

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Дмитриев Николай Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 21.06.2020 10:13:31

Уникальный программный ключ:

f7c6227919e4c4dbfb4d7b682991f8553b37cafb4

Министерство сельского хозяйства РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Утверждаю

декан факультета

О.П. Ильина



24 июля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид: производственная

Тип: Технологическая

Направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции
животноводства

Уровень Бакалавриат

Молодежный 2020

1. Цель и задачи практики

Цель практики: совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Овладение умениями и навыками организации и реализации технологий производства сельскохозяйственной продукции и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи практики:

- Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;
- реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Место практики в структуре образовательной программы

Практика относится к обязательной части Блока 2«Практика» основной профессиональной образовательной программы (далее – образовательной программы) бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Практика проводится в 6 семестре 3 курса для очной формы/на 3 курсе для заочной.

3. Вид практики и формы ее проведения

Вид практики – производственная

Тип практики – Технологическая

Базой проведения практики обучающихся являются сельскохозяйственные предприятия, с которыми заключены договора (СХ ПАО «Белореченское», ООО «Янта» Молочный завод и др.) связанные с производством, хранением и стандартизацией животноводческой продукцией, которые используют современные технологии, укомплектованы современными машинами, техническими средствами и оборудованием, и характеризуются высоким уровнем производства.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья практика осуществляется путем выбора мест прохождения практики с учетом состояния здоровья и требований по доступности (в каждом конкретном случае).

Производственная технологическая практика проводится в следующей форме:

дискретно:

- путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

1. Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Производственная практика лиц, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается факультетом Университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Инвалиду и лицу с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление на имя декана/директора факультета/института (минимум за три месяца до начала практики) с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места практики с учетом его индивидуальных особенностей. Выбор места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При направлении инвалида и лица с ОВЗ в организацию для прохождения предусмотренной учебным планом производственной практики Университет согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида.

Формат проведения защиты отчетов по практике инвалида и лица с ОВЗ устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно, с применением электронных или иных технических средств). По заявлению инвалида и лица с ОВЗ в процессе защиты отчета по практике деканат/дирекция обеспечивает присутствие ассистента из числа сотрудников Университета, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами комиссии).

При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответов при защите отчета по производственной практике.

5. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые у обучающегося компетенции и запланированные результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	<p>знать: Основные технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p> <p>владеть: Использовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p> <p>владеть: Способностью использовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p>
		ИД-2 _{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	<p>знать: находит и критически анализирует информацию по технологии производства с/х продукции</p> <p>уметь: критически анализировать информацию по технологии производства с/х продукции</p> <p>владеть: способностью анализа информацию по технологии производства с/х продукции</p>
		ИД-3 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	<p>знать: технологии производства, хранения и переработки с/х продукции</p> <p>уметь: Использовать технологии производства, хранения и переработки с/х продукции</p> <p>владеть: Способностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>
		ИД-4 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	<p>знать: методы анализа и планирования технологических процессов</p> <p>уметь: грамотно, логично, аргументировано формирует технологические процессы</p> <p>Владеть: Способностью анализировать и планировать технологические процессы</p>

		ИД-5 _{ук-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	знать: Основные методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы уметь: Использовать основные методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы владеть: Способностью использовать основные методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1 _{опк-2} Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, Уметь: Использовать методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки Владеть: - технологическими инструкциями по производству продукции сельскохозяйственной продукции;
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1 _{опк-3} Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и	Знать: основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий Уметь: создавать безопасные условия труда, обеспечивать проведение

		профессиональных заболеваний	профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и Владеть: способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ОПК- 4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-4} Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Знать: - существующие технологии и современные технологии производства сельскохозяйственной продукции Уметь: - использовать существующие и реализовывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции Владеть: - способностью использовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции

6. Содержание, объем технологической практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях (либо в часах)

Общая трудоемкость практики составляет 18 зачетных единицы или 648 часов, продолжительность - 12 недели.

№ п/п	Наименование разделов, перечень работ	Трудоемкость в часах
1.	Подготовительный - проведение инструктажа по технике безопасности; - знакомство с предприятием (организацией) и его подразделениями, специализацией, динамикой развития; - изучение функциональных обязанностей (должностных инструкций) сотрудников подразделения, в котором проводится практика	100
2.	Производственный: - сбор и обобщение новейшей информации в соответствии с программой практики; - проведение работы по теме выпускной квалификационной работы; - обработка и анализ материала; - описание полученных результатов работы.	348

3.	Заключительный -составление отчета по производственной практике; формулирование выводов и предложений производству; обсуждение результатов практики и подготовленных предложений с научным руководителем; -оформление отчета по производственной практике; -защита отчета по производственной практике.	200
	Итого:	648

Вид аттестации: зачет с оценкой.

Конкретное содержание технологической практики определяется руководителем практики и отражается в плане (рабочем графике) проведения практики: в индивидуальном задании обучающегося.

7. Обязанности руководителей практики и обучающегося

Руководитель практики от организации:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным образовательной программой.

Обязанности руководителя практики от профильной организации¹:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

8. Организация и структура практики

Перед началом практики руководителем проводится инструктаж по технике безопасности. Перед работой проводится инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.

До отъезда на практику студент должен получить программу практики и индивидуальное задание с указаниями по сбору исходной информации.

Работа студента по выполнению программы практики и индивидуальных заданий осуществляется в соответствии с календарным графиком, который утверждается руководителем практики от предприятия. Учет и регистрация

¹Если к руководству практикой не привлекаются руководители от профильной организации, то обязанности руководителя практики от профильной организации не указываются.

фактически выполненной работы ведется студентом в соответствие с утвержденным календарным планом, при этом фиксируются отклонения от него. Календарный план и график его выполнения может периодически пересматриваться, а в конце практики подписывается руководителем.

Содержание этапов производственной (технологической) практики.

Этап 1. Подготовительный

Проведение инструктажа по технике безопасности. Знакомство с предприятием (организацией) и его подразделениями, специализацией, динамикой развития. Изучение функциональных обязанностей (должностных инструкций) сотрудников подразделения, в котором проводится практика.

Этап 2. Производственный

Сбор и обобщение новейшей информации в соответствии с программой практики. Проведение работы по теме выпускной квалификационной работы. Обработка и анализ материала. Описание полученных результатов работы.

Самостоятельная работа обучающихся состоит в изучении современных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Этап 3. Заключительный

Составление отчета по производственной (технологической) практике. Формулирование выводов и предложений производству. Обсуждение результатов практики и подготовленных предложений с научным руководителем. Оформление отчета по производственной (технологической) практике. Защита отчета по производственной (технологической) практике.

9. Формы отчетности по практике

Для промежуточной аттестации по практике предоставляются следующие документы:

- план учебной практики (см. **Приложение 1**),
- характеристика с места практики (см. **Приложение 2**),
- отзыв руководителя практики (см. **Приложение 3**),
- отчет о прохождении практики (см. **Приложение 4**).

Отчет по производственной (технологической) практике должен содержать ответы на все вопросы программы практики и составляется в строгом соответствии с ней.

Объем отчета не должен превышать 40 страниц компьютерного текста. Требования к оформлению и структуре отчета.

Поля: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее – 20 мм. Шрифт: TimesNewRoman, 14 пт.

Текст выровнен по ширине, заказан абзацный отступ 1,25 мм. Междустрочный интервал в текстовых абзацах – полуторный, интервалы перед и после – 0 пт, уровень текстовых абзацев – основной текст.

Нумерация страниц – сквозная. Первая страница – титульный лист, вторая – Содержание.

Номер страницы – арабской цифрой по центру верхнего поля. Используется шрифт Times New Roman, 14 пт. Первая-вторая страница не нумеруются, но считаются. Нумерация начинается с 1 раздела.

Заголовки оформляют от начала страницы. Точка в конце заголовка не ставится. Длина одной строки заголовка не должна превышать 12 см. Для перехода на новую строку в многострочном заголовке используют сочетание клавиш Shift и Enter.

Заголовок первого уровня (введение, глава, выводы и предложения, список источников информации) должен быть напечатан прописными буквами полужирным шрифтом без точки на конце. Переносить слова в заголовке не допускается. Заголовки отделяют от текста сверху и снизу одним интервалом.

Заголовок второго уровня (пункта) – строчными буквами (первая прописная), полужирным шрифтом, междустрочный интервал – одинарный. Выравнивание – по центру. Междустрочный интервал – одинарный. **Слово «Глава» не писать!**

Заголовки должны быть пронумерованы арабскими цифрами

Заголовок третьего уровня (подпункта, если он есть) оформляется аналогично заголовку второго уровня.

Основной текст должен быть разделен на главы или разделы и подразделы, которые нумеруются арабскими цифрами.

1 ЗАГОЛОВОК; 1 уровня

1.1 Заголовок 2 уровня;

1.1.1 Заголовок 3 уровня.

Обучающийся представляет отчет по производственной (технологической) практике научному руководителю не позднее пяти дней после окончания срока прохождения практики.

Обучающиеся по завершении производственной (технологической) практики должны представить руководителю практики от кафедры следующие материалы и документы:

- дневник прохождения производственной (технологической) практики;
- отчет о проведенной работе, содержащий описание деятельности, выполнявшейся за время производственной (технологической) практики, перечень полученных знаний и навыков, анализ затруднений при выполнении работы, методики проведения эксперимента, выводы и предложения.

К отчету должны быть приложены:

- характеристика, заверенная подписью руководителя профильной организации и печатью;
- отзыв руководителя практики от университета о работе обучающегося в период прохождения производственной (технологической) практики с рекомендуемой оценкой.

Примерное содержание отчета по производственной (технологической) практике приведено в (см. **Приложение 5**). Обязательными структурными единицами отчета являются:

Титульный лист установленного образца с подписью руководителя от кафедры, является первым листом отчета. Титульный лист выполняется по

форме, рекомендуемой (см. **Приложение 4**).

Содержание – перечень вопросов, содержащихся в отчете, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, перечислением приложений и указанием соответствующих страниц.

Введение – цель, задачи, объект исследования, сроки прохождения производственной практики обучающимся в конкретном предприятии (организации, учреждении). Требования к введению определяются целью производственной (технологической) практики и индивидуальным заданием.

Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются целью производственной (технологической) практики и индивидуальным заданием.

Заключение (выводы и предложения производству).

Приложения.

10. Оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Оценочные средства для промежуточной аттестации по практике включают:

- перечень компетенций, планируемых результатов практики, соотнесенных с результатами освоения образовательной программы и этапы их формирования;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе проведения практики;

Оценочные средства по практике представлены в виде фонда оценочных средств.

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

11.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

а) основная литература:

1. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5350-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139248> — Режим доступа: для авториз. пользователей. Неограниченный доступ 2020
2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Текст] : учеб. пособие для вузов по направлению подгот. 111100 - "Зоотехния" (квалификация (степень) - "бакалавр") : допущено Учеб.-метод. об-нием / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. :

- Лань, 2012. - 621 с. : табл. ; 21 см. - (Учебники для вузов. Специальная литература).
3. Управление качеством [Текст] : учеб. для вузов / Е. И. Семенова [и др.] ; под ред. Е. И. Семеновой. - М. : КолосС, 2003. - 184 с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
 4. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции [Текст] : учеб. для бакалавров, обучающихся по направлению 110900 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции" : рек. Учеб.-метод. об-нием / В. И. Манжесов [и др.] ; под ред. В. И. Манжесова. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 533 с. : ил. ; 25 см.
 5. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства [Текст] : учеб. для вузов / А. А. Курочкин, В. В. Ляшенко ; под ред. В. М. Баутина. - М. : Колос, 2001. - 439 с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений)
 6. Бредихин, Сергей Алексеевич.
Технология и техника переработки молока [Текст] / С. А. Бредихин, Ю. В. Космодемьянский, В. Н. Юрин. - М. : Колос, 2001. - 399 с. : ил. - ISBN 5-10-003442-4 : 179.60 р., 172.50 р.
 7. Шалыгина, Александра Михайловна.
Общая технология молока и молочных продуктов [Текст] : учеб. для вузов / А. М. Шалыгина, Л. В. Калинина. - М. : КолосС, 2007. - 199 с. : ил. ; 21 см. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - Библиогр.: с. 196-197. - ISBN 978-5-9532-0580-1 : 121.55 р.
 8. Технология молока и молочных продуктов [Текст] : учеб. для вузов / Г. Н. Крусь [и др.] ; под ред. А. М. Шалыгиной. - М. : КолосС, 2008. - 455 с. ; 21 см. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - Библиогр.: с. 450-451 . - ISBN 978-5-9532-0599-3 : 374.00 р., 508.20 р.
 9. Голубева, Любовь Владимировна.
Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Текст] : учеб. пособие для вузов / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. - СПб. : Лань, 2012. - 378 с. : табл. ; 21 см. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Библиогр.: с. 375. - ISBN 978-5-8114-1202-0 : 819.94 р., 877.36 р.
 10. Производство и переработка свинины [Текст] : учеб. пособие для вузов : допущено учеб.-метод. об-нием / А. Н. Негреева [и др.]. - М. : Колос, 2008. - 167 с. : ил. ; 20 см. - Библиогр.: с. 166. - ISBN 978-5-10-003979-2 : 68.00 р., 133.00 р.
 11. Производство и переработка говядины [Текст] : учеб. пособие для вузов по спец. 110305 "Технология с.-х. пр-ва" : допущено Учеб.-метод. об-нием / А. Н.

Негреева [и др.]. - М. : Колос, 2007. - 199 с. ; 20 см. - Библиогр.: с. 197-198 . - ISBN 978-5-10-003972-3 : 68.00 р., 133.00 р.

12. Бессарабов, Борис Филиппович.
Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подгот. (спец.) 111100 - "Зоотехния" (квалификация (степень) "бакалавр" и "магистр") и направлению подгот. (спец.) - 111801 "Ветеринария" (квалификация (степень) "специалист") : допущено УМО / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. - СПб. : Лань, 2012. - 336 с. ; 21 см. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1328-7 : 550.00 р.

б) дополнительная литература:

1. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского ; авт.-сост.: А. А. Мартемьянова, Ю. А. Козуб. - Доп. и перераб. изд. - Электрон. текстовые дан. - Иркутск : Изд-во ИрГАУ, 2019. - 134 с. : ил. - (Электронная библиотека ИрГАУ). - Загл. с титул. экрана. - Библиогр.: с. 133-134. - Б. ц. Полный текст доступен в электронной библиотеке ИрГАУ
2. Технология, оборудование и проектирование предприятий мясной отрасли [Электронный ресурс] : учеб. для вузов / А. З. Тахо-Годи, В. И. Комлацкий, Т. А. Подойницына, Ю. А. Козуб ; Кубан. гос. аграр. ун-т им. И. Т. Трубилина, Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Электрон. текстовые дан. - Saarbrücken : Lap Lambert Academic Publishing, 2019. - 293 с. : ил. - (Электронная библиотека ИрГАУ). - Загл. с титул. экрана. - Библиогр.: с. 287-292. - Б. ц.
3. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 111100 - "Зоотехния" : допущено УМО / Л. Ю. Киселев [и др.] ; под ред. Л. Ю. Киселева. - СПб. : Лань, 2013. - 447 с. : ил. ; 24 см. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Библиогр.: с. 442-444. - ISBN 978-5-8114-1364-5 : 1200.10 р., 1320.11 р.
4. Забашта, А. Г. Технология мясных и мясосодержащих консервов [Текст]: [учеб. пособие] / А. Г. Забашта.- М.: КолосС, 2012.- 440 с.- режим доступа: <http://rucont.ru/efd/227385>
Неограниченный доступ 2012/ УМО
5. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Текст]: [учеб. пособие] / Г. В. Чебакова, И. Л. Данилова.- М.: КолосС, 2011.- 312 с.- режим доступа: <http://rucont.ru/efd/227393> Неограниченный доступ 2011/ УМО
6. Производство и переработка говядины [Текст]: учеб. пособие для вузов по спец. 110305 "Технология с.-х. пр-ва": допущено Учеб.-метод. об-нием / А. Н. Негреева [и др.].- М.: Колос, 2007.- 199 с. 7 2007/ УМО

7. Производство и переработка свинины [Текст]: учеб. пособие для вузов: допущено учеб.-метод. об-нием / А. Н. Негреева [и др.]- М.: Колос, 2008.- 167 с.: ил. 7 2008/ УМО
8. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здравова, О.С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О.А. Ковалевой. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113377> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Полянских, С.В. Технология продуктов животного происхождения. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие : в 2 частях / С.В. Полянских, Н.М. Ильина. — Воронеж : ВГУИТ, 2017 — Часть 2 : Технология мяса и мясных продуктов — 2017. — 112 с. — ISBN 978-5-00032-299-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106800> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Нилова, Л.П. Анатомия пищевого сырья : учебное пособие / Л.П. Нилова, Т.В. Пилипенко, Е.Э. Флоринская. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 154 с. — ISBN 978-5-6042462-3-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115326> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здравова, О.С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О.А. Ковалевой. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113377> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113611> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-3429-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113900> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А.

- Мазилкин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-1452-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107955> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
15. Процессы и аппараты. Расчет и проектирование аппаратов для тепловых и теплообменных процессов : учебное пособие / А.Н. Остриков, В.Н. Василенко, Л.Н. Фролова, А.В. Терехина. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 440 с. — ISBN 978-5-8114-3143-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109507> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 16. Шевхужев, А.Ф. Мясное скотоводство и производство говядины : учебник / А.Ф. Шевхужев, Г.П. Легошин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-3423-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115510> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 17. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин.- М.: Колос, 2000.- 366 с. 2 2000
 18. Зонин, В.Г. Современная технология мясных консервированных продуктов [Текст] / В. Г. Зонин.- СПб: Профессия, 2008.- 223 с.: ил. 3 2008
 19. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учеб. для вузов: в 2 кн.: рек. Учеб.-метод. об-нием.- Кн. 1: Общая технология мяса.- М. : КолосС, 2009.- 565 с. 3 2009/ УМО
 20. Кайм, Генрих. Технология переработки мяса. Немецкая практика/ Г. Кайм; пер. с нем. Г. В. Соловьевой, А. А. Куреленкова. - СПб. : Профессия, 2008.- 487 с. 3 2008
 21. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учеб. для вузов: в 2 кн.: рек. Учеб.-метод. об-нием.- Кн. 2: Технология мясных продуктов.- М. : КолосС, 2009.- 711 с. 3 2009/ УМО
 22. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР [Текст]: учеб. для вузов / Л. В. Антипова [и др.]. - М.: КолосС, 2003.- 319 с.: ил. 3 2003/ УМО
 23. Забашта, А.Г. Справочник по разделке мяса [Текст] / А. Г. Забашта, И. А. Подвойская, М. В. Молочников.- М.: Франтэра, 2002.- 326 с. 2 2002
 24. Технологический сборник рецептов колбасных изделий и копченостей / Б. С. Сенченко [и др.]. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 864 с. 2 2001
 25. Богданова К.Н. Производство мясопродуктов из нетрадиционного сырья: учебно-практическое пособие / К.Н.Богданова, И.В. Брянская, Н.В.Колесникова.- Улан-Удэ, Изд-во ВСГТУ, 2007.- 90 с.- режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/?q=node/932>
 26. Неограниченный доступ
 27. 25. Космлов, В. И. Сырьё и технология производства мясопродуктов / В. И. Космлов.— Оренбург: ФГБОУ ВПО Оренбургский

государственный аграрный университет, 2009.—229 с.- режим доступа:
<http://rucont.ru/efd/229197> Неограниченный доступ

28. Разделка мяса [Текст] / А. Г. Забашта [и др.].- М.: КолосС, 2010.- 455 с.: ил.5
2010

11.2. Перечень ресурсов сети «Интернет»

№ п/п	Наименование ресурса	Адрес в Интернет
1.	Научная электронная библиотека	eLIBRARY.RU – http://elibrary.ru/defaultx.asp
2	«Национальный цифровой ресурс «Рукопт»	http://ckbib.ru
3	ЭБС «AgriLib»	http://www.ebs.rgazu.ru
4	ЭБС издательства Лань	www.e.lanbook.com

11.3. Перечень информационных технологий

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее лицензионное программное обеспечение и информационные справочные системы:

1. Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейдоперационной системы) (лицензии: №№ 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016).

2. Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт) (лицензии: №№ 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780).

СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОЕ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ (GNU GENERAL PUBLIC LICENSE ИЛИ АНАЛОГ).

Adobe Acrobat Reader DC; Архиватор 7-zip; Браузер Mozilla Firefox

12. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения учебной технологической практики

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др.	Основное оборудование	Форма использования
----------	--	-----------------------	---------------------

	объектов для проведения учебных занятий		
1	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 2 - Учебная аудитория	<p><i>Специализированная мебель:</i> столы для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий.</p> <p>ученические - 9 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 19 шт.</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> Экран проекционный ClassicSolutionLynx E(220*220). Электронные весы. Плитка электрическая Irit IR-8004. Вытяжной шкаф. Фондю 10 пр 19X9,5 см чугун. Доска меловая - 1 шт., Колонки Genius- 1 шт, ПК рабочее место - 1 шт., Набор химической посуды, реактивы, набор ареометров, микроскопы. Схемы, плакаты, таблицы, Учебно-наглядные пособия</p>	для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий.
2	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 28 - Библиотека - читальный зал.	<p>Специализированная мебель:</p> <p>Компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., Ксерокс Canon, Принтер</p> <p>Мебель: столы, стулья</p> <p>Технические средства обучения:</p> <p>Литературное обеспечение по темам дисциплины. Учебно-наглядные пособия.</p>	Для проведения самостоятельной работы практических занятий
3	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 44 - Актовый зал.	<p>Специализированная мебель: парты учебные – 66 шт., Лавки учебные - 66 шт. Жалюзи вертикальные. Трибуна.</p> <p>Технические средства обучения:</p> <p>Проекционный экран. Мультимедийное оборудование. Ноутбук Asus P55VA. Крепление для проектора ClassikSolution.</p>	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа
	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 46 - Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы"	<p>Специализированная мебель:</p> <p>Столы преподавательские - 9 шт, стулья - 9 шт. Стеллаж металлический. Шкаф гардеробный. Технические средства обучения: ПК рабочее место - 3 шт. (Ноутбук Asus P55VA. Монитор TFT 19"ViewSonic VA1932WA Black, Монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N. Системный блок DNS HomePentium E2160, Системный блок Ramec. Принтер/сканер/копир HP LJ M1132</p>	Для проведения индивидуальных консультаций

		MFP. Принтер HP LaserJet 1020.Мультимедиа проектор Optoma X302. Мышь компьютерная. Кабель USB F-B. Сетевой фильтр. Колонки Genius. Клавиатура. Крепление универсальное Peerless для проектора. Крепление для проектора ClassikSolution.)	
--	--	--	--

Рабочая программа составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства

Программу составил: к.с-х.н, доцент Козуб Юлия Анатольевна



Программа одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол № 6 от 24 июля 2020 г.

Заведующий кафедрой

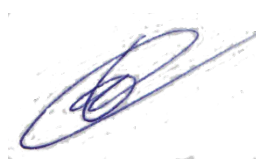


Козуб Юлия Анатольевна

Программа одобрена на заседании учебно-методической комиссии кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол № 6 от 24 июля 2020 г.

Председатель учебно-методической комиссии: к.вет.н., доцент Батомункуев Алдар Содномишиевич



Приложение 1

Министерство сельского хозяйства РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»

Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

План технологической практики

Студент(ка) _____

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства

Группа _____

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины

Молодежный 20 _____

1. Общие сведения о практике

Место прохождения практики: _____

Срок прохождения практики: по РУП с ____ . ____ 20 ____ г. по ____ . ____ 20 ____ г.;

фактически: _____

Начало практики _____

Окончание практики _____

Руководитель от кафедры _____

(Ф.И.О., должность)

Руководитель от организации _____

(Ф.И.О., должность)

2. Индивидуальные задания на период технологической практики

--	--	--

Приложение 2

ХАРАКТЕРИСТИКА

руководителя практики от организации

(о работе студента: уровень теоретической подготовки студента, качество и объем выполнения заполнения запланированной работы при исполнении определенных обязанностей по должностной инструкции, состояние трудовой дисциплины, отношение к работе, полученные профессиональные навыки и компетенции)

Настоящая характеристика дана студенту(ке) ...курса _____

(Ф.И.О.)

Название практики: _____

Наименование и реквизиты организации (места прохождения практики),
от которой дана характеристика: _____

(наименование организации, адрес, телефон, электронная почта)

Сроки прохождения практики: _____

Перечень работ, которые студент выполнил в организации:

В период прохождения практики студент ознакомился с особенностями работы и должностной инструкцией ..., изучил аспекты

Оценка работы студента на практике ответственным лицом:

_____ (Ф.И.О. студента) за время прохождения практики продемонстрировал хорошие теоретические знания. Во время работы показал себя целеустремленным, ответственным, дисциплинированным работником. Стремился получить новые профессиональные компетенции, знания и практические навыки. Рекомендую оценить результат практики студента _____ (Ф.И.О.) на _____ ("отлично", "хорошо", "удовлетворительно").

_____ (должность лица, выдавшего характеристику)

_____ (наименование организации)

_____ (подпись, Ф.И.О.)

Подпись _____ заверяю.

М.П.

Руководитель практики от кафедры _____

(подпись, расшифровка подписи)

Образец титульного листа отчета по производственной практике Приложение

4

Министерство сельского хозяйства РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»

Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

**ОТЧЕТ О ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ**

в период с « » _____ 20__ г. по « » _____ 20__ г.

в _____

(место прохождения практики: _____)

Выполнил _____ Ф. И.О.

студент (очной, заочной) формы обучения

группы _____ курса _____

Руководитель практики от кафедры _____

Дата защиты отчета: « _____ » _____ 20__ г.

Оценка _____

Молодежный 20__

Структура отчета (образец)

ОТЧЕТ О _____ ПРАКТИКЕ

1. Место и время прохождения практики _____

2. Прделанная работа (по разделам плана практики) _____

Подпись студента-практиканта _____

Подпись руководителя практики: _____

**Образец оформления содержания отчета по производственной
(технологической) практике Приложение 5**

ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ

ЗАДАНИЕ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

**1 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ /
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

1.1

1.2

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

– ОБРАЗЦЫ ДОКУМЕНТОВ, ТАБЛИЦЫ, ГРАФИКИ И Т.П.

– ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

–ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ОТ ПРЕДПРИЯТИЯ (ОРГАНИЗАЦИИ)

