

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 г.

ПРОГРАММА
практики

Б2.В.03(П) Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

для направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
– прикладной бакалавриат

квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения (очная/заочная)

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Курс 3 очная, заочная форма обучения

Семестр 6 очная, заочная форма обучения

Всего 9 зач.ед. 6 недель 324 часов

Форма контроля зачет с оценкой

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

к. с.-х. н., доцент Рыжков Е. И.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» представляет собой систему документов разработанных в соответствии с ФГОС ВО 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 № 09 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 2019года).

Председатель методической комиссии  _____ А.А. Колобаева

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

Цели и задачи практики

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (далее по тексту производственная практика) является составной частью учебного процесса и важным средством соединения теоретического обучения с практической деятельностью.

Производственная практика направлена на получение профессиональных знаний и навыков в области производства продуктов животного происхождения.

Производственная практика работа является завершающим этапом третьего 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 в области обработки сырья и производства продуктов питания животного; изучение технологических процессов в основных производственных цехах; ознакомление с вопросами организации и планирования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Задачи производственной практики:

- изучение и участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
- ознакомление с работой по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- участие в выполнении мероприятий по обеспечению качества продукции;
- участие в проведении типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
- ознакомление с контролем соблюдения технологической дисциплины;
- изучения принципов подбора и размещения технологического оборудования;
- изучение методов контроля соблюдения экологической безопасности производства.

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

Компетенции		Планируемые результаты обучения
код	название	
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды документации, касающиеся сопровождения процесса производства продуктов питания животного происхождения <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться нормативной, технической документацией, регламентами и ветеринарными правилами; - давать оценку соответствия продукции требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам <p>иметь навыки и/ или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения методов оценки качества и безопасности продуктов животного происхождения
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возник-	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы элементарных требований техники безопасности при эксплуатации производственного

	новении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	оборудования уметь: - применять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия иметь навыки и/ или опыт деятельности: - работы в экстренных ситуациях на различных видах оборудования в соответствии с требованиями безопасности; -разработки инструкций, проведения обучения и инструктажей по охране труда на рабочем месте.
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	знать: -перечень источников научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта; уметь: - анализировать данные научной литературы; иметь навыки и /или опыт деятельности: -использования отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	знать: метрологические требования к организации лабораторий, проведения инструментальных измерений в контроле производства продуктов животного происхождения; уметь: соблюдать метрологические требования при измерениях; иметь навыки и /или опыт деятельности: применения метрологических принципов инструментальных измерений
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	знать: виды входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции уметь: пользоваться основной документацией на сырье и готовую продукцию иметь навыки и/ или опыт деятельности: способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	знать: область применения, сущность и особенности технического регулирования применительно к продуктам питания животного происхождения; уметь: применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные

		<p>документы технического законодательства для анализа и систематизации отечественных и зарубежных инновационных технологий продуктов питания, пищевых продуктов нового поколения - продуктов питания животного происхождения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы в области технического регулирования для анализа и систематизации отечественной и зарубежной научно-технической информации на всех этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения.</p>
ПК-7	<p>способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p>	<p>знать:- методы проведения основных материальных расчетов при производстве продукции из молочного, мясного и рыбного сырья;</p> <p>уметь:- составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве молочной, мясной и рыбной продукции;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: расчета расхода сырья и вспомогательных материалов</p>
ПК-8	<p>способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты</p>	<p>знать: профессиональные базы данных нормативно-правовых и нормативных документов технического законодательства на всех этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения;</p> <p>уметь: применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы с целью формирования проектов нормативных документов</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: составления проектов нормативных документов</p>
ПК-9	<p>готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p>	<p>знать: вредные вещества, их классификацию. механизм воздействия на организм человека; нормирование вредных веществ;</p> <p>уметь: осуществлять контроль вредных веществ;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: работы с приборами по определению загрязненности продуктов вредными веществами</p>
ПК-10	<p>готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования</p>	<p>знать: устройство и принцип работы новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>уметь: осуществлять контроль технологических режимов работы оборудования при изменении схем технологических процессов в условиях производ-</p>

		ства продуктов питания; иметь навыки и /или опыт деятельности: в освоении новых приборных техник и новых методов исследования на пищевых предприятиях.
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	знать:- сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; пути совершенствования существующих технологий, обеспечивающих рациональное использование ресурсов отрасли уметь: анализировать причины возникновения пороков продуктов и предлагать мероприятия по их устранению иметь навыки и /или опыт деятельности: проведения учета и отчетности на предприятии, практическими навыками контроля производственного процесса
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	знать: основные требования и профессиональные обязанности специалиста или рабочего предприятия; режимы и стадии технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения. уметь: выполнять профессиональные обязанности специалиста или рабочего предприятия, находить причины нарушения технологических процессов, устранять их и восстанавливать нормальный ход технологических процессов; иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть практическими навыками по выработке продуктов питания животного происхождения
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	знать: виды программного обеспечения ПК и их функциональное назначение, сетевые компьютерные технологии уметь: работать с программными средствами общего назначения иметь навыки использования программных средств для решения производственных задач обработки информации, для составления отчетов

3. Место производственной практики в структуре ОП

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика относится ко второму блоку Б2 «Практики», к вариативной части программы 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.

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика может проводиться на профильных предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения, с которыми заключены долгосрочные или индивидуальные договоры.

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика базируется на следующих дисциплинах: «Биохимия и биоконверсия сырья животного происхождения», «Инновационные технологии», «Анатомия пищевого сырья», «Техническое регулирование, стандартизация и метрология отрасли», «Авторское и патентное право», «Статистические методы анализа в отрасли», «Конкурентоспособность продукции животного происхождения», «Общая технология отрасли», «Введение в технологию отрасли», «Технологическое оборудование отрасли», «Инженерная и компьютерная графика», «Пищевая химия», «Микробиология в отрасли», «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения».

4. Объем производственной практики, ее содержание и продолжительность

Показатели	Курс	Всего
	5	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	9 / 324	9 / 324
Общая контактная работа, ч	0,50	0,50
Общая самостоятельная работа, ч	323,50	323,50
Контактная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	0,5	0,5
руководство практикой, всего	0,25	0,25
Самостоятельная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	323,50	323,50
в т.ч. в форме практической подготовки	226,00	226,00
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	-	-
зачет с оценкой	+	+
Форма промежуточной аттестации (зачёт, зачет с оценкой)	зачет с оценкой	зачет с оценкой

Содержание практики

Примерный план прохождения производственной практики, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая 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. Исследовательский (аналитический)

На этом этапе практики происходит аналитическая работа по подготовке к составлению отчета в соответствии с индивидуальным заданием согласно программе:

- изучение структуры предприятия и первичных производственных подразделений, особенности сырьевой базы, мероприятия по обеспечению качества сырья и вспомогательных материалов

- изучение технического оснащения и видов технологического оборудования

- изучение мер в обеспечении безопасного труда

- изучение основных технологических процессов на предприятии, виды документации, регламентирующие производство продукции

- изучение экономической и маркетинговой деятельности предприятия

- сбор и анализ необходимой информации в соответствии с темой индивидуально-го 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 производственной практике

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	<p>ПК-3-способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p> <p>ПК-1-способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p> <p>ПК-2 способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>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, дневника и индивидуального задания.</p> <p>Руководитель практики рекомендует обучающемуся научно-техническую литературу по вопросам, связанным с прохождением практики; нормативно-правовые и нормативные документами и информационными базами данных, консультирует по вопросам выполнения индивидуального задания.</p> <p>Инструктаж и изучение требований к технике безопасности на предприятии</p> <p>Отчет, (раздел введение, цели и задачи практики) дневник (рабочий график (план) проведения</p>

2	Основной (практический, экспериментальный)	<p>ПК-2 способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>ПК-4 способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p> <p>ПК-5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p> <p>ПК-6 способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции</p> <p>ПК-7 способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p> <p>ПК-8 способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты</p> <p>ПК-9 готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p> <p>ПК-10 готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования</p>	<p>практики;)</p> <p>Отчет .(Обобщенные и систематизированные сведения по следующим изучаемым в период прохождения практики аспектам: - ознакомление с ключевыми сведениями о деятельности и развитии предприятия; - ознакомление с общей характеристикой перерабатывающего предприятия; - оценка сырьевой базы предприятия, ассортимента выпускаемой продукции, требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию -изучение технологического оборудования предприятия; -описание технологических схем производства продуктов питания животного происхождения на предприятии; -ознакомление с документацией по учету и отчетности на предприятии; - изучение норм расхода сырья и составления сырьевых балансов; - изучение требований техники безопасности на предприятии; -ознакомление с требованиями к безопасности производства; -выполнение индивидуального задания</p> <p>Дневник (план ежедневной работы на предприятии, участие в выработке продукции и выполнение простейших технологических операций)</p>
---	--	--	---

		ПК-11 способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения ПК-12 готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	
		ПК-3-способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Отчет (Поиск и подбор профессиональной литературы различных печатных источниках, в ЭБС, базах данных, периодической печати для проведения научных исследований и постановки эксперимента)
3	Заключительный	ПК-13-владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Доклад, презентация по материалам отчета Зачёт с оценкой

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы

- 1 Анализ сырьевого рынка (группы продуктов животного происхождения).
- 2 Схемы технологических связей на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения .
- 3 Технологические схемы первичной переработки сырья для производства продуктов питания животного происхождения .
- 4 Основные виды производственно-технологического и ветеринарного контроля на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения.. Контролируемые параметры и их значение
- 5 Современное оборудование для производства продуктов питания животного происхождения.
- 6 Ресурсосберегающие технологии при производства продуктов питания животного происхождения.

5.3. Промежуточный контроль

«Не предусмотрен»

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 и дневник. В отчете должны быть показаны результаты деятельности обучающихся в соответствии с заданием. Отчет по производственной практике, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологической практике состоит из титульного листа, содержания, введения, общей части, заключения, списка литературы, может включать приложения. Введение отражает актуальность выбранной темы, цели и задачи практики. В основной части отчета представляют описание предприятия и/или структурных подразделений, сырьевой базы предприятия, способов организации входного и производственного контроля, технологических процессов производства, описание способов учета и отчетности на предприятие и т.д, а также индивидуальное задание, которое отражает: современное состояние в области новых технологических решений для производства продуктов питания животного происхождения, используемые подходы и методы решения задач в области продуктов питания животного происхождения. В заключении обучающийся освещает выводы и 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: КемТИПП (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,	Электронный ресурс

	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?p11_cid=25&p11_id=4883>.	
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: КемТИПП (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: КемТИПП (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 производства, переработки и товарове-	Электрон-

	дение про-дукции рыбоводства : учеб.-метод. по-сobie [электронный ресурс] : / Боднар-чук В.Г., Ходусов А.А. — Москва : СтГАУ (Ставропольский государствен-ный аграрный университет), 2007 .— ISBN 978-5-9596-0438-7 .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5723 >.	ный ресурс
7	Бредихина, О. В. Научные основы производства рыбопродуктов / Бредихина О.В., Бредихин С.А., Новикова М.В. — Москва : Лань", 2016 .— Допущено УМО по образованию в области техно-логии сы-рья 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>	Электрон-ный ресурс
8	Забашта А. Г. Технология переработки яиц: учебное пособие - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 - 202 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электрон-ный 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]	Электрон-ный ресурс
10	Чебакова Товароведение, технология и экспертиза пищевых продук-тов животного происхождения [электронный ресурс]: Учебное посо-бие / Чебакова, Данилова - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014 - 304 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электрон-ный ресурс
11	Дунченко Управление качеством в отраслях пищевой промышленно-сти [электронный ресурс] / Дунченко - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012 - 212 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электрон-ный ресурс
12	Сон К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и пе-реработке сырья животного происхождения [электронный ресурс]: / Сон К. Н., Родин В. И., Бесланеев Э. В. - Москва: Лань, 2013 [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электрон-ный ресурс

6.1.3. Методические издания.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место изда-ния)	Кол-во экз. в библиотеке.
1	Василенко О.А. Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика. Методические указания для обучающихся по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхожде-ния»/ О.А. Василенко, 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.

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

№	Название	Размещение
1	Лань	https://e.lanbook.com
2	ZNANIUM.COM	http://znanium.com/
3	ЮРАЙТ	http://www.biblio-online.ru/
4	IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
5	E-library	https://elibrary.ru/
6	Электронная библиотека 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	https://fedstat.ru/
2	База данных показателей муниципальных образований	http://www.gks.ru/free_doc/new_site/bd_munst/munst.htm
3	База данных ФАОСТАТ	http://www.fao.org/faostat/ru/
4	Портал открытых данных РФ	https://data.gov.ru/
5	Портал государственных услуг	https://www.gosuslugi.ru/
6	Единая информационная система в сфере закупок	http://zakupki.gov.ru
7	Электронный сервис "Прозрачный бизнес"	https://pb.nalog.ru
8	ГАС РФ "Правосудие"	https://sudrf.ru/
9	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
10	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
11	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://texэксперт.сайт/sistema-kodeks
12	Росреестр: Публичная кадастровая карта	https://pkk5.rosreestr.ru/

13	Федеральная государственная система территориального планирования	https://fgistp.economy.gov.ru/
14	СТРОЙКонсультант	http://www.stroykonsultant.ru/
15	Аграрная российская информационная система	http://www.aris.ru/
16	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

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)
1.. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ОАО Молкомбинат "Воронежский" АО "Молвест" от 05.09.2016 г.	394016, Россия, Воронеж, ул. 45 Стрелковой Дивизии, 259
2. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "Тульская мясная компания" от 01 марта 2020 г.	301846, Тульская область, г. Ефремов, улица Интернациональная, дом 9, оф.20
3. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "АГРОЭКО – ВОСТОК" от 01 марта 2020 г	394077, Воронежская область, город Воронеж, бульвар Победы, 19, офис 1
4. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "ЭкоНиваАгро" от 10 января 2019 г.	397926, Воронежская обл., Лискинский р-н, с. Щучье, ул. Советская, д. 33
5. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭФКО пищевые ингредиенты» от 01 января 2020 г.	309850, Белгородская область, Алексеевский район, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.4
6. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ПАО «Группа Черкизово» от 15 января 2019 г	142931, Московская область, город Кашира, деревня Топканово, улица Черкизовская (Мясопереработка Тер.), дом 1, помещение 1, каб.2

<p>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
<p>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</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.168
<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>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а
<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</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.115, 119, 122 (с 16 до 20 ч.)
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 165а
<p>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, 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, AST Test, eLearning server , AST Test, eLearning server</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119 120, 122, 123а

8 Иные сведения и материалы

8.1 Место и время проведения производственной практики

Основным местом прохождения практики является кафедра товароведения и экспертизы товаров, научная библиотека университета, учебно-научно-производственные подразделения университета и предприятия с которыми заключены договора и/или взаимном стратегическом сотрудничестве.

8.2 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.

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика носит индивидуальный и инициативный характер.

Рабочие материалы и результаты производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) могут использоваться как обучающимися, 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.

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) является этапом сквозной производственной практики.

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.

8.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике.

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика 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.

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика. Методические указания для обучающихся 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
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ 	протокол методкомиссии № 10 от 18.06.2024	Нет Рабочая программа актуализирована для 2024-2025 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

«Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика»

направление 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