

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 17.04.2023 20:04:50
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172775ba19

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное 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
/Лукьяненко А.В./
«28» августа 2019 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
Наименование практики	Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая 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, Левина Т.Ю.	
	 (подпись)
Саратов 2019	

1. Цели практики

Целью практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика) является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

2. Задачи практики

Задачами практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика) являются:

- совершенствование навыков работы на предприятиях мясной промышленности;
- приобретение навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- приобретение опыта в проведении производственных процессов.

3. Место практики в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика) относится к практикам вариативной части Блока 2.

Практика базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении следующих дисциплин: «Введение в профессию», «Реология и текстурный анализ мяса и мясных продуктов», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания», а также при прохождении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика).

Для качественного освоения практики обучающийся должен:

- *знать*: организацию производства на предприятиях, особенности технологии производства продуктов питания животного происхождения, документацию по производству, структуру предприятия.
- *уметь*: логически и последовательно обосновывать организацию производства на предприятиях, особенности технологии производства продуктов питания животного происхождения, работать с документацией.

Знания и умения, полученные в процессе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика) необходимы обучающемуся для изучения дисциплин: «Технология мяса и мясных продуктов», «Технохимический контроль в мясной отрасли», «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли», «Научные основы производства мясных

продуктов», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Тара и упаковка в мясной отрасли», «Маркировка тары и упаковки мясной продукции», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», а также для прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), преддипломная практики, производственной практики: научно-исследовательская работа и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

4. Способы и формы проведения практики

Форма практики – дискретная.

Способ проведения практики – стационарная или выездная.

5. Место и время проведения практики

Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика) проводится в 4 семестре – 2 недели (46-47 неделя), всего 108 часов, не более 6 часов в день. Место проведения практики: структурное подразделение ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ (УНПК «Пищевик»), а также профильные предприятия с которыми заключены двусторонние договора на проведение практики обучающихся.

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

Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная 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 использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе» (ПК-1);

- «Способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия» (ПК-2);

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

- «Способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области» (ПК-4);

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

- «Способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции» (ПК-6);

- «Способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции» (ПК-7);

- «Готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции» (ПК-9);

- «Готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования» (ПК-10);

- «Способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-11);

- «Готовностью выполнять работы по рабочим профессиям» (ПК-12);

- «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);

- «Способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)» (ПК-31).

В результате прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика) обучающийся должен приобрести:

Компетенция	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	2	3
ОК-5 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	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	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 технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	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 технологический контроль качества готовой продукции	демонстрирует глубокие знания технологического контроля качества готовой продукции	имеет навык технологического контроля качества готовой продукции
ПК-1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	владеет навыками использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
ПК-2 - способностью осуществ-	выполняет сбор информации и	владеет навыками осуществлять

<p>лать элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>проводит анализ по необходимости и правильности применения мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
<p>ПК-3 - способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p>	<p>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</p>	<p>знает научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, применяет материал, практики в реальных производственных условиях</p>
<p>ПК-4 - способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>	<p>самостоятельно находит информацию по применению нормативной и технической документации в производственном процессе</p>	<p>владеет методами проведения физических измерений; методами корректной оценки погрешностей при проведении физического эксперимента.</p>
<p>ПК-5 - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	<p>демонстрирует глубокие знания организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	<p>владеет навыками организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>
<p>ПК-6 - способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции</p>	<p>самостоятельно обрабатывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их в управлении качеством продукции</p>	<p>владеет навыками обработки текущей производственной информации, анализом полученных данных и использованием их в управлении качеством продукции</p>
<p>ПК-7 - способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p>	<p>обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p>	<p>владеет способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p>
<p>ПК-9 - готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p>	<p>демонстрирует глубокие знания по контролю экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p>	<p>владеет навыками осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p>
<p>ПК-10 - готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования</p>	<p>осваивает новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования</p>	<p>владеет навыками освоения новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов</p>
<p>ПК-11 - способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>отлично разбирается в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>владеет навыками организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>

ПК-12 - готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	разбирается в работе по рабочим профессиям	владеет навыками выполнения работы по рабочим профессиям
ПК-13 - владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	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	владеет навыками применения сетевых компьютерных технологий 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	осуществляет поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	владеет новейшими достижениями техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
ПК-26 - способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	разбирается в 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 измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	разбирается в описании проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок,	владеет навыками измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок,
ПК-31 - Способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	демонстрирует глубокие знания в планах размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчетах производственной мощности и загрузки оборудования.	владеет навыками разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)

7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практике по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика) - 3 зачетные единицы, 108 академических часов; продолжительность – 2 недели.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	подготовительный	Общие сведения о предприятии и сырьевой зоне. Структура управления	

		Инструктаж по технике безопасности	2	Роспись в журнале по технике безопасности
		Сбор, обработка и систематизация фактического или литературного материала	16	Дневник практики, отчет по практике, собеседование
2	основной	Основное производство. Технологические схемы производства. Организация производственного потока		
		Сбор, обработка и систематизация фактического или литературного материала	22	Дневник практики, отчет по практике, собеседование
		Планы и размеры основных производственных цехов или отделений с расстановкой оборудования		
		Сбор, обработка и систематизация фактического или литературного материала	14	Дневник практики, отчет по практике, собеседование
		Предложения по усовершенствованию технологических процессов, рентабельности производства, улучшению качества готовой продукции		
		Сбор, обработка и систематизация фактического или литературного материала	14	Дневник практики, отчет по практике, собеседование
		Мероприятия по технике безопасности и промсанитарии производства, технологические санитарные требования к оборудованию по производственным помещениям. Правила по технике безопасности и противопожарной технике		
		Сбор, обработка и систематизация фактического или литературного материала	14	Дневник практики, отчет по практике, собеседование
3	заключительный	Вспомогательные службы: теплоснабжение, электроснабжение, холодильно-компрессорное хозяйство, водоснабжение, канализация		
		Сбор, обработка и систематизация фактического или литературного материала	14	Дневник практики, отчет по практике, собеседование
		Охрана окружающей среды		
		Сбор, обработка и систематизация фактического или литературного материала	8	Дневник практики, отчет по практике, собеседование
	ЗАЧЕТ		4	Защита отчета
	Итого		108 часов	

8. Формы отчетности по практике

Формами отчётности по практике по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная 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 опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» / Сост.: Т.Ю. Левина. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. По результатам проведения практики с обучающимися проводится собеседование по результатам выполнения индивидуального задания.

9. Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств по практике представлен в приложении 1 к рабочей программе по практике по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная 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. **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>

3. **Шарафутдинов, Г.С.** Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130579>

4. **Шарафутдинов, Г.С.** Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев, Р. Р. Шайдуллин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 624 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71771>

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. **Рогов, И.А.** Технология мяса и мясных продуктов [Текст]: учебник. Кн. 1: Общая технология мяса / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 565 с. - ISBN 978-5-9532-0538-2

4. **Рогов, И.А.** Технология мяса и мясных продуктов [Текст]: учебник. Кн. 2: Технология мясных продуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 711 с. - ISBN 978-5-9532-0538-2

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

1. официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
2. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>;
3. НЭБ: <http://elibrary.ru/>;

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>.

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. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, 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
1	Все разделы практики	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспече-	Вспомогательная

		ние от 11.12.2018 г.	
2	Все разделы практики	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супер-маркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

11. Материально-техническое обеспечение практики

При проведении практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика) используется материально-техническое обеспечение:

- помещение для самостоятельной работы:

№ 124: Комплект специализированной мебели, меловая доска, комплект мультимедийного оборудования (компьютеры в комплекте - 12 шт., экран, проектор EPSON EMP-S4, ноутбук Acer Aspire);

- лаборатории, службы и отделы действующих промышленных предприятий.

12. Методические указания по организации и проведению практики

Для организации практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика) составлены методические указания: Методические указания для проведения «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Сост.: Т.Ю. Левина. - ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

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
«Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)»**


Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: 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.	Срок действия контракта истек
Kaspersky Endpoint Security 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.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2019 года (протокол №7).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

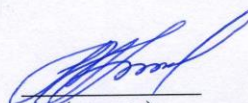
е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	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 E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV 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 «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «23» декабря 2019 года (протокол №8).

Заведующий кафедрой



(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики -
«Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)» на 2020/2021 учебный год:

**10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
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.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/130579	Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибегатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин, А.С. Шуварилов, Р.Ш. Аскарлов, Э.А. Шарафутдинова	Санкт-Петербург: Лань, 2020	-

б) дополнительная литература

№ 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.	Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие https://e.lanbook.com/reader/book/131052/#3	В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин	Санкт-Петербург: Лань, 2020	-
2.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясосопродуктов https://e.lanbook.com/reader/book/139283/#1	В.Г. Урбан	Санкт-Петербург: Лань, 2020	-
3.	Общая технология переработки сырья животного происхождения мясо молоко: учебное пособие https://e.lanbook.com/reader/book/130575/#2	О.А. Ковалева, Е.М. Здравова, О.С. Киреева, М.В. Яркина, Н.Н. Поповичева	Санкт-Петербург: Лань, 2020	-

Актуализированная рабочая программа практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «25» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
Kaspersky Endpoint Security 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.	Срок действия контракта истек
Kaspersky Endpoint Security 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	Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г - 10.12.2021 г)

Актуализированная рабочая программа практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки и продукции животноводства» « 11 » декабря 2020 года (протокол № 10).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)»**

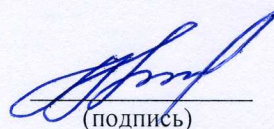
Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г	Срок действия контракта истекает 23.12.2019 г
Microsoft Office Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г Саратов. 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.	Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г)

Актуализированная рабочая программа практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки и продукции животноводства» «18» декабря 2020 года (протокол № 11).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу производственной практики
«Технологическая практика»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Технологическая практика» на 2021/2022 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. **Бурова, Т. Е.** Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология: учебное пособие / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 160 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/169256>

2. **Шарафутдинов, Г.С.** Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибегатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130579>

б) дополнительная литература


1. **Дунченко, Н. И.** Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/129225>

2. **Охрименко, О. В.** Основы биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие / О. В. Охрименко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/168971>

3. **Мотовилов, О.К.** Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/167383?category=43793>

Актуализированная рабочая программа практики «Технологическая практика» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «30» августа 2021 года (протокол № 1).

/ Заведующий кафедрой



(подпись)

А.В. Молчанов