

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПДП.00 «Производственная практика (Преддипломная)»

Специальность: 19.02.12 «Технология продуктов питания животного
происхождения»

Направленность «Производство молочной продукции» ;
«Производство продуктов питания из мясного сырья»

Воронеж 2026

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 343.

Составитель:

Ст. преп. кафедры пищевых

систем и технологий, ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ

Маслова Г.М.

Программа рассмотрена и рекомендована к использованию на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №8 от 22.05.2026 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии

Новичихина Е.В.

Врио декана факультета среднего
профессионального образования

С.А. Горланов

Рецензенты рабочей программы:

Ведущий технолог

ООО «ЭкоНива Молоко» Воронеж

Рогова Н.В.

Генеральный директор

ООО «ЗАЛТЕХ РУС», к.т.н.

Олейников В.В.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</u>	3
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</u>	4
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</u>	11
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</u>	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ «ПДП.00 Производственная практика (Преддипломная)»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ОПСПО, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

В результате изучения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов

	питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию
ПК 4.1	Выполнять технологические операции при производстве творога в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 4.1	Выполнение технологических операций по жиловке мяса и субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен

Владеть навыками	Н.1.	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
	Н.2.	ведения утвержденной учетно-отчетной документации
	Н.3.	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов
	Н.4.	мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов
	Н.5.	проверки товарного оформления и хранения продукции
	Н.6.	оформления документов на отпущенную продукцию
	Н.7.	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре
	Н.8.	определения потребности в рабочей силе
	Н.9.	учета рабочего времени и выработки работающих
	Н.10.	учета брака и анализ причин образования дефектов продукции
	Н.11.	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции

	Н.12.	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах
	Н.13.	обеспечения безопасных условий труда на производстве
	Н.14.	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	Н.15.	участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности
	Н.16.	разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
	Н.17.	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
	Н.18.	планирования работы структурного подразделения
	Н.19.	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации
	Н.20.	принятия управленческих решений
	Н.21.	участия в планировании основных показателей производства
	Н.22.	группировки и анализа информации
	Н.23.	расчета показателей производительности труда
	Н.24.	расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ
	Н.25.	расчета суммы прибыли, процента рентабельности
	Н.26.	расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств
	Н.27.	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции
	Н.28.	оформления документов на отпущенную продукцию
	Н.29.	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
	Н.30.	учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
	Н.31.	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов
	Н.32.	мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов
	Н.33.	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
	Н.34.	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов
	Н.35.	мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов

	Н.36.	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
	Н.37.	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья
	Н.38.	проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации
	Н.39.	контроля температуры и времени охлаждения (заморозки
	Н.40.	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья
Уметь	У.1.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
	У.2.	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
	У.3.	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции
	У.4.	осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов
	У.5.	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
	У.6.	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
	У.7.	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
	У.8.	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам
	У.9.	разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов
	У.10.	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
	У.11.	разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
	У.12.	контролировать выполнение производственных плановых заданий
	У.13.	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	У.14.	правильно оформлять учетно-отчетную документацию
	У.15.	планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока
	У.16.	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре
	У.17.	определять потребности в рабочей силе
	У.18.	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах

	У.19.	учитывать рабочее время и выработку работающих
	У.20.	контролировать выполнение производственных плановых заданий
	У.21.	рассчитывать выход продукции в ассортименте
	У.22.	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации
	У.23.	планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников
	У.24.	оформлять планы работы по установленной форме
	У.25.	проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость
	У.26.	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
	У.27.	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
	У.28.	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
	У.29.	использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.)
	У.30.	сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности
	У.31.	осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления
	У.32.	принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения
	У.33.	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
	У.34.	проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию
	У.35.	учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий
	У.36.	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
	У.37.	планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса
Знать	У.38.	осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов
	У.39.	контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
	З.1.	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	З.2.	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	З.3.	требования охраны труда

3.4.	производственный контроль на предприятиях отрасли
3.5.	виды брака и его учет в производстве
3.6.	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
3.7.	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
3.8.	методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
3.9.	принципы и формы организации производственного процесса
3.10.	методики расчета выхода продукции
3.11.	структуру издержек производства и пути снижения затрат
3.12.	методики расчета экономических показателей
3.13.	принципы и виды планирования работы бригады (команды)
3.14.	основные приемы организации работы исполнителей
3.15.	способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)
3.16.	правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
3.17.	способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)
3.18.	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
3.19.	основы производственного учета
3.20.	нормы времени и выработки по технологическим операциям
3.21.	общие сведения о мясном скотоводстве
3.22.	физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья
3.23.	требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо
3.24.	требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
3.25.	режимы первичной переработки мясного сырья

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура производственной практики

Вид учебной работы	Объём в часах		
	семестр		Итого
	6/8*		
Объём образовательной программы учебной дисциплины	144		144
в т.ч. в форме практической подготовки	-		-

В т.ч.:			
- теоретическое обучение	-		-
- лабораторные работы	-		-
- практические занятия	-		-
- курсовая работа (проект)	-		-
Самостоятельная работа	143		143
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	+		+

*6 семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев;

*8 семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч/в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
ПДП.00 Производственная практика (Преддипломная)		144		
Вводное занятие (вводный инструктаж)	1. Ознакомление с организацией, штатным расписанием, должностными обязанностями. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, пожарной безопасности. 3. Ознакомление с учредительными документами.	10	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1	3.1 – 3.20, У.1 – У.35, Н.1. – Н.30
Тема 1. Изучение структуры предприятия	1 Общие характеристики предприятия. 2 Основные виды деятельности.	10		
Тема 2. Основной этап, соответствует содержанию программы практики	1. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья и с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса. 2. Контролировать качество поступающего сырья и выпускаемой продукции. 3. Освоение навыков выбора технологической карты производства и освоение навыков выполнения основных технологических расчетов. 4. Освоение навыков учета количества и качества, поступающего в цех переработки сырья. 5. Контроль процесса приготовления производственных заквасок. 6 . Освоение навыков расчета количества закваски, сычужного фермента и хлорида кальция и контроль процесса приготовления раствора сычужного фермента для производства творога. 7. Овладение навыками ведения технологических процессов производства	99		

	пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов. 8 . Освоение навыков контроля соблюдения требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией. 9 . Анализ причин брака, допущенного в производ-ственном процессе и разработка мероприятий по устранению причин брака. 10. Овладение навыками ведения процесса расфасовки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. 11. Овладение навыками контроля маркировки затаренной продукции и её отгрузки. 12. Определение типа имеющегося технологического оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания, его мощности. 13. Оценка соответствия оснащения цехов технологическим оборудованием и инвентаремассортименту выпускаемой продукции. 14. Освоение навыков расчета выхода различных видов масла. 15.Освоение навыков ведения процессов фильтрования, пастеризации и сепарирования. 16. Освоение навыков проведения тепловой обработки сливок. 17. Освоение навыков исправления пороков сливок. 1 8 . Освоение навыков проведения низкотемпературной обработки сливок. 19. Овладение навыками ведения процесса сбивания сливок. 2 0 . Овладение навыками ведения промывки масляного зерна и посолки масла. 21. Овладение навыками безопасной эксплуатации сепараторов для получения высокожирных сливок, маслообразователей. 2 2 . Овладение навыками получения высокожирных сливок. 23. Овладение навыками ведения процесса получения масла методом преобразования высокожирных сливок. 24. Овладение навыками ведения процесса расфасовки масла и напитков из пахты. 25. Органолептическая и физико- химическая оценка качества готовой продукции.	
--	---	--

	26. Освоение навыков учета расхода сырья и материалов для производства сливочного масла различных видов и напитков из пахты. 27. Освоение навыков производства масла с различными наполнителями. 28. Оценивать соответствия оснащения цехов технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции. 29. Овладение навыками ведения технологических процессов производства напитков из пахты. 30. Выполнение работ по распределению сырья по видам производства в зависимости от его качества. 31. Выполнение работ по изготовлению и контролю бактериальных заквасок. 32. Выполнение работ по изготовлению и контролю растворов хлористого кальция и сычужного фермента. 33. Освоение навыков ведения технологического процесса производства твердого сычужного сыра. 34. Освоение навыков ведения технологического процесса производства плавленых сыров. 35. Освоение навыков ведения технологического процесса производства продуктов из сыворотки. 36. Производить контроль за санитарным состоянием технологического оборудования участков и цехов. 37. Освоение навыков работы с оборудованием для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки. 38. Ознакомление с методикой расчета основных экономических показателей. 39. Заполнение табеля учета времени. 40. Расчет различных форм оплаты труда. 41. Расчет норм времени для определенных видов работ. 42. Заполнение регистров бухгалтерской отчетности. 43. Ознакомление ведения производственных процессов производства творога, условиями хранения творога, машинно-аппаратурным оформлением и эффективной работой оборудования для производства творога и творожных изделий. 44. Ознакомление с основами организации теххимического контроля при производстве творога.	
--	--	--

	45. Приёмка всех видов скота, птицы, кроликов. 46. Взвешивание скота. 47. Контроль приемки сырья. 48. Выбор технологий переработки сырья в соответствии с его качеством. 49. Распределение поступившего скота на скотобазах. 50. Проведение убоя скота. 51. Проведение убоя птицы. 52. Проведение убоя кроликов. 53. Первичная переработка скота, птицы и кроликов. 54. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. 55. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, выбор схем организации рабочих мест для первичной переработки сырья в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. 56. Контроль процессов первичной переработки сырья. 57. Точность проведения расчетов по подбору оборудования для первичной переработки сырья. 58. Контроль эксплуатации и эффективного использования технологического оборудования. 59. Овладение методами контроля качества продуктов убоя; оформление документов при приемке сырья и выпуске готовой продукции; составлении отчетов при приемке сырья, отчетов по движению сырья и готовой продукции; контроль технологических процессов обработки продуктов убоя; определение показателей качества и безопасности продуктов убоя.			
Тема 3. Обработка и анализ полученной информации	В зависимости от специфики темы выпускной квалификационной работы	12		
Тема 4. Оформление дневника и отчета по производственной (преддипломной) практике	Заполнение дневника и написание отчета о прохождении практики с приложениями	12		
Дифференцированный зачет		1		
Всего		144		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

3.1. Для реализации программы производственной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

Производственная практика проводится в течение 4 календарных недель в объеме 144 часа, следовательно, продолжительность одной рабочей недели составляет 36 часов (6 часов в день при 6 дневной рабочей недели).

Прибыв к месту прохождения практики, обучающийся в обязательном порядке проходит инструктаж по технике безопасности, в котором отражаются специальные требования применительно к месту прохождения практики.

Перед началом практики обучающийся должен успешно освоить теоретическую часть дисциплин профессиональных модулей и иметь первоначальные умения и навыки, которые позволят успешно закрепить и развить практический опыт.

Обязанности руководителя практики от образовательной организации и организации места прохождения практики определяются согласно Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г. №291).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд университета имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Интизарова А.Е. Технологии производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Н. Асминкина; А.Н. Глобин; В.И. Шваб; А.Е. Интизарова; Е.В. Казарина; А.В. Тицкая - Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2021 - 168 с. [ЭИ]

2. Лупинская С. М. Технология молока и молочных продуктов. Продукты из торичного молочного сырья: лабораторный практикум / С. М. Лупинская - Москва: Кемеров- ский технологический институт пищевой промышленности, 2016 [ЭИ] [ЭБС Лань]

3. Организация сельскохозяйственного производства: Учебник/; Подред. М.П.Тушканова, Ф.К. Шакирова.- М.: НИЦИНФРА-М, 2020.- 292 с [электронный ресурс]/ <URL:<http://znaniyum.com/go.php?id=427186>>.

4. Панова Н.М. Биотехнологические основы сыроделия [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.М. Панова - Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016 - 160 с. [ЭИ]

5. Хромова Л.Г. Оценка качества и безопасности молочного сырья: учебное пособие/ Л.Г.Хромова.-Воронеж: ВГАУ,2019 – 248 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Буйлова Л. А. Технология производства молочных консервов: Учебник и практикум / Буйлова Л. А. - М.: Издательство Юрайт, 2020 - 206 [ЭИ]

2. Интизарова А.Е. Технологии производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Н. Асминкина; А.Н. Глобин; В.И. Шваб; А.Е. Интизарова; Е.В. Казарина; А.В. Тицкая - Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2021 - 168 с. [ЭИ]

3. Клычкова М.В. Малоотходные технологии переработки молочного сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю.С. Кичко; Н.Г. Догарева; М.В. Клычкова - Орен- бург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016 - 221 с. [ЭИ]

4. Лупинская С. М. Технология молока и молочных продуктов. Продукты из вторичного молочного сырья: лабораторный практикум / С. М. Лупинская - Москва: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2016 [ЭИ] [ЭБС Лань]

5. Овсянникова Г.В. Производство продукции животноводства: учебное пособие для студентов высших аграрных учебных заведений, обучающихся по направлению 35.03.07 – "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Г. В. Овсянникова, Е. И. Рыжков; Воронежский государственный аграрный университет – Воронеж: ВГАУ, 2017– 248 с.

6. Организация производства и предпринимательство в АПК : учебник . / М.П. Тушканов // - 1 .-Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022 .- 270 с. <URL:<http://znanium.com/go.php?id=520105>>.

7. Организация производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции : практикум / Пермская государственная сельскохозяйственная академия ; [сост.: А. В. Марченко, А. Ф. Меньщикова, В. М. Троценко, М. К. Юшкова] .- Пермь : ПрокростЪ, 2017 .- 76 с.

8. Родионов Г.В. Скотоводство/ Г.В. Родионов, Н.М. Костомахин, Л.П. Табакова. – СПб.: изд-во «Лань», 2021. – 488 с.

9. Сысоева М.Г. Технология переработки молока [Электронный ресурс]: учебное пособие / ; Е.С. Артемов; Е.Е. Курчаева; Е.Ю. Ухина; сост. М.Г. Сысоева - Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016 - 110 с. [ЭИ]

10. Хромова Л. Г. Молочное дело / Хромова Л.Г., Востроилов А.В., Байлова Н.В. - Москва: Лань, 2020 [ЭИ] [ЭБС Лань]

3.2.3. Методические издания

3.2.4. Периодические издания

1. АПК: экономика, управление. – Москва, 1921 –
2. Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-
3. Российской Федерации, ФГБУ "НИИ питания" Российской академии медицинских наук - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2014
4. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: научно-технический журнал -Краснодар: Б.и., 1994-
5. Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал - Москва: Б.и., 1968-
6. Молочная река: ежеквартальный журнал-каталог / учредитель : ООО "Журнал "Мясной ряд" ; гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа-Пресса, 2008
7. Переработка молока: Специализированный журнал / учредитель : ЗАО "Отраслевые ведомости" - Москва: Отраслевые ведомости, 2008-
8. Пищевая и перерабатывающая промышленность: Реферативный журнал - Москва: ЦНСХБ, 2000-
9. Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно- практический журнал -Москва: Пищевая промышленность, 1994-
10. Сыроделие и маслоделие: научно-технический и производственный журнал / Гл. ред. Т. А. Кузнецова - Москва: Б.и., 2008-
11. Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический журнал / учредитель : ООО
12. Издательство "Пищевая промышленность" - Москва: Пищевая промышленность, 1993-

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: производственных практик; заданий по самостоятельной работе. Выполнение индивидуального задания, отчет по практике, дневник по практике, характеристика, аттестационный лист. Дифференцированный зачет
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе	

коллективе и команде;	обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на	

	знакомые или интересующие профессиональные темы.	
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	Знания в области осуществления сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	
ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Знания в области организации выполнения технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Знания в области осуществления сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	
ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Знания в области организации выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	
ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой молочной продукции	
ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	
ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	

ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	
ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	
ПК. 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	
ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса	Знания в области планирования основных показателей производственного процесса	
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Знания в области планирования выполнения работ исполнителями	
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива	Знания в области организации работы трудового коллектива	
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Знания в области контролирования хода и оценивания результатов работы трудового коллектива	
ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию	Знания в области ведения учётно-отчётной документации	
ПК 4.1 Выполнять технологические операции при производстве творога в соответствии с технологическими инструкциями	Знания в области выполнения технологических операций при производстве творога в соответствии с технологическими инструкциями	
ПК 4.1 Выполнение технологических операций по жиловке мяса и субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Знания в области выполнения технологических операций по жиловке мяса и субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями	