

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 17.04.2023 20:34:21
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



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

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

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора института ЗО и ДО
/Никишанов А.Н./
« 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 | Заочная |
| 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 на 3 курсе – 2 недели (30-31 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 разработке 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 | Вспомогательная |

| | | | |
|---|----------------------|--|-----------------|
| | | (пользовательских) прав на программное обеспечение 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 супермаркет» 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)»**

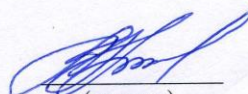
Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)» на 2019/2020 учебный год:

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

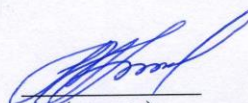
е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- 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 мясопродуктов 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)»**

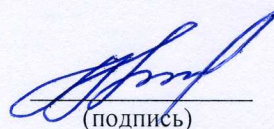
Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)» на 2020/2021 учебный год:

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