

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

«УТВЕРЖДАЮ»

Декан факультета технологии

и товароведения

Королькова Н.В.

«30» августа 2017 г.



ПРОГРАММА

Б2.В.02(П) Производственная практика, технологическая практика
по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сель-
скохозяйственной продукции

профили подготовки «Технология производства и переработки продукции живот-
новодства» - прикладной бакалавриат

Квалификация (степень) выпускника __ бакалавр _____

Форма обучения __ очная/заочная _____

Факультет технологии и товароведения

Курс 2

Всего 3/2 зач.ед./недель (108 часов)

Кафедра ТХПСХП

Семестр 4

Форма контроля Зачет с оценкой

Преподаватель, подготовивший рабочую программу:

к.т.н., доцент кафедры ТХПСХП

к.т.н., доцент кафедры ТХПСХП

д.т.н., профессор кафедры ТХПСХП

к.т.н., доцент кафедры ТХПСХП

Сысоева М.Г.

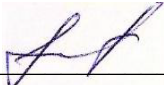
Ухина Е.Ю.

Глотова И.А.

Курчаева Е.Е.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1330 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 07 декабря 2015 г, регистрационный номер №39994.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (протокол № 1 от 30 августа 2017 года).

Заведующий кафедрой  Манжесов В.И.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 1 от 30 августа 2017 года).

Председатель методической комиссии  А.А. Колобаева

1. Цели и задачи практики

Производственная практика призвана сформировать у выпускника агроуниверситета профессиональные умения, навыки принимать самостоятельные решения на конкретном участке работы в реальных производственных условиях, выполнять в условиях производства различные обязанности, свойственные их будущей профессиональной и организационно-управленческой деятельности.

Цель *производственной практики, технологической практики* – углубление и закрепление теоретических знаний, приобретение практических навыков и умений при выполнении профессиональных обязанностей. Важным является приобщение обучающегося к социальной среде предприятия (организации) с целью приобретения профессиональных компетенций, необходимых для работы в профессиональной среде.

Задачи практики:

1. Изучение структуры и организации работы предприятия, научной организации труда, системы морального и материального стимулирования рабочих; вопросов повышения производительности труда и качества сырья и изыскания трудовых и материальных ресурсов; технико-экономических показателей работы предприятия, расчета себестоимости сырья, сметы расходов, системы оплаты труда; закрепление знания по экономике предприятий по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции.

2. Изучение структуры посевных площадей и объемов производства сельскохозяйственной продукции, системы севооборотов, применяемых в хозяйстве систем агротехнических мероприятий, применение удобрений, средств защиты растений, изучение основных типов и видов животных, основных видов кормов для сельскохозяйственных животных, а также изучение показателей качества сырья и материалов и их влияния на эффективность технологических процессов; анализ состояния производственного учета и контроля за движением сырья и материалов на всех стадиях технологического процесса.

3. Анализ экономической деятельности хозяйства в условиях рыночной экономики и анализ работы службы менеджмента и маркетинга.

4. Знакомство с работой контрольных служб, изучение нормативно-технической документации по основным видам сырья.

5. Сбор материалов для выпускной квалификационной работы или выполнение научно-исследовательской работы (индивидуального задания) по изучению передового опыта работы предприятия.

6. Изучение состояния охраны окружающей среды и труда, пути использования природных ресурсов; работы предприятия по созданию и внедрению безотходных и экологически чистых технологий.

7. Приобретение навыков и умений организаторской, воспитательной деятельности при исполнении своих обязанностей в период прохождения производственной практики.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-1	готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	<p>знать: основные типы и виды сельскохозяйственных культур;</p> <p>уметь: оценивать роль основных типов и видов сельскохозяйственных культур;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки основных типов и видов сельскохозяйственных культур</p>
ПК-2	готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	<p>знать: основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве;</p> <p>уметь: оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки роли основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p>
ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	<p>знать: признаки сортов растений и пород сельскохозяйственных животных и птицы;</p> <p>уметь: распознавать сорта растений и породы сельскохозяйственных животных и птицы;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: эффективного использования растений и животных в сельскохозяйственном производстве с учетом их особенностей</p>
ПК-4	готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	<p>знать: технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p> <p>уметь: применять технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологий производства продукции растениеводства и животноводства</p>
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки пло-	<p>знать: -Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиоло-</p>

	дов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	гические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения -Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях уметь: применять технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
ПК - 10	готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	знать: механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства; уметь использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства; иметь навыки и /или опыт деятельности: -Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-11	готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	знать: основные принципы разработки схем севооборотов, основные приемы обработки почвы и защиты растений от вредных организмов; уметь: определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки качества обработки почвы и защиты растений от вредных организмов
ПК-13	готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	знать: технологии заготовки кормов на природных кормовых угодьях и пашне; основные виды кормов для сельскохозяйственных животных, их характеристика; способы подготовки и рационального использования кормов

		<p>уметь: формировать высокоэффективную кормовую базу животноводства применять новые технологии производства и заготовки кормов, использовать микробиологические технологии в приготовлении кормов</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: приготовления и хранения кормов, организации физиологически обоснованного, нормированного и экономически эффективного кормления животных для производства полноценных, экологически безопасных продуктов питания и качественного сырья для товаров народного потребления</p>
ПК-14	<p>способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	<p>знать: -Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения -Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь: применять основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: использования основных методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>
ПК-15	<p>способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управ-</p>	<p>знать: -Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения</p> <p>уметь -Определять потребность в средствах</p>

	ления	<p>производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p> <p>- Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>-Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
--	-------	---

3. Место производственной практики в структуре ОП

Б2.В.02(П) «Производственная практика, технологическая практика» входит в состав Блока 2 «Практики» Вариативной части и в полном объеме относится к ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Производственная практика, технологическая практика служит для формирования профессиональных навыков у студента. В ее основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний в ходе изучения таких дисциплин учебного плана как: «Биохимия молока и мяса», «Тепло- и хладотехника в перерабатывающих отраслях сельского хозяйства», «Оборудование перерабатывающих производств», «Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

Для прохождения производственной практики, технологической практики обучающиеся направляются только в организации, которые соответствуют направлению подготовки бакалавра.

Производственная практика, технологическая практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях, базовых хозяйствах университета, на основании типовых договоров между университетом и предприятиями, организациями, учреждениями, хозяйствами. Договоры заключаются, как правило, на 3-5 лет и хранятся до конца срока их действия у заведующего практикой университета.

При выборе базы практики предпочтение отдается будущему месту работы выпускника, которое определяется с учетом выбранного направления подготовки и согласно имеющимся прямым договорам с предприятиями на подготовку специалистов отрасли.

Производственная практика, технологическая практика проводится индивидуально или небольшими группами. Студенты, имеющие направление на обучение от предприятий, организаций, учреждений, проходят практику в этих организациях.

Основная организационная, методическая и педагогическая нагрузка по проведению практики лежит на ответственной кафедре. Для руководства практикой студентов, заведующим кафедрой назначаются руководители практики, которые должны:

- устанавливать связь с руководителями практики от организаций и учреждений для согласования программы и графика проведения практики;
- разрабатывать тематику индивидуальных заданий и оказывать студентам методическую помощь в выполнении заданий, сборе материала для выпускной квалификационной работы и подготовке отчета;
- обеспечивать проведение инструктажа по технике безопасности и методике выполнения программы практики;
- осуществлять контроль за соблюдением сроков практики и ее содержанием;
- оценивать результаты выполнения студентами программы практики.

4. Объем производственной практики, ее содержание и продолжительность

4.1 Объем практики и виды работ

Наименование практики	Общий объем, з.е./ч	Контактная работа*, ч		Самостоятельная работа, ч	Выполнение производственных функций**, ч	Форма отчетности (зачет, зачет с оценкой, экзамен)
		аудиторная	внеаудиторная			
1	2	3	4	5	6	7
Производственная практика, технологическая практика	3/108	1	-	107		зачет с оценкой

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

5.1. Паспорт фонда оценочных средств по практике

№ п/п	Контролируемые этапы практики (результаты по этапам)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Подготовительный	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15	Индивидуальный план практики, дневник по производственной практике
2	Производственный этап	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15	Дневник по производственной практике
3	Аналитический	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15	Доклад

4	Отчетный	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15	Зачет с оценкой
---	----------	--	-----------------

Разделы (этапы) практики:

1. Подготовительный этап

Ознакомление с программой практики. Инструктаж по технике безопасности.

2. Производственный этап

Общее ознакомление с предприятием. Изучение организации поставки сырья животного и растительного. Анализ производства сельскохозяйственного сырья. Изучение организации производства основных видов продуктов питания животного происхождения. Ознакомление с теххимическим контролем производства. Изучение нормативно-технической документации в области экспертизы качества сельскохозяйственного сырья. Изучение состояния охраны труда в хозяйстве, техники безопасности, охраны окружающей среды.

3. Аналитический

Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, проверка записей в дневнике практики, получение отзыва или характеристики от руководителя.

4. Отчетный

Сдача отчета по практике, дневника и отзыва – характеристики на кафедру, устранение замечаний руководителя практики (проверка содержательной части отчета и дневника, в том числе наличия в отчете предварительных результатов эксперимента – в случае работы с элементами научных исследований). Аттестация обучающегося проходит в форме доклада по итогам практики на заседании комиссии. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно).

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы

Примерный перечень тем индивидуальных заданий

1. Изучить технологию производства питьевого молока
2. Изучить технологию производства кефира.
3. Изучить технологию производства сметаны.
4. Изучить технологию производства ряженки.
5. Изучить технологию производства творога традиционным способом.
6. Изучить технологию производства творога раздельным способом.
7. Изучить технологию производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
8. Изучить технологию производства сливочного масла методом сбивания.
9. Изучить технологию производства адыгейского сыра.
10. Изучить технологию производства голландского сыра.
11. Изучить технологию производства плавленого сыра.
12. Изучить технологию производства сухого молока.
13. Изучить технологию производства молока цельного сгущенного с сахаром.
14. Изучить технологию производства стерилизованного сгущенного молока.
15. Изучить технологию производства мясных кусковых консервов.
16. Изучить технологию производства мясорастительных консервов.
17. Изучить технологию производства мясных фаршевых консервов.
18. Изучить технологию производства вареных колбас.
19. Изучить технологию производства варено-копченых колбасных изделий.
20. Изучить технологию производства полукопченых колбас.
21. Изучить технологию производства ветчинных изделий.

22. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве вареных колбас.
23. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве варено-копченых колбас.
24. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сырокопченых колбас.
25. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве полукопченых колбас.
26. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве ливерных колбас.
27. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве фаршированных колбас.
28. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве паштетов.
29. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве зельцев.
30. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве студней.
31. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве полуфабрикатов.
32. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве питьевого молока.
33. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве кефира.
34. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве ряженки.
35. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве творога.
36. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сливочного масла методом сбивания.
37. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
38. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сыра.
39. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сухого молока.
40. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сгущенных молочных консервов с сахаром.
41. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сгущенного стерилизованного молока.

5.3. Промежуточный контроль

а) типовые задания:

В ходе выполнения производственной практики по формированию профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности проводятся промежуточная аттестация и иные формы проведения контроля по решению руководителя практики в процессе освоения программы практики. Типовые задания представлены в п 3.1 ФОС.

б) критерии оценивания компетенций (результатов):

«5» («отлично») выставляется, когда учащийся показывает глубокие знания всех разделов задания, самостоятельно изучил и сформировал полные отчетные материалы, аргументировано и логически стройно излагает материал, может применить знания для анализа конкретных ситуаций, профессиональных проблем; устойчиво демонстрирует глубину знаний и практических навыков при защите отчета по практике, ответы отличаются точностью используемых терминов. Обучающийся демонстрирует полностью сформированные компетенции.

«4» («хорошо») ставится при твердых знаниях всех разделов задания, самостоятельно изучил и сформировал отчетные материалы, логически излагает материал, демонстрирует полные знания и практические навыки при защите отчета по практике, не допускает в ответах существенных неточностей. Учащийся демонстрирует достаточно полно сформированные компетенции.

«3» («удовлетворительно») ставится при знаниях всех разделов задания, самостоятельно изучил и сформировал отчетные материалы, демонстрирует знания и практические навыки при защите отчета по практике, допускает в ответах неточности, которые в дальнейшем могут быть исправлены. Обучающийся демонстрирует в основном сформированные компетенции.

«2» («неудовлетворительно») ставится когда учащийся обнаружил отсутствие знаний основных разделов задания, самостоятельно не изучил и не сформировал отчетные материалы, не демонстрирует знания и практические навыки при защите отчета по практике, допускает в ответах существенные ошибки. Учащийся не освоил предусмотренные компетенции и не может продолжить обучение без дополнительных занятий.

Полное описание фонда оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в соответствующем разделе ФОС.

в) описание шкалы оценивания.

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично

5.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

При подготовке отчета обучающиеся должны использовать следующие методические разработки:

Методические указания и руководство по производственной практике на предприятиях хранения и переработки сельскохозяйственной продукции для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 (110900) - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Воронеж. гос. аграр. ун-т ; [сост.: В. И. Манжесов, И. А. Глотова, Н. В. Королькова, Т. Н. Тертычная, О. А. Котик, И. А. Попов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоева, С. В. Калашникова, И. В. Максимов, Д. С. Щедрин, Н. Н. Хабаров, А. М. Жуков, М. В. Аносова, С. Ю. Чурикова] .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2014 .— 54 с. : ил. — Библиогр.: с. 47 - 49 .— <URL:<http://catalog.vsau.ru/elib/books/b92374.pdf>>.

Отчет по практике должен состоять из текстовой и графической частей, содержать сведения о приобретенных знаниях по всем разделам программы практики (общий объем не менее 40 страниц машинописного текста).

Графическая часть должна быть представлена технологическими схемами, выполненными на миллиметровой бумаге, или в виде светоконии, полученных на предприятии.

Текстовая и графическая части должны быть выполнены грамотно и аккуратно, а отчет в целом оформлен в соответствии с требованиями стандарта по нормативно-технической документации.

В своем отчете о практике обучающийся должен отразить:

- 1) характеристику предприятия, ассортимент вырабатываемой продукции
- 2) аппаратурно-технологическую схему производства;
- 3) установленное оборудование и аппаратуру, режимы его работы;
- 4) технологический контроль производства, основные точки отбора проб для анализа, методы определения качества продукции;
- 5) дать характеристику вредных и опасных факторов на заводе; указать категорию пожарной опасности отдельных участков предприятия;
- 6) ознакомиться с инструкциями по технике безопасности и санитарным нормам по всем отделениям завода;
- 7) охарактеризовать заводские сточные воды, указать места их сброса.

Отчет должен отражать умение обучающегося увязать теорию с практикой производства, способность анализировать процессы, критически мыслить. В нем должна быть описана конкретная работа, выполненная обучающимся в период практики, а также сделаны выводы по совершенствованию работы производства.

Отчет должен быть проиллюстрирован схемами, таблицами, рисунками, чертежами плана цеха предприятия.

6. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

6.1.1. Основная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке
1	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник для бакалавров, обучающихся по направлению 110900 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / [В.И. Манжесов [и др.] ; Воронеж. гос. аграр. ун-т ; под общ. ред. В.И. Манжесова . Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012 . 533 с	130
2	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [электронный ресурс] : / [Г.С. Шарафутдинов [и др.] . Москва : Лань, 2016 .— 621 с. URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=71771 .	ЭИ
3	Технология производства молока и молочных продуктов : учеб. пособие [электронный ресурс] / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минск : Новое знание; М. : ИНФРА-М, 2018 — 410 с URL: http://znanium.com/go.php?id=956766	ЭИ
4	Курчаева Е.Е. Технология переработки мяса и мясопродуктов : учебное пособие / [Е. Е. Курчаева [и др.] ; Воронежский государственный аграрный университет .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2015 .— 368 с. [ЦИТ 13353] [ПТ].	ЭИ
5	Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства колба и полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 600 с. - [ЭИ] [ЭБС Лань].	ЭИ

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1	Общая технология молока и молочных продуктов : учебник / А. М. Шалыгина, Л. В. Калинина –М. : КолосС, 2004 .— 200 с.	25
2	Технология переработки животноводческой продукции : учеб. пособие для подготовки бакалавров по направлению 110900 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции" / [Е. Е. Курчаева [и др.] ; Воронеж. гос. аграр. ун-т .— Воронеж : ВГАУ, 2011 .— 232 с. URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b68423.pdf .	62 ЭИ
3	Бредихин С.А Технологические оборудование переработки молока: Учебное пособие [Электронный ресурс]/ С.А.Бредихин СПб.: Издательство «Лань»-2015.-416с. URL http://e.lanbook.com/view/book/56603/	ЭИ
4	Технология молока и молочных продуктов : учебник / Крусь [и др.] ; под ред. А. М. Шалыгиной .— М. : КолосС, 2008 .— 455 с.	10
	Забашта А.Г. Технология мясных и мясосодержащих консервов : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология сырья и продуктов животного происхождения", для специальности "Технология мяса и мясных продуктов" / А.Г. Забашта .— Москва : КолосС, 2012 .— 439 с. : Рекомендовано УМО по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения.	40
	Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 655900 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", для специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин .— М. : КолосС, 2009 – Кн. 1: Общая технология мяса .— 2009 .— 566 с.	6
	Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 655900 «Технология сырья и продуктов животного происхождения», для специальности 260301 «Технология мяса и мясных продуктов» / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин .— М. : КолосС, 2009. Кн. 2: Технология мясных продуктов .— 2009 .— 712 с. :	66
	Данилова, Н. С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" . / Н. С. Данилова .— М. : КолосС, 2008 .— 278 с. : ил. — Библиогр.: с. 271-273 .	29

6.1.3. Методические издания

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1	Методические указания и руководство по производственной практике на предприятиях хранения и переработки сельскохозяйственной продукции для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 (110900) - Технология производства и переработки сельско-	ЭИ

	хозяйственной продукции / Воронеж. гос. аграр. ун-т ; [сост.: В. И. Манжесов, И. А. Глотова, Н. В. Королькова, Т. Н. Тертычная, О. А. Котик, И. А. Попов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоева, С. В. Калашникова, И. В. Максимов, Д. С. Щедрин, Н. Н. Хабаров, А. М. Жуков, М. В. Аносова, С. Ю. Чурикова] .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2014 .— 54 с. : ил. — Библиогр.: с. 47 - 49 .— <URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b92374.pdf >.	
--	---	--

6.1.4. Периодические издания

Перечень периодических изданий		
1	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998	
2	Молочная промышленность/ Автономная некоммерческая организация Молочная промышленность – Москва, 1902	
3	Мясные технологии/ Общество с ограниченной ответственностью Издательский дом "Отраслевые ведомости" – Москва, 2003	
4	Пищевая промышленность/ Общество с ограниченной ответственностью Издательство Пищевая промышленность, 1930	

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

Наименование ресурса	Сведения о правообладателе	Адрес в сети Интернет
ЭБС «Znanium.com»	ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М»	http://znanium.com
ЭБС издательства «Лань»	ООО «Издательство Лань»	http://e.lanbook.com
ЭБС издательства «Проспект науки»	ООО «Проспект науки»	www.prospektnauki.ru
ЭБС «Национальный цифровой ресурс «РУ-КОНТ»	ООО «ТРАНСЛОГ»	http://rucont.ru/
Электронные информационные ресурсы ФГБНУ ЦНСХБ (терминал удаленного доступа)	Федеральное гос. бюджетное учреждение «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека»	http://www.cnsheb.ru/terminal/
Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	ООО «РУНЭБ»	www.elibrary.ru
Электронный архив журналов зарубежных издательств	НП «Национальный Электронно-Информационный Консорциум»	http://archive.neicon.ru/
Национальная электронная библиотека	Российская государственная библиотека	https://нэб.рф/

7. Перечень информационных технологий, используемых при проведении производственной практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Подготовка отчета по практике	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс", "Техэксперт", Internet Explorer	-	-	+

8. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения производственной (технологической) практики

№ п/п	Наименование предприятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов, баз данных и другое
1	ПАО «Молочный комбинат Воронежский»	Типовые технологические схемы производства.; Оборудование технологических линий производства молочной продукции. Линии розлива и фасовки молочных продуктов. Оборудование производственных лабораторий. Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.
2	ООО «Мясокомбинат Донской»	Типовые технологические схемы производства. Оборудование технологических линий производства мясной продукции. Оборудование производственных лабораторий. Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.
3	ООО «ЭкоНиваАгро»	Типовые технологические схемы производства. Оборудование технологических линий производства молочной продукции. Линии розлива и фасовки молочных продуктов. Оборудование производственных лабораторий. Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.
4	ООО «Масловские колбасы»	Типовые технологические схемы производства. Оборудование технологических линий производства мясной продукции. Оборудование производственных лабораторий.

		Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.
5	АО «Группа Черкизово»	Типовые технологические схемы производства. Оборудование технологических линий производства мясной продукции. Оборудование производственных лабораторий. Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.
6	ОАО «Хладокомбинат»	Типовые технологические схемы производства. Оборудование технологических линий производства мясной продукции. Оборудование производственных лабораторий. Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.
7	ООО «Ряба»	Типовые технологические схемы производства. Оборудование технологических линий производства продукции из птицы. Оборудование производственных лабораторий. Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.
8	ООО «БЕЛАЯ ПТИЦА-РОСТОВ»	Типовые технологические схемы производства. Оборудование технологических линий производства продукции из птицы. Оборудование производственных лабораторий. Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.

9. Иные сведения и материалы

9.1. Место и время проведения производственной практики

Местами проведения практики могут являться предприятия Воронежской и других областей, оснащенные новейшим технологическим оборудованием, применяющие прогрессивные методы работы, а также базы практики университета.

Основными местами прохождения учебной практики являются предприятия по производству и переработке сельскохозяйственной продукции. К таким предприятиям относятся ООО «Воронежросагро», ООО «ПРОДИМЕКС», ООО «ЦЧ АПК» филиал «Рос-

сошанский», ООО «Усманский Агрокомплекс», ООО «Техкорм», ООО «Усманский Агрокомплекс», СПК «колхоз Ленинский путь», ООО «Мясокомбинат Донской», ООО «ЦЧ АПК» филиал Белогорье-Рассвет», ПАО «Молвест», ООО «БЕЛАЯ ПТИЦА-РОСТОВ», АО «Группа Черкизово», ООО «Масловские колбасы», ООО «Ряба», ОАО «Хладокомбинат».

Бакалавры проходят производственную практику, технологическую практику и 2 курсе.

9.2. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике.

В ходе прохождения производственной практики, технологической практики обучающийся изучает и систематизирует научную, нормативную и профессиональную литературы, в том числе с использованием электронных библиотек и Интернет-ресурсов. Проводится сбор, обработка, анализ и систематизация исходных данных, необходимых для подготовки отчета.

9.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике.

Учебная, учебно-методическая и иные библиотечно-информационные ресурсы обеспечивают учебный процесс и гарантируют возможность качественного освоения обучающихся образовательной программы.

ФГБОУ ВО ВГАУ обеспечивает каждого обучающихся основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем дисциплинам лицензируемых образовательных программ, в соответствии с требованиями к основной образовательной программе.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия), методическими и периодическими изданиями по всем входящим в реализуемые образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям).

Основная литература, рекомендованная в качестве обязательной, представлена в Библиотеке в полном объеме и соответствует требованиям новизны. В библиотечном фонде имеется в наличии и используется в учебном процессе достаточное количество изданий, рекомендуемых в качестве дополнительной литературы. Учебный процесс обеспечен официальными, справочно-библиографическими, периодическими изданиями (газетами, журналами), научной литературой по профилю образовательных программ.

Значительная часть учебной, учебно-методической и др. видов литературы представлена в электронном формате, входит в состав электронно-библиотечных систем, других электронных ресурсов, ссылки на которые доступны с сайта Библиотеки - <http://library.vsau.ru/>.

Методические указания по освоению дисциплин и методические указания по самостоятельной работе обучающихся размещены в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступны на диске I: во внутренней корпоративной сети.




Каждый обучающийся Университета обеспечен доступом к электронно-библиотечным системам, содержащим издания по изучаемым в Университете дисциплинам и сформированным на основании прямых договоров с правообладателями литературы. Для обучающихся обеспечена возможность индивидуального неограниченного доступа к содержимому электронно-библиотечных систем из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, как на территории организации, так и вне ее.

В Университете формируется электронная библиотека внутривузовских изданий, которая насчитывает около 3000 наименований, и доступна из любой точки, имеющей вы-

ход в Интернет, при авторизации на сайте библиотеки http://www.catalog.vsau.ru/cgi-bin/zgate?Init+vsau_elib.xml,simple_elib.xsl+rus.

В процессе производственной технологической практики текущий контроль за работой обучающегося (в том числе самостоятельной) осуществляется в рамках индивидуальных собеседований.

Приложение 2
Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений
Манжесов В.И. зав. кафедрой технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции 	30.08.2017	нет Рабочая программа актуализирована для 2017-2018 учебного года	нет
Манжесов В.И. зав. кафедрой технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции 	29.05.2018 30.08.2018	нет Рабочая программа актуализирована для 2017-2018 учебного года	нет
Колобаева А.А. председатель методической комиссии факультета технологии и товароведения 	18.06.2019	Нет Рабочая программа, фонд оценочных средств, адаптационная РП актуализированы на 2019-2020 учебный год	Нет