

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.04(П) Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

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

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения очная/заочная

Факультет технологии и товароведения

Курс 3

Всего 12/8 зач.ед./недель (432 часов)

Кафедра ТХПСХП

Семестр 6

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.

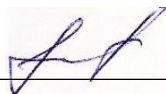
Глотова И.А.

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, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – углубление и закрепление теоретических знаний, развитие профессиональных компетенций, приобретения необходимых практических умений и навыков работы в соответствии с выбранным направлением профессиональной подготовки по следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологическая; организационно-управленческая.

Задачи практики:

- приобретение умений и навыков в профессиональных видах деятельности;
- применение полученных теоретических знаний обучающимися на практике;
- формирование у обучающихся творческого отношения к труду для лучшего ориентирования в выбранной профессии;
- формирование практических навыков самостоятельной работы и умения формулировать и представлять полученные выводы и результаты;
- освоение работы с источниками научной информации;
- формирование междисциплинарного подхода при постановке и решения технологических задач;
- приобретение практических навыков реализации технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

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

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать: Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ - Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения

		<p>уметь: использовать технологии хранения и переработки продукции животноводства, в том числе с применением сырья растительного происхождения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологии производства и переработки продукции и животноводства, в том числе с применением сырья растительного происхождения</p>
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	<p>знать: технологии хранения и переработки плодоовощного сырья, применяемого в производстве животноводческой продукции</p> <p>уметь: применять технологии хранения и переработки плодоовощного сырья, применяемого в производстве животноводческой продукции</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: в выборе наилучшей технологии хранения и переработки плодоовощного сырья, применяемого в производстве животноводческой продукции</p>
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	<p>знать: Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>- Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий животного происхождения</p> <p>уметь: Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>- Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p>

		<p>сти:</p> <p>Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>-Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	<p>знать: Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь:</p> <p>Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p> <p>- Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>эксплуатации отдельных единиц технологического оборудования для производства продуктов питания животного происхождения</p>
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	<p>знать: технологию производства и хранения продукции животноводства, в том числе с использованием растительного сырья</p> <p>уметь: применять технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства, в том числе с использованием растительного сырья</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологий производства продукции животноводства, в том числе с использованием растительного сырья</p>

ПК - 10	готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	<p>знать: Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения</p>
ПК-12	способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	<p>знать: основы технологии производства кормовых добавок на основе вторичных ресурсов животного происхождения</p> <p>уметь: использовать существующие технологии производства кормовых добавок на основе вторичных ресурсов животного происхождения</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: применения технологии производства кормовых добавок на основе вторичных ресурсов животного происхождения</p>
ПК-14	способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	<p>знать: Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и 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:</p>

		<p>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 управления</p>	<p>знать: Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>уметь анализировать и планировать технологические процессы в производстве продукции животноводства</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий</p>

3. Место производственной практики в структуре ОП

Б2.В.04(П) «Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» 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, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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: «Производство продукции животноводства», «Технология переработки продукции животноводства», «Производство и переработка продукции органического животноводства», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Технологическая химия и физика мяса и мясных продуктов», «Технология хранения и переработки технических культур».

Для прохождения производственной практики, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающиеся направляются только в организации, которые соответствуют направлению подготовки бакалавра.

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях, базовых хозяйствах университета, на основании типовых договоров между университетом и предприятиями, организациями, учреждениями, хозяйствами. Договоры

закljučаются, 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, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	12/432	1	-	434		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-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-14; ПК-15	Индивидуальный план практики, дневник по производственной практике
2	Производственный этап	ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-14; ПК-15	Дневник по производственной практике
3	Аналитический	ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-14; ПК-15	Доклад
4	Отчетный	ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-14; ПК-15	Зачет с оценкой

Разделы (этапы) практики:

1. Подготовительный этап

Ознакомление с программой практики. Инструктаж по технике безопасности.

2. Производственный этап

Общая характеристика предприятия. Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия. Изучение технологии производства основных видов продуктов питания животного происхождения. Изучение на практике принципов работы технологического оборудования, используемого в производственном цикле. Ознакомление с теххимическим контролем производства. 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 технологическую линию производства питьевого молока
2. Изучить технологическую линию производства кефира.
3. Изучить технологическую линию производства сметаны.
4. Изучить технологическую линию производства ряженки.

5. Изучить технологическую линию производства творога традиционным способом.
6. Изучить технологическую линию производства творога раздельным способом.
7. Изучить технологическую линию производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
8. Изучить технологическую линию производства сливочного масла методом сбивания.
9. Изучить технологическую линию производства адыгейского сыра.
10. Изучить технологическую линию производства голландского сыра.
11. Изучить технологическую линию производства плавленого сыра.
12. Изучить технологическую линию производства сухого молока.
13. Изучить технологическую линию производства молока цельного сгущенного с сахаром.
14. Изучить технологическую линию производства стерилизованного сгущенного молока.
15. Изучить технологическую линию производства мясных кусковых консервов.
16. Изучить технологическую линию производства мясорастительных консервов.
17. Изучить технологическую линию производства мясных фаршевых консервов.
18. Изучить технологическую линию производства вареных колбас.
19. Изучить технологическую линию производства варено-копченых колбасных изделий.
20. Изучить технологическую линию производства полукопченых колбас.
21. Изучить технологическую линию 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) общие сведения о предприятии
- 2) виды сырья, применяемые при производстве продукции; требования, предъявляемые к качеству сырья.
- 3) технология производства производимой продукции;
- 4) основные технологические оборудование, присутствующее на предприятии; область применения, принцип действия.
- 5) теххимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки;
- 6) анализ охраны труда и условий труда на предприятии, а также предложения по их улучшению.

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?pl1_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
5	Забашта А.Г. Технология мясных и мясосодержащих консервов : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология сырья и продуктов животного происхождения", для спе-	40

	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.	
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. 1: Общая технология мяса .— 2009 .— 566 с.	6
7	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
8	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
9	Производственная безопасность: учебное пособие/Под общ. ред. докт. техн. наук, проф. А.А.Попова.-2-е изд., испр.- СПб.: Издательство «Лань», 2013.-432с.	ЭИ

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 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 >.	ЭИ

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, Excel, ИСС Кодекс", "Техэксперт", Internet Explorer	-	-	+

8. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения производственной 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

		<p>производственных лабораторий.</p> <p>Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.</p>
2	ООО «Мясокомбинат Донской»	<p>Типовые технологические схемы производства. Оборудование технологических линий производства мясной продукции. Оборудование производственных лабораторий.</p> <p>Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.</p>
3	ООО «ЭкоНиваАгро»	<p>Типовые технологические схемы производства. Оборудование технологических линий производства молочной продукции. Линии розлива и фасовки молочных продуктов. Оборудование производственных лабораторий.</p> <p>Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.</p>
4	ООО «Масловские колбасы»	<p>Типовые технологические схемы производства. Оборудование технологических линий производства мясной продукции. Оборудование производственных лабораторий.</p> <p>Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.</p>
5	АО «Группа Черкизово»	<p>Типовые технологические схемы производства. Оборудование технологических линий производства мясной продукции. Оборудование производственных лабораторий.</p> <p>Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.</p>
6	ОАО «Хладокомбинат»	<p>Типовые технологические схемы производства. Оборудование технологических линий производства мясной продукции. Оборудование производственных лабораторий.</p> <p>Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.</p>

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 «Воронежрсагро», ООО «ПРОДИМЕКС», ООО «ЦЧ АПК» филиал «Росошанский», 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 на 3 курсе.

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

В ходе прохождения производственной практики, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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 обучающимися 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 выход в Интернет, при авторизации на сайте библиотеки http://www.catalog.vsau.ru/cgi-bin/zgate?Init+vsau_elib.xml,simple_elib.xml+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