

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 17.04.2023 20:05:04
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
/Молчанов А.В./
«28» августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета ВМПИБ
/Лукьяненко А.В./
«28» августа 2019 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	УЧЕБНАЯ
Наименование практики*	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика)
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная
Общая трудоемкость практики, ЗЕТ	3
Количество недель, отводимых на практику	2
Форма итогового Контроля	Зачет
Разработчик: доцент, Андреева С.В	


(подпись)

Саратов 2019

1. Цели практики

Целью практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика) является - формирование у обучающихся представления о работе мясоперерабатывающих предприятий, приобретение профессиональных навыков и умений по специальности, необходимых для последующей инженерной деятельности.

2. Задачи практики

Задачами практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика) являются:

- ознакомиться с производственной структурой предприятия, используемым сырьем, вспомогательными материалами и тарой;
- ознакомиться с ассортиментом выпускаемой предприятием продукции и нормативно технической документацией, на основании которой выпускается продукция;
- изучить систему материально-технического снабжения предприятия, правила техники безопасности на рабочем месте, организацию охраны окружающей среды.
- изучение организационно-производственной структуры предприятия, системы материально-технического снабжения;
- сбор материалов для написания дневника.

3. Место практики в структуре ООП бакалавриата

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» учебная практика относится к практикам вариативной части второго блока.

Практика базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении следующих дисциплин: «Иностранный язык», «Русский язык и культура речи», «Информационные технологии», «История мировой культуры», «Математика», «Физика», «Информатика», «Математический анализ и моделирование», «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Экология», «Введение в профессию», «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания».

Для качественного прохождения учебной практики обучающийся должен:

- *знать*: программные продукты, применяемые для поиска информации в среде Интернет, баз данных и ЭБС; угрозы природного и техногенного происхождения, методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера; правила поведения при возникновении чрезвычайной

ситуации природного или техногенного происхождения; основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности; сроки, способы и темпы переработки животноводческой продукции; современные технологии производства и переработки животноводческой продукции; структуру складских помещений перерабатывающих предприятий АПК; режимы хранения животноводческой продукции; требования техники безопасности и пожарной безопасности на рабочих местах;

- *уметь*: выполнять поиск, критический анализ и синтез информации; применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения животноводческой продукции; создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий; изучать и демонстрировать знания по реализации технологии производства и переработки животноводческой продукции; демонстрировать знания по повышению эффективности производства продукции животноводства, определяя сроки, способы, темпы и режимы хранения животноводческой продукции, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества; обосновывать режимы хранения животноводческой продукции, применять теоретические знания по приемке животноводческого сырья, оценивать качество сырья и его пригодность для хранения.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика) является базовой для освоения дисциплин: «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания»; «Гидромеханические процессы пищевых производств», «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных», «Тепло- и хладотехника», «Микробиология мяса и мясных продуктов», «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях», «Математическое моделирование технологических процессов», «Безопасность жизнедеятельности», а также для прохождения производственной и преддипломной практики, подготовки и защиты ВКР.

4. Способы и формы проведения практики

Форма проведения учебной практики – дискретная;

способы проведения практики – стационарная или выездная.

5. Место и время проведения практики

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика) для обучающихся по направлению подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения проводится во 2 семестре – 2 недели, всего 108 часа, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса – 46 – 47 недели.

Место проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика): структурные подразделения ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства», а также профильные предприятия с которыми заключены двусторонние договора на проведение практики.

6. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО, формируемых в результате прохождения практики

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика) направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций:

общекультурных компетенций:

- «Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия» (ОК-5);

- «Способностью к самоорганизации и самообразованию» (ОК-7);

общепрофессиональных компетенций:

- «Способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности» (ОПК-1);

- «Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2);

- «Способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции» (ОПК-3);

профессиональных компетенций;

- «Способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования» (ПК-3);

- «Способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции» (ПК-5);

- «Владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов» (ПК-13);

- «Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-20);

- «Способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты» (ПК-26);

- «Способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок» (ПК-27).

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести:

Компетенция	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	3	4
ОК-5- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;	Обучающийся демонстрирует глубокие знания материала, способен в устной и письменной формах на русском и иностранном языках докладывать материал, применять информационно-коммуникационные технологии;	владеет методами практического использования современных компьютеров для обработки информации, сбора, анализа и систематизации информации для решения стандартных задач профессиональной деятельности;
ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию;	Обучающийся демонстрирует глубокие знания к самоорганизации и самообразованию	владеет методами практического использования современных компьютеров для обработки информации
ОПК - 1 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных	Обучающийся демонстрирует хорошие знания решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	владеет методами практического использования современных компьютеров для обработки информации, методами сбора, анализа и систематизации информации для решения стандартных задач профессиональной деятельности; методами защиты информации
ОПК - 2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	имеет глубокие знания по разрабатыванию мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК - 3 - способностью осуществлять	Обучающийся демонстрирует глубокие знания	имеет навык технологического контроля качества готовой

технологический контроль качества готовой продукции	технологического контроля качества готовой продукции	продукции
ПК - 3 - способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	демонстрирует глубокие знания научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, умеет применять материал, практики в реальных производственных условиях, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал	знает научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, применяет материал, практики в реальных производственных условиях
ПК - 5 - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов	демонстрирует глубокие знания организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	навык организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
ПК - 13 - владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной	отлично разбирается в современных информационных технологиях, полностью использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, задействует пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	навык разбирается в современных информационных технологиях, полностью использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, задействует пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
ПК - 20 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	владеет поиском, выбором и новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
ПК 26 - способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты.	свободно и четко проводить эксперименты по заданной методике и анализирует результаты; четко и логично излагает материал	Хорошо проводит эксперименты по заданной методике и анализирует результаты; четко и логично излагает материал
ПК 27 - способностью	четко, планомерно и	определять измерять,

измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок.	самостоятельно определяет измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок,	наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок,
---	---	---

7. Структура и содержание практики

Общая трудоёмкость учебной практики составляет - 3 зачетные единицы, 108 академических часа; продолжительность – 2 недели.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	Подготовительный Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления отчета); консультация с руководителем; составление графика прохождения практики; получение задания на практику; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на месте прохождения практики. Ознакомление с предприятием. Сбор материалов для общей характеристики предприятия. Изучение нормативно-технической документации и организации-базы практики Подготовка раздела отчета.	26	Дневник по практике, собеседование.
2	Основной Изучение технологии, техники и организации производства профилирующего мясного продукта на предприятии. Обзор литературы по индивидуальному заданию. Подготовка раздела отчета	55	Дневник по практике, отчёт по практике, собеседование.

3	Заключительный Обработка и систематизация собранного материала. Оформление материалов по прохождении практики. Подготовка отчета о прохождении практики. Защита практики.	27	Дневник по практике, отчет по практике, собеседование, зачет по результатам комплексной оценки прохождения практики
	ИТОГО	108	

8. Формы отчетности по практике

Формами отчетности по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика) является дневник практики, отчет по практике, отзыв - характеристика, собеседование.

Требования к структуре и содержанию дневника и отчета по практике представлены в методических указаниях: Методические указания для проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» / Сост.: Л.В. Данилова. ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ».

По результатам проведения практики с обучающимися проводится собеседование по результатам выполнения индивидуального задания.

9. Фонд оценочных средств по практике

Оценочные материалы по практике представлены в приложении 1 к рабочей программе по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика).

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. **Бурова, Т. Е.** Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология: учебное пособие / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-3169-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108329>

2. **Гуринович, Г. В.** Современные технологии производства и переработки мяса птицы : учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-8353-2566-5. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135202>

3. **Мышалова, О. М.** Технология мяса и мясных продуктов. Производство мясных продуктов: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2016. — 116 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93554>

б) дополнительная литература

1. **Кривенко, Д.В.** Технология переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов птицы: Учебно-методическое указание по курсу "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Д. В. Кривенко. - Саратов: ФГОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2010. - 31 с.

2. **Морозова, Н.И.** Технология мяса и мясных продуктов: учебное пособие. Ч. 1: Инновационные приемы в технологии мяса и мясных продуктов / Н. И. Морозова [и др.]. - Рязань: Макеев С.В., 2012. - 209 с.

3. **Павлова, Е.В.** Характеристика убойных животных и птицы: методические указания / Е. В. Павлова. - Саратов: ФГОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2010. - 23 с.

4. Проектирование, основы промышленного строительства и инженерное оборудование консервных предприятий : учебник / Н. В. Тимошенко, С. В. Патиева, А. М. Патиева [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-3054-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107963>

5. **Урбан, В.Г.** Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В.Г. Урбан. – «Лань», 2010. – 384 с. - ISBN 978-5-8114-0936-5.

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Официальный сайт университета - Режим доступа: <http://www.sgau.ru/>

2. Электронная образовательная среда - Режим доступа: <http://moodle.sgau.ru/>

3. АгроСайт - Режим доступа: https://agrosite.org/index/tehnologicheskaja_karta_vozdelyvanija_selskokhoz_jajstvennykh_kultur/0-13

4. □ □ Сайт технической документации: <http://www.tdocs.su/>;

5. □ □ Сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>;

6. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>

7. НЕБ - <http://elibrary.ru>

8. Библиотека. Единое окно доступа - <http://window.edu.ru/library>

9. Все для студента - <http://www.twirpx.com/file>

г) периодические издания:

1. Журнал «Аграрный научный журнал»- Режим доступа: <http://agrojr.ru/index.php/asj>
2. Журналы «Пищевая промышленность» - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/journals>
3. Журнал «Переработка молока» - Режим доступа: <http://www.milkbranch.ru/magazine.html>
4. Журнал «Мясные технологии» - Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/magazine/archive.html>
5. Журнал «Сыроделие и маслоделие» - Режим доступа: <http://moloprom.ru/category/zhurnal-vse-o-moloke/>
6. Журнал «Главный зоотехник» - Режим доступа: <http://zootekhnik.ru/>
7. Мясоперерабатывающие технологии www.meatinfo.lv/ru/technology/meat-processing-technology
8. Мясной клуб - www.meat-club.ru

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных

статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru). Режим доступа: [https://www.google.ru/](https://www.google.ru)

8. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru). Режим доступа: <https://mail.ru/>

9. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

10. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по практике, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам, и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта,

тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
11	Все разделы дисциплины	Правоиспользование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acadm Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение	Обучающая

		от 11.12.2018 г.	
22	Все разделы дисциплины	Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав, на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Обучающая
33	Все разделы дисциплины	Версия специальных информационных массивов электронного периодического справочника «Система ГАРАНТ». Исполнитель – ООО «Сервисная Компания «Гарант-Саратов», г. Саратов. Договор об оказании информационных услуг № С-3276/223-981 от 01.07.2019 г.	Справочная
44	Все разделы дисциплины	Справочная Правовая Система Консультант Плюс (СПС Консультант Бюджетные организации локальный). Исполнитель – ООО «Компания Консультант», г. Саратов.	Справочная
55	Все разделы практики	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)	вспомогательная
66	Все разделы практики	ESET NOD 32	вспомогательная

11. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика) используются материально-техническое обеспечение выпускающей кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», факультета Ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ соответствующая действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности.

Ауд. 206: Комплект специализированной мебели, аудиторная доска, мультимедийная система (проектор View Sonic PJD 6220, экран настенный 203*203 см-Screen Media Economy).

Ауд. 133: Комплект специализированной мебели, меловая доска, шкафы для документов, экран. Комплект мультимедийного оборудования. Интернет. Аудио- и видеоматериалы Электрошкаф сушильный СНОЛ, коптильная камера Helia 24, портативный рН/мВ/С-метр рН – 410, спектрофотометр ЮНИКО – 1200/1201, фотоколориметр ПЭ-5300В, анализатор влажности "Сарториус"- МА-30, шприц ручной FIN 101FAMA INDUSTRIE, электропечь муфельная ЭКПС

Ауд. 135: Комплект специализированной мебели, меловая доска, шкафы для документов. Комплект мультимедийного оборудования (Проектор View Sonic PJD 6220, Экран настенный 203*203 см-Screen Media Economy). Интернет. Аудио- и видеоматериалы. Портативный рН/мВ/С- метр рН-410, анализатор влажности A&D MX-50, анализатор влажности Элвиз-2С, гигрометр HygroPalm AW-1 Set-40, нитратомер ИТ-1201, весы KERN 0.01-600

Ауд. 124: Комплект специализированной мебели, меловая доска, комплект мультимедийного оборудования (компьютеры в комплекте - 12 шт., экран, проектор EPSON EMP-S4, ноутбук Acer Aspire).

Ауд. 105: Комплект специализированной мебели, меловая доска, экран, комплект мультимедийного оборудования. Интернет. Аудио- и видеоматериалы.

В случае проведения выездной практики применяется материально-техническое обеспечение профильных организаций (предприятий) с которыми заключены двухсторонние договоры на проведение практики обучающихся.

12. Методические указания по организации и проведению практики

Для организации практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности(учебная практика) составлены методические указания: Методические указания для проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности(учебная практика) для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения / Сост.: Данилова Л.В. ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов, 2019.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры
«Технология производства и переработки продукции
животноводства»
«28» августа 2019 года (протокол №2).*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики**

по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе
первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
(учебная практика)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики по
получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе
первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
(учебная практика) на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESETNOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESETNOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
KasperskyEndpointSecurity Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения KasperskyEndpointSecurity для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «СолярисТехнолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика) рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2019 года (протокол № 7)

Заведующий кафедрой ТП и ППЖ



А.В.Молчанов.

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе пер-
вичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
(учебная практика)**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика) на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы практики	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus OpenStudents Shared Server All Lng SubsVL0LV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика) рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «23» декабря 2019 года (протокол № 8)

Заведующий кафедрой ТП и ППЖ



А.В.Молчанов.

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том
числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учеб-
ная практика)»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика)» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов.</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истекает 23.12.2019 г.</p>
<p>Microsoft Office</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов.</p> <p>Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заклучен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «18» декабря 2020 года (протокол № 11).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В. Молчанов

«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика)»

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика)» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2020 года (протокол № 10).

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика)»**

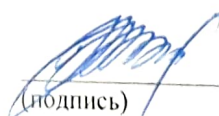
Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика)» на 2021/2022 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	2	3	4	5
1	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие / — 3-е изд., стер. ISBN 978-5-8114-5036-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131052	В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин.	Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.	Основной этап практики
2	Ковалева, О.А.Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие /;— 2-е изд., стер. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130575	О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] под общей редакцией О. А. Ковалевой.	Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с.	
3	Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book	Т. Е. Бурова	Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 364 с.	
4	Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А- 188 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). https://znanium.com/catalog/product/1072103	И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев.	Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2021.	
5	Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179600	/ Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев [и др.].	Самара :СамГАУ, 2021.	

Актуализированная программа практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «30» августа 2021 года (протокол № 1)

Заведующий кафедрой ТПиППЖ


(подпись)

А.В. Молчанов