

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  
Высоцкая Е. А.

«26» июня 2019

**ПРОГРАММА**

практики

**Б2.В.01 (У) «Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»**

по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения – прикладной бакалавриат

квалификация (степень) выпускника бакалавр

Факультет технологии и товароведения

(указывается, для какого факультета предназначена данная рабочая программа)

Форма обучения очная, заочная

Факультет технологии и товароведения

Курс 1

Всего 6/4 (216) зач.ед./неделя (часов)

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Семестр 2

Форма контроля зачет с оценкой

Преподаватель, подготовивший программу:

Доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров

к. т. н.

Василенко О.А.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 199.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № 9 от 10 июня 2019 года).

Заведующий кафедрой  Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 10 от 18 июня 2019 года).

Председатель методической комиссии  А.А. Колобаева

Рецензент:

Главный мастер консервного отделения ООО «Мясокомбинат Бобровский»  
Н.В. Власова

## 1. Предмет. Цели и задачи учебной практики, её место в структуре образовательной программы

### Цели и задачи практики

Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (учебная практика), в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является составной частью учебного процесса и важным средством соединения теоретического обучения с практической деятельностью.

Учебная практика направлена на получение первичных знаний и навыков в области производства продуктов животного происхождения, ознакомление со структурой производственных предприятий

Учебная практика является завершающим этапом первого года обучения и проводится после освоения обучающимися программы теоретического и практического обучения в соответствии с графиком учебного процесса.

**Цель** - закрепить теоретические знания и приобрести практические навыки реализации процессного подхода в моделировании и реализации технологий производства продуктов питания животного происхождения, в соответствии с производственно-технологическим и научно-исследовательским видами профессиональной деятельности.

### Задачи учебной практики:

- ознакомление с нормативной документацией в соответствии, с которой осуществляются технологических процессов;

- изучение процесса по обеспечению качества продукции;

- изучение организации метрологического обеспечения технологических процессов;

- ознакомление с требованиями экологической безопасности производства.

- изучение баз данных и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области продуктов животного происхождения;

- ознакомление с методами постановки и выполнения экспериментов по заданной методике, анализа результатов;

- ознакомление с порядком проведения измерений и наблюдений, составления описания проводимых исследований;

- ознакомление с требованиями составления отчета по выполненному заданию

Место практики в структуре образовательной программы. Данная практика относится к вариативной части блока «Практики».

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по практике, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные нормативные и техническую документацию, используемую при производстве продуктов питания животного происхождения;</li> <li>-основные термины и определения в технологии производства продуктов животного происхождения</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормативную</li> </ul>

		<p>документацию для описания технологического процесса в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b>                  практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией и современными информационными технологиями, включая методы получения, обработки и хранения научной информации</p>
ПК-3	<p>способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p>	<p><b>Знать:</b> - основные этапы и закономерности развития технологии в области переработки сырья животного происхождения;                  - основные виды научно-технической информации в сфере производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> - использовать научную и производственную терминологию при написании и защите отчетов</p> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b>                  Сбора и анализа информации информацию по тематике исследования, в то числе связанную с изучением продуктов питания животного происхождения в виде рефератов и отчетов.</p>
ПК-4	<p>способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>	<p><b>Знать</b>                  - общие технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения;                  - общие методы анализа качества продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> - выполнять общие методы исследования качества продуктов питания животного происхождения с помощью лабораторного оборудования;                  - использовать инструментальные методы для лабораторных исследований.</p> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- применения стандартных методик определения качественного состава сырья и продуктов животного происхождения</li> <li>- применения инструментальных методов для анализа качественных показателей продуктов питания животного происхождения</li> </ul>
ПК-25	<p>готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований</p>	<p><b>Знать:</b> - основные пакеты стандартных программ автоматизированного проектирования и исследований;</p> <p><b>Уметь:</b> - интерпретировать результаты расчетов по математическим моделям</p> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> Сбора и анализа информации информацию по тематике исследования; использования компьютерных программ для построения и исследования результатов</p>

### 3. Место учебной практики в структуре ОП

Учебная практика относится ко второму блоку Б2 «Практики», к вариативной части программы прикладного бакалавриата.

Способ проведения практики – **стационарный и выездной**.

Практика может проводиться на кафедре товароведения и экспертизы товаров, научной библиотеке Воронежского ГАУ с использованием потенциала научной библиотеки университета и электронных библиотечных систем ЭБС «Лань», ЭБС «ZNANIUM.COM», ЭБС Юрайт, ЭБС «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ», профессиональных баз данных ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ и других информационных ресурсов научной библиотеки университета.

Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности может проводиться на профильных предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения, с которыми заключены долгосрочные или индивидуальные договоры.

Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности сопряжена с такими дисциплинами как «Математика», «История», «Правоведение» и др.

### 4. Объем учебной практики, ее содержание и продолжительность

#### 4.1 Объем практики и виды работ

Показатели	Курс	Всего
	1	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	6 / 216	6 / 216
Общая контактная работа, ч	2	2
Общая самостоятельная работа, ч	214	214
Контактная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	2	2
руководство практикой, всего	2	2
в т.ч. в форме практической подготовки		
Самостоятельная работа при проведении практики, ч	214	214
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)		
зачет	+	+
Форма промежуточной аттестации (зачёт, зачет с оценкой)	зачет	зачет

### Содержание практики

Примерный план прохождения учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика).

#### 1. Организационно-подготовительный

Проведение организационного собрания, на котором указываются сроки проведения практики и промежуточной аттестации. Осуществляется знакомство с целями и задачами практики Составление плана прохождения практики. Совместно с руководителем практики формирование индивидуального задания.

#### 2. Основной (практический, экспериментальный)

Включает в себя:

- ознакомление с историей развития выпускающей кафедры и (или) предприятий по производству продуктов животного происхождения;
- освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности;
- ознакомление с ассортиментными группами продуктов животного происхождения;
- ознакомление со структурой, организацией работы, техническим оснащением, нормативной документацией и техникой безопасности на предприятии по производству продуктов животного происхождения;
- анализ и систематизация фактического и литературного материала согласно индивидуального задания;
- работа над отчетом по практике, подготовка презентации по результатам работы.

В соответствии с индивидуальным заданием на этом этапе могут быть проведены отдельные исследования в рамках решаемой научно-практической задачи.

#### 3. Заключительный

Защита отчета по практике. Конференция (круглый стол) по итогам практики с участием преподавателей кафедры, научных сотрудников и производственников.

Форма отчетности – зачет с оценкой.

### **5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике**

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (перечень компетенций с указанием этапов их формирования; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций).

### 5.1. Паспорт фонда оценочных средств по практике

№ п/п	Контролируемые этапы практики (результаты по этапам)	Код контролируемой компетенции (или её части) / и её формулировка - по желанию	Наименование оценочного средства
1	Организационно-подготовительный	ПК-3-способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	На данном этапе руководитель практики проводит разъяснение обучающимся их права и обязанности, информирует о целях и задачах практики; знакомит с Программой и требованиями по оформлению отчета и индивидуального задания. Руководитель практики рекомендует обучающемуся научно-техническую литературу по вопросам, связанным с прохождением практики; объясняет основные принципы работы с отечественной и зарубежной научно-технической литературой, нормативно-правовыми и нормативными документами и информационными базами данных консультирует по вопросам выполнения Отчет (раздел введение, цели и задачи практики)
2	Основной (практический, экспериментальный)	ПК-1-способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Отчет (историческая справка о предприятии/ научном направлении выпускающей кафедры. Обобщенные и систематизированные сведения по следующим изучаемым в период прохождения практики аспектам: - ознакомление с ключевыми сведениями об аспектах деятельности и развития

			<p>предприятия, ознакомление с информацией на сайте предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с общей характеристикой перерабатывающего предприятия;</li> <li>- оценка сырьевой базы предприятия, ассортимента выпускаемой продукции, требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию</li> </ul>
		<p>ПК-3-способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p>	<p>Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Посещение и регистрация в библиотеке и ЭБС, ознакомление обучающихся с режимом и правилами работы библиотеки, читального зала. Обучение техники поиска и подбора профессиональной литературы различных печатных источниках, в ЭБС, базах данных, периодической печати</p>
		<p>ПК-4-способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>	<p>Отчет (Изучение ассортимента предприятия. Описание работы отдела технологического контроля предприятия. Обобщенные и систематизированные сведения по следующим изучаемым в период прохождения практики аспектам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение технических регламентов на продукцию животного происхождения, ГОСТ, ТУ;</li> <li>- описание основных требований к сырью и готовой продукции;</li> <li>- освоение приемов, методов и способов выявления, наблюдения, измерения и контроля сырья и готовой продукции</li> </ul>



		ПК-25 готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	Отчет(Использование пакетов основных автоматизированных программ для интерпретации результатов исследований)
3	Заключительный	ПК-3-способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Доклад, презентация по материалам отчета Зачёт с оценкой

## 5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы

а) типовые задания:

### Примерный перечень заданий для практики

Перечень заданий:

1. Анализ рынка сбыта продукции животного происхождения предприятиями Воронежской области
2. Изучение процесса организации учебной деятельности по направлению 19.03.03 «Технология продуктов питания животного происхождения» на примере ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ
3. Обзор крупных мясоперерабатывающих (молокоперерабатывающих) предприятий Воронежской области.
4. Обзор направлений научно-исследовательской работы кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ
5. Обзор нормативной документации, используемой в отрасли
6. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции перерабатывающего предприятия в Воронежской области
7. Ознакомление со структурой и историей технологического факультета ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ .
8. Ознакомление со структурой и историей научной деятельности университета ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ в области производства и переработки продукции животноводства.
9. Получение первичных профессиональных умений и навыков по технологической операции (варианты) в условиях учебно-научных лабораторий и учебно-производственных подразделений ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.
10. Практическое знакомство с производством мясной (молочной) продукции в условиях учебно-научных лабораторий и учебно-производственных подразделений ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ
11. Ознакомление с производством продукции животноводства на предприятиях Воронежской области
12. Ознакомление с производством продукции животноводства на предприятиях ЦЧР

### Примерный перечень индивидуальных заданий для практики

1. Инструментальные методы оценки качества продуктов животного происхождения

2. Основные нормативно-правовые и нормативные документы, определяющие качество и безопасность продуктов питания животного происхождения.
3. Электронные ветеринарные свидетельства их роль в организации прослеживаемости продукции.
4. Охарактеризуйте сырьевую зону предприятия, наличие собственных ресурсов.
5. Приведите схемы производства основных наименований выпускаемой продукции.
6. Роль и значение лаборатории на предприятии. Виды лабораторий, виды производственного контроля.
7. Мероприятия по сокращению брака на производстве и возврата готовой продукции с истекшим сроком хранения из торговых сетей.
8. Особенности производства органической животноводческой продукции

б) критерии оценивания компетенций (результатов):

Оценка, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений в соответствии с заданием для практики, умение самостоятельно ставить научно-практическую проблему и предлагать пути ее решения творчески анализируя и преломляя лучшие отечественные и зарубежные практики, свободно использовать учебную, научную, справочную литературу, интернет-источники, профессиональные базы данных, делать обоснованные выводы. В полном объеме выполнил индивидуальное задание
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений в соответствии с заданием для практики, умение ставить и предлагать пути решения научно-практическую проблему, свободно использовать учебную, научную, справочную литературу, интернет-источники, профессиональные базы данных, делать обоснованные выводы, выполнил индивидуальное задание
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений в соответствии с заданием для практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной научно-практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой практики, знакомство с рекомендованной учебной, научной, справочной литературой, интернет-источниками, профессиональными базами данных, делать выводы, в основном выполнил индивидуальное задание
«неудовлетворительно»	При докладе обучающегося по материалам отчета выявились существенные пробелы в знаниях основных положений задания для практики, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной научно-практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой практики. Индивидуальное задание не выполнено

### 5.3. Промежуточный контроль

Промежуточный контроль проводится по итогам написания отчета, подготовки и представления доклада и презентации по материалам отчета на круглом столе (конференции) по итогам практики.

Описание шкалы оценивания – приведено в Фонде оценочных средств.

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

По окончании практики предусмотрена защита отчета в форме представления доклада и презентации по материалам отчета на круглом столе (конференции) по итогам практики, которое приравнивается к зачету с оценкой по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся. Оценка по практике выставляется в ведомость и заносится в зачетную книжку обучающегося за подписью руководителя практики от кафедры. Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины, получившие неудовлетворительную оценку во время защиты отчета и не ликвидировавшие академическую задолженность в установленном порядке (в течение года после ее получения), должны быть отчислены из университета. Основным документом, характеризующим работу обучающихся во время практики, является отчет. В отчете должны быть показаны результаты деятельности обучающихся в соответствии с заданием. Отчет по учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков состоит из титульного листа, содержания, введения, общей части (индивидуального задания), списка литературы, может включать приложения. Введение отражает актуальность выбранной темы (индивидуального задания), цели и задачи практики. В основной части отчета представляют индивидуально задание в виде: исторической справки о предприятиях региона; сведения обо всех аспектах деятельности и развития предприятия региона; сведения об общей характеристикой перерабатывающего предприятия; описание сырьевой базы предприятий региона; ассортимента выпускаемой продукции, перечень требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию; основные технологические первичной переработки сырья, технологические операции и режимы производства.

В заключении обучающийся приводит список литературы.

Формой отчетности является отчет о выполнении практики, формой защиты отчета – доклад, иллюстрируемый презентацией, на круглом столе (конференции) по итогам практики.

Полное описание фонда оценочных средств для текущей аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания представлены в фонде оценочных средств.

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

#### **6.1. Рекомендуемая литература**

##### **6.1.1. Основная литература.**

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1	Голубева Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [электронный ресурс] / Голубева Л. В., Богатова О. В., Догарева Н. Г. - Москва: Лань, 2012 [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электронный ресурс
2	Захарова Л. А. Технология молока и молочных продуктов. функциональные продукты / Л. А. Захарова, И. А. Мазеева - Москва: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014 - 107 с.	Электронный ресурс

3	Смирнова И. А. Технология молока и молочных продуктов. Сыроделие: / Смирнова И.А. - Москва: КемГИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014	Электронный ресурс
4	Храмцов А. Г. Технология продуктов из вторичного молочного сырья [Текст]: - Москва: ГИОРД, 2011 - 424 с.	Электронный ресурс
5	Антипова, Л.В. Рыбоводство: основы разведения, вылова и переработки рыб в искусственных водоемах [Текст] : .— Москва : ГИОРД, 2011 .— 472 с. — Рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260300 «Технология сырья и продуктов животного происхождения» по специальности 260302 «Технология рыбы и рыбных продуктов» .— 44 экз. — Библиогр.: с. 465 - 466 .— ISBN 978-5-98879-068-6 .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4883>.	Электронный ресурс
6	Бессарабов Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [электронный ресурс] / Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. - Москва: Лань, 2012 [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электронный ресурс
7	Гуринович Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота / Гуринович Г.В., Мышалова О.М., Лисин К.В. - Москва: КемГИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2015 [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электронный ресурс
8	Ли Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II - Москва: Издательский Центр РИОР, 2016 - 217 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
9	Ли Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части III и IV - Москва: Издательский Центр РИОР, 2016 - 271 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
10	Бессарабов Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [электронный ресурс] / Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. - Москва: Лань, 2012 [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электронный ресурс

### 6.1.2. Дополнительная литература.

п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1	Буянова И. В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: / Буянова И.В. - Москва: КемГИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014	Электронный ресурс
2	Бредихин Технология и техника переработки молока [электронный ресурс] / Бредихин - Москва: Издательство "Колос", 2001 - 400 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
3	Забодалова Л. А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого / Забодалова Л.А., Евстигнеева Т.Н. - Москва: Лань, 2017	Электронный ресурс

4	Чебакова Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [электронный ресурс]: Учебное пособие / Чебакова, Данилова - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014 - 304 с.	Электронный ресурс
5	Хромова Л. Г. Молочное дело / Хромова Л.Г., Востроилов А.В., Байлова Н.В. - Москва: Лань, 2017	Электронный ресурс
6	Боднарчук, В. Г. Технология производ-ства, переработки и товароведение про-дукции рыбоводства : учеб.-метод. по-собие [электронный ресурс] : / Боднар-чук В.Г., Ходусов А.А. — Москва : СтГАУ (Ставропольский государственный аграрный университет), 2007 .— ISBN 978-5-9596-0438-7 .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5723 >.	Электронный ресурс
7	Бредихина, О. В. Научные основы про-изводства рыбопродуктов / Бредихина О.В., Бредихин С.А., Новикова М.В. — Москва : Лань", 2016 .— Допущено УМО по образованию в области техно-логии сырья и продуктов животного происхождения для студентов вузов в качестве учебного пособия для подго-товки по направлению «Продукты пита-ния животного происхождения» .— ISBN 978-5-8114-1946-3 .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71705>	Электронный ресурс
8	Забашта А. Г. Технология переработки яиц: учебное пособие - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 - 202 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
9	Мезенова О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов [электронный ресурс]: учеб. пособие / О.Я. Мезенова, И.Н. Ким - Москва: ГИОРД, 2011 - 480, [4] с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электронный ресурс
10	Чебакова Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [электронный ресурс]: Учебное пособие / Чебакова, Данилова - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014 - 304 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
11	Дунченко Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [электронный ресурс] / Дунченко - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012 - 212 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс

### 6.1.3. Методические издания.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1	Василенко О.А. Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. Методические указания по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»/ О.А. Василенко, Н.И. Дерканосов, Н.М. Дерканосова, С.А. Шеламова, Рыжков Е.И. Каширина Н.А. и др.- Воронеж: ВГАУ, 2019	Электронный ресурс

### 6.1.4. Периодические издания.

№ п/п	Перечень периодических изданий
1	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-
2	Вопросы питания: научно-практический журнал / Министерство здравоохранения

	Российской Федерации, ФГБУ "НИИ питания" Российской академии медицинских наук - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2014
3	Всё о мясе: научно-технический и производственный журнал / Всерос. науч.-исслед. ин-т мясной пром-ти - Москва: ВНИИМП, 2008-
4	Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал - Москва: Б.и., 1968-
5	Молочная река: ежеквартальный журнал-каталог / учредитель : ООО "Журнал "Мясной ряд" ; гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа-Пресса, 2008
6	Мясная индустрия: ежемесячный производственный научно-технический журнал - Москва: Б.и., 1996-
7	Мясной ряд: ежеквартальный журнал-каталог / гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа Пресса, 2008-
8	Мясные технологии: специализированный журнал / Учредитель : ЗАО "Отраслевые ведомости" - Москва: Print ru, 2006-
9	Переработка молока: Специализированный журнал / учредитель : ЗАО "Отраслевые ведомости" - Москва: Отраслевые ведомости, 2008-
10	Пищевая и перерабатывающая промышленность: Реферативный журнал - Москва: ЦНСХБ, 2000-
11	Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно- практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 1994-
12	Тара и упаковка: Иллюстрированный журнал для производителей и потребителей упаковочных материалов, машин и изделий / учредитель : Объединенная редакция журналов "Тара и упаковка" и "Логистика" - Москва: Колос, 1994-
13	Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции: [журнал] / учредитель : ФГБОУ ВПО "Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I" - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2013-
14	Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический журнал / учредитель : ООО Издательство "Пищевая промышленность" - Москва: Пищевая промышленность, 1993-

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

№	Название	Размещение
1	Лань	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
2	ZNANIUM.COM	<a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>
3	ЮРАЙТ	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>
4	IPRbooks	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
5	E-library	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
6	Электронная библиотека ВГАУ	<a href="http://library.vsau.ru/">http://library.vsau.ru/</a>

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

**Агроресурсы**

1. Стандартинформ. Группа 65 «СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО». – <http://www.gostinfo.ru/>

**Зарубежные агроресурсы**

1. AGRICOLA: — Национальная сельскохозяйственная библиотека США (National Agricultural Library) создает самую значительную в мире аграрную библиотеку

AGRICOLA. В этой БД свыше 4 млн. записей с рефератами, отражающими мировой информационный поток. — <http://agricola.nal.usda.gov/>

2. AGRIS: International Information System for the Agricultural Sciences and Technology: Международная информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям. — <http://agris.fao.org/>

3. Agriculture and Farming: agricultural research, farm news, pest management policies, and more: Официальные информационные сервисы Правительства США по сельскому хозяйству. — <http://www.usa.gov/Citizen/Topics/Environment-Agriculture/Agriculture.shtml>

4. CAB Abstracts создает сельскохозяйственное бюро британского Содружества (Agricultural Bureau of the British Commonwealth - CAB International). CAB International проводит экспертизу научной значимости журналов, издаваемых в разных странах, приобретает 11 тыс. журналов, признанных лучшими, и реферировать статьи из них. В БД около 5 млн. записей с 1973 г. на английском языке. — <http://www.cabdirect.org/>

5. Food Science and Technology Abstracts (FSTA): Международный информационный центр по проблемам продовольствия (International Food Information System). В БД отражены и реферированы около 1 млн. публикаций, имеющих отношение к производству и безопасности продуктов питания. — <http://www.fstadirect.com/>

6. PubMed Central (PMC): Электронный архив полнотекстовых журналов по биологии и медицине. — <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>

7. ScienceResearch.com: Поисковый портал. — <http://www.scienceresearch.com/scienceresearch/about.html>

### 6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины.

#### 6.3.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux (ALT Linux)	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

#### 6.3.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Единая межведомственная информационно-статистическая система	<a href="https://fedstat.ru/">https://fedstat.ru/</a>
2	База данных показателей муниципальных образований	<a href="http://www.gks.ru/free_doc/new_site/bd_munst/munst.htm">http://www.gks.ru/free_doc/new_site/bd_munst/munst.htm</a>
3	База данных ФАОСТАТ	<a href="http://www.fao.org/faostat/ru/">http://www.fao.org/faostat/ru/</a>
4	Портал открытых данных РФ	<a href="https://data.gov.ru/">https://data.gov.ru/</a>
5	Портал государственных услуг	<a href="https://www.gosuslugi.ru/">https://www.gosuslugi.ru/</a>
6	Единая информационная система в сфере закупок	<a href="http://zakupki.gov.ru">http://zakupki.gov.ru</a>
7	Электронный сервис "Прозрачный бизнес"	<a href="https://pb.nalog.ru">https://pb.nalog.ru</a>
8	ГАС РФ "Правосудие"	<a href="https://sudrf.ru/">https://sudrf.ru/</a>

9	Справочная правовая система Гарант	<a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>
10	Справочная правовая система Консультант Плюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
11	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	<a href="https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks">https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks</a>
12	Росреестр: Публичная кадастровая карта	<a href="https://pkk5.rosreestr.ru/">https://pkk5.rosreestr.ru/</a>
13	Федеральная государственная система территориального планирования	<a href="https://fgistp.economy.gov.ru/">https://fgistp.economy.gov.ru/</a>
14	СТРОЙКонсультант	<a href="http://www.stroykonsultant.ru/">http://www.stroykonsultant.ru/</a>
15	Аграрная российская информационная система	<a href="http://www.aris.ru/">http://www.aris.ru/</a>
16	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	<a href="http://agris.fao.org/">http://agris.fao.org/</a>

### 6.3.3. Аудио- и видеопособия.

Не имеются.

### 6.3.4. Компьютерные презентации учебных курсов.

Не имеются.

## 7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 168
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а



<p>LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.115, 119, 122 (с 16 до 20 ч.)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 165а</p>
--	--

## 9 Иные сведения и материалы

### 9.1 Место и время проведения учебной практики

Основным местом прохождения практики является кафедра товароведения и экспертизы товаров, научная библиотека университета, учебно-научно-производственные подразделения университета.

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

Стационарные исследования включают поисковые работы в открытых источниках информации: мониторинг электронных и печатных СМИ, поиск и анализ информации профессиональных баз данных, аналитика исследований, анализ государственных и ведомственных статистических данных, анализ информации с выставок, отраслевых событий, специализированных каталогов и справочников, рекламно-информационных материалов, периодических научных изданий, нормативно-правовой, нормативной и технической документации и др. источников.

В ходе практики обучающиеся используют технологии конспектирования, реферирования, анализа научной, технической и методической литературы по теме исследований, сбора и обработки материала, написания отчета, подготовки доклада и презентации по его материалам.

Взаимосвязь практики, активных и интерактивных методов обучения позволяет повысить качество подготовки выпускников и эффективность практики. Достижение обучающимися результата в решении поставленной научно-практической задачи является важным элементом активного обучения, обсуждение результатов в формате круглого стола – интерактивной технологией.

Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков носит индивидуальный и инициативный характер.

Рабочие материалы и результаты учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков могут использоваться как обучающимся, так и руководителями и другими преподавателями в учебном процессе. Обучающиеся используют их как результаты собственной активной самостоятельной деятельности в качестве примеров для иллюстрации и интерпретации основных положений изучаемых теоретических дисциплин.

Преподаватели используют их как апробированные материалы, актуализирующие, иллюстрирующие, интерпретирующие, дополняющие и развивающие основные теоретические положения дисциплин учебных планов.

Формами интерактивного обучения, в которых могут быть использованы результаты практики, являются: конференции, круглые столы по итогам практики. Круглые столы могут проходить в формате конкретных ситуаций, деловых игр.

Итоговые конференции, круглые столы по результатам практики как формы активных и интерактивных методов обучения показывают степень развития исследовательских навыков обучающихся, их умение работать с информационными ресурсами, степень формирования профессиональных навыков и умений на основе усвоенных теоретических знаний. Дискуссия на «круглом столе» способствуют приобретению обучающихся навыков профессионального мышления, позволяет выявить ключевые проблемы профессиональной деятельности, определить позицию обучающихся по анализируемой проблеме, выработать алгоритм ее решения, учитывая собственный опыт, полученный во время практики.

### **9.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике.**

Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков осуществляется в соответствии с задачами профессиональной деятельности бакалавра, обучающегося по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Общее учебно-методическое руководство практикой осуществляется кафедрой товароведения и экспертизы товаров.

Заведующий кафедрой назначает руководителя практики, который:

- оказывает обучаемому организационное содействие и методическую помощь в решении задач практики;
- проводит необходимые организационные мероприятия по выполнению программы практики;
- определяет график проведения практики, режим работы обучаемого и осуществляет систематический контроль за ходом практики и работы обучаемого;
- оказывает помощь обучаемому по всем вопросам, связанным с прохождением практики и оформлением отчета.

Обучаемый:

- при прохождении практики получает от руководителя указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением практики,
- проводит исследование по утвержденному индивидуальному заданию в соответствии с графиком практики;
- отчитывается о выполненной работе в соответствии с установленным графиком.

Методические указания Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. Методические указания по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»/ О.А. Василенко, Н.И. Дерканосов, Н.М. Дерканосова, С.А. Шеламова, Рыжков Е.И. Каширина Н.А. и др.- Воронеж: ВГАУ, 2019




**Приложение 2**  
**Лист периодических проверок программы**

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	10.06.2020	Нет  Рабочая программа актуализирована для 2020-2021 учебного года	нет
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	07.10.2020 г.	Программу практики считать рабочей программой практики	По всему документу
Председатель методической комиссии ФТТ Колобаева А.А.	22.06.2021 год	Нет Рабочая программа актуализирована на 2021-2022 учебный год	Нет
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ 	21.06.2022, протокол №10	Есть  Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года	п. 4, п.6 п. 7.
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ 	20.06.2023	Нет  Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года	нет

**Образец оформления титульного листа отчета**

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Воронежский государственный аграрный университет  
имени императора Петра I»

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

**ОТЧЕТ**

**«Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений  
и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской  
деятельности»**

**19.03.03 Продукты питания животного происхождения – прикладной бакалавриат**

Ф.И.О. обучающегося

Группа, курс \_\_\_\_\_

Срок прохождения практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от университета:

\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

Руководитель практики от предприятия \*:

\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

Воронеж – 20\_\_

\* при прохождении практики в научно-исследовательских структурах и подразделениях предприятий вне университета