оформления документов, содержание отзыва-характеристики; правильность ответов на заданные руководителем практики вопросы.

Критерии оценки результатов практики:

- систематичность работы в период практики;
- ответственное отношение к выполнению заданий, поручений;
- качество выполнения заданий, предусмотренных программой практики;
- качество оформления отчетных документов по практике;
- оценка руководителем фирмы практики работы студента-практиканта.

Критерии оценки отчетной документации:

- своевременная сдача отчетной документации;
- качество оформления документации (все графы и страницы заполнены, подробно описано содержание работ и т.п.);
- орфографическая и компоновочная грамотность;
- грамотно сделанные выводы.

Зачет по практике приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. При этом студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из академии как имеющие академическую задолженность.

При проведении дифференцированных зачетов уровень подготовки студента оценивается в баллах – 5 – отлично; 4 – хорошо; 3 – удовлетворительно; 2 – неудовлетворительно.

Критерии оценки отчета:

«Отлично» ставится, если отчет выполнен в соответствии с программой, на все вопросы дан полный ответ, прослеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности, представлен анализ по всем направлениям обследуемого предприятия. Отчет оформлен в соответствии с методическими указаниями. Все схемы выполнены в компьютерном варианте. На вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы.

«Хорошо» ставится, если отчет выполнен в соответствии с программой, на все вопросы дан полный ответ, прослеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности, представлен анализ по всем направлениям обследуемого предприятия. Отчет оформлен в соответствии с методическими указаниями. Все схемы выполнены в компьютерном варианте. Однако были допущены неточности в изложении материала, оформлении отчета. В ответах на вопросы преподавателя студент допускал неточности в определении понятий.

«Удовлетворительно» ставится, если в отчете не полностью представлен материал по разделам рабочей программы, содержит описательный характер без достаточного анализа всех разделов. Логика и последовательность изложения имеет некоторые нарушения. Имеются неточности в оформлении отчета, схемы выполнены карандашом, допущена небрежность и дан неполный ответ на поставленный вопрос. В ответах на вопросы преподавателя студент допускал неточности в определении понятий.

Материалы практики (отчет, характеристика отзыв и др.) после ее защиты хранятся в деканате технологического колледжа.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1 Основная литература:

- Технологические процессы и производства (пищевая промышленность): учебник для вузов по напр. подгот. "Автоматизированные технологии и производства" / Г. Д. Кавецкий, А. В. Воробьева. - М. : КолосС, 2006. - 366, [2] с. - (Учебники и учеб.пособия для студентов высш. учеб. заведений). - Библиогр.: с. 362;

- Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для вузов по напр. подгот. диплом. спец. 260200 "Производство продуктов питания из растит. сырья" и 260600 "Пищевая инженерия" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - СПб.: ГИОРД, 2007. - 411, [2] с. - Библиогр.: с. 411-412;
- Охрана труда и производственная безопасность : учебник для учреждений сред. проф. образования, по технич. спец. / М. В. Графкина. - М.: Проспект, 2009. - 421, [1] с. - Библиогр.: с. 422
- Биохимия молока и молочных продуктов / К. К. Горбатова. - 3-е изд., перераб. и доп. - СПб. : ГИОРД, 2001. - 314 с. - (Учебники и учеб.пособия). - Библиогр.: с. 314
- Микробиология молока и молочных продуктов: учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Технология молока и молочных продуктов" / П. П. Степаненко . - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Все для Вас - Подмоскowie, 2002. - 414 с. - (Учебник для студентов вузов). - Библиогр.: с. 408
- Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учебник для образовательных учрежд. начального проф. образов / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - М.: Академия, 2003. - 236 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 231
- Экономика, организация и планирование производства на предприятии : учеб. пос. для студ. вузов эконом. спец. / Г. И. Шепеленко. - Изд. 5-е, доп. и перераб. - М. [и др.] : МарТ, 2004. - 607, [1] с. - (Экономика и управление). - Библиогр.: с. 600
- Технологическое оборудование молокоперерабатывающих предприятий : пособие / В. А. Шаршунов. - Минск: Мисанта, 2011. - 599, [1] с. - Библиогр.: с. 585-593
- Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности : учеб. пос. для вузов по напр. 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" спец. 260303 "Технология молока и молочных продуктов" / С. А. Бредихин. - М. : КолосС, 2010. - 406, [2] с. - (Учебники и учеб.пособия для студентов высш. учеб. заведений). - Библиогр.: с. 407-408
- Техника и технология производства сливочного масла и сыра / С. А. Бредихин, В. Н. Юрин. - М.: КолосС, 2007. - 318, [1] с. - Библиогр.: с. 315-316
- Справочник технолога молочного производства / В. А. Самойлов, П. Г. Нестеренко, О. Ю. Толмачев. Том 7: Оборудование молочных предприятий. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 826, [2] с.
- Технология и техника переработки молока / С. А. Бредихин, Ю. В. Космодемьянский, В. Н. Юрин. - М. : КолосС, 2003. - 398, [2] с. - Библиогр.: с. 396-397
- Технология молока и молочных продуктов: учебник для вузов по спец. "Технология молока и молочных продуктов" напр. подгот. дипл. спец. "Технология сырья и продуктов животного происхождения" / Г. Н. Крусъ [и др.]. - М. : КолосС, 2004. - 456 с. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - Библиогр.: с. 450-451
- Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры / В. В. Кузнецов, Н. Н. Липатов.Т. 6 : Технология детских молочных продуктов. - СПб. : Гиорд, 2005. - 506, [2] с.
- Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры / А. Г. Храмцов, С. В. Василисин. Т. 5: Продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки. - СПб. : Гиорд, 2004. - 567, [1] с.
- Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры / В. В. Кузнецов, Г. Г. Шилер ; под ред. Г. Г. Шилера.Том 3 : Сыры. - СПб. : ГИОРД, 2003. - 512 с.
- Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры / А. Г. Храмцов, С. В. Василисин .Т. 5 : Продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки. - СПб. : Гиорд, 2004. - 567, [1] с.
- Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры / Л.И. Степанова . - 2-е изд. Т.1: Цельномолочные продукты. Производство молока и молочных продуктов (СанПиН 2.3.4. 551-96). - 2-е изд. - СПб. : Гиорд, 2004. - 378, [2] с.

- Экономика мясной и молочной промышленности : учеб. пособие для вузов по спец. 080502 "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности" / Б. И. Стерлигов, А. В. Заздравных. - М. : КолосС, 2009. - 334, [1] с. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений)

8.2 Дополнительная литература:

- Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств: учебник для студ. вузов, обуч. по спец. 110305 "Технология производства и перераб. сельскохоз. продукции" / А. А. Курочкин [и др.]. - М. : КолосС, 2007. - 590, [1] с. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - Библиогр.: с. 587-588

- Безопасность жизнедеятельности в отраслях агропромышленного комплекса : учебник для вузов по с.-х. напр. и специальностям / В. Г. Плющиков ; ассоциация "Агрообразование". - М. : КолосС, 2011. - 470, [2] с. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений)

- Производственный контроль в молочной промышленности : практическое руководство / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов. - СПб. : Профессия, 2009. - 653, [1] с. - Библиогр. в конце частей

- Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности / В. В. Кузнецов, Г. Г. Шилер. Ч. 1. - М. : ДеЛи принт, 2008. - 552 с.

- Технологическое оборудование молокоперерабатывающих предприятий: пособие / В. А. Шаршунов. - Минск: Мисанта, 2011. - 599, [1] с. - Библиогр.: с. 585-593

- Процессные линии для изготовления свежего сыра : научно-техническая документация № 8 / Х. Р. Леман, Э. Долле, Х. Бюкер. - 3-е изд. - ФРГ : Вестфалия Сепаратор, 1991. - 48 с.

- Машины, технологическое оборудование, приборы для предприятий молочной промышленности : каталог / Вдовин, А. И. - Тернополь : Воля, 2006. - 480 с.

- Молоко : учеб. пос. для студ. вузов по напр. 260300 - Технология сырья и продуктов животного происхождения по спец. 260303 - Технология молока и мол. продуктов / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. - СПб.: Проспект Науки, 2011. - 367, [1] с. - Библиогр.: с. 362-363

- Технология молочных консервов и заменителей цельного молока : учеб. пос. для вузов по напр. 260300 - Технология сырья и продуктов животного происхождения, по спец. 260303 - Технология молока и молочных продуктов / Л. В. Голубева. - М. : ДеЛи принт, 2005. - 376 с. - Библиогр.: с. 372-373

- Технология цельномолочных продуктов : учеб. пос. для вузов по напр. 655900 - Технология сырья и продуктов животного происхождения по спец. 271100 - Технология молока и молочных продуктов / Л. В. Калинина, В. И. Ганина, Н. И. Дунченко. - СПб. : ГИОРД, 2008. - 227, [6] с.

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения производственной (по профилю специальности) практики необходима материально-техническая база, соответствующая действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении производственных работ.

Минимально необходимый для реализации практики перечень материально-технического обеспечения включает в себя: специально оборудованные кабинеты для самостоятельной работы, имеющие рабочие места для студентов.