

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Коми-Пермяцкий агротехнический техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

2024

Рассмотрена

Утверждена

ПЦК агротехнологических
дисциплин
Протокол № 1 от 29 апреля 2024 г.
Председатель ПЦК
_____ Е.Д.Васькина

Зав. учебной частью
_____ С.А.Иутина
30 апреля 2024 г.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Коми-Пермяцкий агротехнический техникум»

Разработчик: Климова С.А., преподаватель ГБПОУ «Коми-Пермяцкий агротехнический техникум»

1. Цель практики

Цель производственной преддипломной практики - закрепление теоретической, научно-практической подготовки специалистов для участия в конкретном производственном процессе и формировании практических навыков и компетенций в области организации и обеспечения работ производству продуктов питания из продукции животноводства.

2. Задачи практики

Задачи производственной преддипломной практики:

- актуализация знаний, умений и навыков в области технологии продуктов питания животного происхождения;
- формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций необходимых освоению технологии продуктов питания животного происхождения;
- приобретение производственного опыта самостоятельной работы в технологии продуктов питания животного происхождения.

3 Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Производственная преддипломная практика, как и все практики, входит в вариативную часть блока «Практики» основной профессиональной образовательной программы 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Производственная преддипломная практика проводится на 3-ом курсе, в 6-м семестре. Функциональное предназначение практики – подготовка к профессиональной деятельности выпускников в области организации и обеспечения работ по технологии продуктов питания животного происхождения.

Производственная преддипломная практика базируется на знаниях междисциплинарных курсов следующих профессиональных модулей: организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции; организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья; обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке; обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке; обеспечение деятельности структурного подразделения; выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья).

Производственная преддипломная практика является завершающей в цикле практик. Также студенты должны обладать навыками работы на персональном компьютере в программах.

Студенты учатся применять на практике полученные теоретические знания, углубляют представление о специфике научной работы в технологии продуктов питания животного происхождения, об использовании современных технологий и

техники разных производителей, а также накапливают научно-экспериментальный материал для дипломной работы.

4. Вид, тип и способ проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Место прохождения производственной преддипломной практики и ее конкретное содержание определяются спецификой темы дипломной работы, научными и производственными интересами. В зависимости от этого она может проводиться в форме практической подготовки как на предприятии (передовые предприятия разных форм собственности), в учреждении, организации, так и в структурном подразделении университета.

Базовыми хозяйствами для прохождения производственной преддипломной практики являются:

1. СХПК «Россия»

2. ООО «Агрофирма «Труд»

Объем и продолжительность практики

Объем практики – 4 недели, 144 часа.

5. Планируемые результаты обучения при прохождении практики (знания, умения, навыки) и компетенции, формируемые на практике

В ходе производственной преддипломной практики формируются следующие **знания:**

- требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям;

- общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания

оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутри-заводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения; -принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей;

- принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);

- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);

-учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

умения:

-применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в ихрасходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

- приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов

животного происхождения;

- рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость;
- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
- использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения;
- правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.

навыки:

- приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования;
- планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;
- планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих

решений;

- группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств;
- ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.

компетенции:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. 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 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 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.

ПКЗ.1. Планировать основные показатели производственного процесса

6. Структура и содержание практики

Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы ра- боты студента	Трудоем- кость в днях
1 Организационный	Рабочее совещание	1-ая неделя/ 1 день
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте Согласование индивидуального задания на практику с руководителя-ми практики	
2 Основной	Составление характеристики базы исследования (принимающей стороны) с учетом тематики ВКР	1-ая нед ля/ 4 дня
	Составление характеристики методов исследования по сбору мате-риалов для написания ВКР	2-ая неделя / 3 дня
	Изучение технологий работы организации	2-ая неделя / 2 дня
	Сбор необходимых материалов и данных для выполнения ВКР	3-4-ая неделя / 7 дней
	Выполнение индивидуального задания. Оформление результатов исследования.	4-ая неделя / 2 дня
3 Заключительный	Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета о практике	Последний день практики

7. Содержание практики

Организационный этап

Рабочее совещание.

Определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, согласование плана работы с руководителем практики.

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.

Соблюдение правил внутреннего распорядка организации; правила поведения в экстремальных ситуациях, ответственность за безопасность студентов, соблюдение правил охраны физического и психического здоровья обучающихся.

Согласование индивидуального задания на практику с руководителями практики.

Уходя на производственную практику (преддипломную), каждый студент,

помимо освоения обязательной программы практики, получает индивидуальное задание, которое согласовывается с руководителями практики.

Основной

Составление характеристики документации базы исследования (принимающей стороны) с учетом тематики дипломной работы.

Изучение инструкций, методических указаний, нормативных документов, постановления, действующих в настоящее время и регламентирующих работу соответствующей организации.

Составление характеристики методов исследования по сбору материалов для написания дипломной работы.

Описание применяемых методов по сбору материалов для написания *Изучение технологий работы организации.*

Изучение технологических процессов, используемого оборудования на предприятии, описание принципов, методов, приемов и способов переработки сельскохозяйственного сырья; ассортимент и показатели качества вырабатываемой продукции; условий хранения и реализации готовой продукции.

Изучение методов контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки с учетом особенностей темы дипломной работы.

Сбор необходимых материалов и данных для выполнения дипломной работы.

Подбор статистического материала по теме дипломной работы, анализ и систематизация экспериментальных данных, необходимых для выполнения дипломной работы, изучение технологической документации предприятия, экологического паспорта предприятия и др., сбор информации, необходимой для освещения темы дипломной работы, подготовка графического материала. Обобщение собранного материала, определение его достоверности и достаточности для написания дипломной работы.

Выполнение индивидуального задания.

Студент в соответствии с выбранной темой дипломной работы и особенностью базы практики выполняет конкретное содержание индивидуального задания, выданного руководителем дипломной работы до отъезда на практику.

Оформление результатов исследования

Обобщение всех материалов по итогам практики и их оформление в форме отчета.

Заключительный этап

Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета о практике.

Рассмотрение документов, беседа по содержанию практики и представленного студентом отчета, защита отчета по практике.

8 Структура и содержание отчета о практике

Формы отчетности (дневник, отчет и т.п.) обучающихся о прохождении практики определены учебным управлением академии с учетом требований ФГОС СПО/ОПОП.

Примерная структура отчета о практике:

Титульный лист.

Содержание.

Введение (цель, задачи, место прохождения практики, дата начала и продолжительность практики).

Основная часть отчета (результаты выполненного индивидуального задания на практику).

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Примерная тематика дипломных работ

1. Разработка проектов реконструкции участков, цехов и предприятий молочной промышленности
2. Разработка проектов строительства молочных участков, цехов и заводов.
3. Разработка проектов строительства сыродельных участков, цехов и заводов
4. Разработка проектов технического переоснащения участков, цехов и предприятий молочной промышленности.

Шкала оценивания результатов обучения по практике и формируемых компетенций

Оценка	Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)	Результаты освоения образовательной программы (компетенции)
«Отлично»	Обучающийся демонстрирует 100% соответствие знаний, умений, навыков результатам обучения по практике,; свободно оперирует приобретенными знаниями, самостоятельно применяет умения и навыки в типовых и нестандартных ситуациях.	Обучающийся студент освоил компетенции: ОК – 1- 9 ПК-1.1, 1,2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5
«Хорошо»	Обучающийся демонстрирует частичное (не менее 75%) соответствие знаний, умений, навыков результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, но допускает незначи-	Обучающийся студент освоил компетенции: ОК – 1- 9 ПК-1.1, 1,2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5

	тельные ошибки, неточности, затруднения в переносе знаний и применении умений, навыков в нестандартных ситуациях.	2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.5
«Удовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует неполное (не менее 50%) соответствие знаний, умений, навыков результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, допускает грубые ошибки, испытывает серьезные затруднения в применении знаний, умений, навыков в типовых ситуациях.	Обучающийся студент освоил компетенции ОК – 1- 9 ПК-1.1, 1,2, 2.1, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.5
«Неудовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует недостаточность (менее 50%) знаний, умений, навыков, допускает ошибки критического характера, не может применить знания в простейших профессиональных ситуациях, не обладает необходимыми умениями и навыками.	Недостаточный уровень владения компетенциями ОК – 1- 9 ОК – 1- 9 ПК-1.1, 1,2, 2.1, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.5

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за научно-исследовательской практикой, осуществляется в *форме текущего контроля и промежуточной аттестации*.

Текущий контроль проводится в течение практики и организуется с помощью оценочных средств.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой в 6-ом семестре.

Зачет проводится в форме индивидуального собеседования. Каждый обучающийся отвечает на вопросы преподавателя о содержании практики и представляет составленные им отчетные документы в форме презентации. Дневник, отчет по практике и характеристика должны быть заверены печатью организации, где проходила практика и подписью руководителя практики от данной организации.

Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основная литература:

1. Бабайлова Г. П. Технология производства продукции животноводства с основами биотехнологии : учебное пособие для вузов / Г. П. Бабайлова, Е. С. Симбирских, Ю. С. Овсянников. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8738- 7.— URL: <https://e.lanbook.com/book/200267>.– Текст : электронный.
2. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021.

— 19 443 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016957- 6.

3. Горбатова, К. К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. - 5-е изд., перераб. и доп. - Санкт- Петербург: ГИОРД, 2021. - 336 с. - ISBN 976-5-98879-219-2.
4. Мамаев, А. В. Молочное дело: учебное пособие для спо / А. В. Ма маев, Л. Д. Самусенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-8616-8.
5. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов: учебное посо бие для спо / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-8617-5.
6. Миколайчик И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйствен- ного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Мико- лайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206975>. — Текст : электронный
7. Оплетаева Н. А. Управление структурным подразделением организации : учебное пособие / Н. А. Оплетаева. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126621>. — ISBN 978-5- 89764-817-7. — Текст : электронный.
4. Родионов Г. В. Технология произ- водства и оценка качества молока : учебное пособие для вузов / Г. В. Родио- нов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8777-6.— URL: <https://e.lanbook.com/book/180822>. — Текст : электронный.
8. Родионов Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции жи вотноводства : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — 3-е изд., 18 стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2050-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212543>.— Текст : электронный.
9. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие для спо / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5- 8114-8339-6.
10. Рябцева С. А. Микробиология молока и молочных продуктов : учебное пособие для вузов / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. — 4- е, стер. — СанктПетербург : Лань, 2021. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-7580-3. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162387>. — Текст : электронный.
11. Сыроделие: техника и технология учебник для спо / И. И. Ра- манаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт Петербург: Лань, 2021. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-7460-8.
12. Оборудование и автоматизация перерабатывающих произ- водств: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Куроч- кин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и

доп.

— Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7.

Дополнительная литература:

13. Александрова Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123519>. — Текст : электронный.
14. Бурлев, М. Я. Технологическое оборудование молочной отрасли. Монтаж, наладка, ремонт и сервис учебное пособие для СПО / М. Я. Бурлев, В. В. Илюхин, И. М. Тамбовцев. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 418 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11036-4.
15. Грибов, В. Д., Управление структурным подразделением организации + Приложение: Тесты. : учебник / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2023. — 277 с. — ISBN 978-5-406-11626-5. — URL: <https://book.ru/book/949436>. — Текст : электронный.
16. Животноводство : учебник / Г. В. Родионов, А. Н. Арилов, Ю. Н. Арылов, Ц. Б. Тюрбеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 640 с. — ISBN 978-5-8114-1568-7.— URL: <https://e.lanbook.com/book/211508>.— Текст : электронный.
17. Кузнецова О.Ю. Молоко и молочные продукты: учебное пособие / Кузнецова О.Ю., Ежкова Г.О. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-7882-2620-0. — Текст: электронный.
18. Марченко А. В. Организация и производственно-экономические отношения в отраслях АПК : учебное пособие / А. В. Марченко, В. М. Троценко. — Пермь : ПГАТУ, 2021. — 221 с. — ISBN 978-5-94279-532-0. — URL: <https://e.lanbook.com/book/199115>. — Текст : электронный.
6. Миколайчик И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206975>. — Текст : электронный.
19. Мирошникова Е.П. Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие для СПО / Мирошникова Е.П. — Саратов: Профобразование, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-4488-0676-6. — Текст: электронный.
20. Новицкий, Н. И., Организация производства. : учебное пособие / Н. И. Новицкий, А. А. Горюшкин. — Москва : КноРус, 2023. — 350 с. — ISBN 978-5-406-11589-3. — URL: <https://book.ru/book/949363>. — Текст : электронный.
21. Родионов Г. В. Основы животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Ю.

- А. Юл дашбаев, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 564 с. — ISBN 978-5-8114-3824-2.— URL: <https://e.lanbook.com/book/130495>. — Текст : электронный.
22. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>. —Текст : электронный
23. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина, А. В. Тицкая [и др.]. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 170 с. — ISBN 978-5-4488-0944-6, 978-5-4497-0769-7. — Текст электронный.
24. Хаметова Ш. Б. Управление качеством продукции растениеводства и животноводства : учебное пособие / Ш. Б. Хаметова, Ж. М. Жсупбеков, М. А. Серекпаева. — Астана : КазАТУ, 2018. — 125 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233819>. — Текст : электронный.
25. Хамитова Е.К. Оборудование пищевых производств: учебное пособие / Хамитова Е.К. — Минск: Республиканский институт

Официальные, справочно-библиографические и периодические издания

Журналы:

1. Аграрная наука
2. Зоотехния
3. Автоматизация сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

26. Аграрная наука : сайт. — URL: <http://www.vetpress.ru/jur/>. — Режим доступа: свободный. — Текст : электронный.
27. Агропортал России : сайт. — URL: <http://www.agro.ru.com>. — Режим доступа: свободный. — Текст: электронный.
28. Животноводство России : сайт. — URL: <http://www.zzr.ru>. — Режим доступа: свободный. — Текст : электронный.
29. Молочная промышленность : сайт. — URL: <http://www.moloprom.ru>. — Режим доступа: свободный. — Текст : электронный.
30. Переработка молока : сайт. — URL: <http://www.milkbranch.ru>. — Режим доступа: свободный. — Текст : электронный.
31. Сельское хозяйство. Главный Аграрный форум : сайт. — URL: <http://agroforum.ru>. — Режим доступа: свободный. — Текст: электронный.
32. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы
33. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. — URL: <https://elibrary.ru>. — Режим доступа: для зарегистрированных пользова-

телей.– Текст : электронный.АГРОС : база данных : сайт. – URL: <http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm>.– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

34. Гарант: справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://www.garant.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
35. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
36. Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://kodeks.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

Материально-техническое обеспечение практики

Для прохождения преддипломной производственной практики необходимо:

- оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: оснащённость оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала;
- близкое, по возможности, территориальное расположение базовых предприятий;
- конкретные рекомендации для каждого этапа практики с указанием типа предприятия, учреждения или организации, выполняющего роль базы практики.