


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 21.06.2022 06:11:28  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cddb14e7632991c81651971a1bd

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**  
**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   
«26 » марта 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**Вид: Производственная**

**Тип: Преддипломная**

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства  
и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции  
животноводства

(уровень бакалавриата)

Форма обучения – очная / заочная

4 курс 8 семестр / 5 курс

Молодежный 2021

## 1. Цель и задачи практики

**Цель практики:** является сбор необходимого материала, проведение завершающего этапа эксперимента согласно схеме исследования по теме выпускной квалификационной работы, систематизация и обработка данных, актуализация, имеющегося литературного обзора и оформление выпускной квалификационной работы.

### **Задачи практики:**

- изучение хозяйственно - производственной деятельности перерабатывающего предприятия (промышленный комплекс, АО, ЗАО и т.д.), на базе которого будет выполняться выпускная квалификационная работа;
- изучить технологию, процессы, операции и рецептуру, связанные с производством, хранением и переработкой продукции;
- выполнить индивидуальное задание научного руководителя.
- владение современными информационными технологиями сбора, обработки, редактирования и представления результатов научных исследований.

## 2. Место практики в структуре образовательной программы

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

Практика проводится в 8 семестре 4 курса для очной формы обучения, на 5 курсе для заочной формы обучения.

## 3. Вид практики, способы и формы ее проведения

**Вид (тип) практики** – производственная

**Тип:** Преддипломная

### **Место проведения**

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).

### **Форма проведения практики:**

Производственная практика–Преддипломная проводится в следующей форме:

дискретная – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОП).

## **4. Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Производственная Преддипломная 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
ПК-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> – Знать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии производства, хранения и переработки сырья и производства продуктов переработки</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решать задачи по реализации технологии производства, хранения и переработки сырья и производства продуктов переработки</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технокимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья</li> </ul>
		ИД-2 <sub>ПК-1</sub> – Применять современные методы производства продукции растениеводства и животноводства	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные методы производства продукции растениеводства и животноводства</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять современные методы производства продукции растениеводства и животноводства</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками по использованию современных методов производства продукции растениеводства и животноводства</li> </ul>
		ИД-3 <sub>ПК-1</sub> – Владеть навыками реализации технологий производства продукции растениеводства и животноводства	<p><b>Знать:</b>методы реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p> <p><b>Уметь:</b>реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p> <p><b>Владеть:</b>Способностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>
ПК -2	Способен реализовывать	ИД-1 <sub>ПК-2</sub> – Знать режимы	<b>Знать:</b> - технологию хранения животного сырья,предназначенного для дальнейшей

	технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	переработки. <b>Уметь:</b> - организовать транспортировку вторичного сырья, предназначенного для переработки. <b>Владеть:</b> - методами консервирования и переработки продукции животноводства.
		ИД-2 <sub>пк-2</sub> – Уметь обосновывает режимы хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<b>Знать:</b> - способы и методы технологии хранения животного сырья, предназначенного для дальнейшей переработки. <b>Уметь:</b> - организовать транспортировку вторичного сырья, предназначенного для переработки. <b>Владеть:</b> - методами консервирования и переработки продукции животноводства.
		ИД-3 <sub>пк-2</sub> – Организует и контролирует работы по хранению и переработке продукции растениеводства и животноводства	<b>Знать:</b> :технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья-технологию хранения животного сырья, предназначенного для дальнейшей переработки. <b>Уметь:</b> применять новые безотходные технологии с учетом современных требований рынка- <b>Владеть:</b> технохимического и микробиологического контроля качества сырья, материалов и готовой продукции
<b>ПК - 3</b>	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 <sub>пк-3</sub> – Использует методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<b>Знать:</b> методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки <b>Уметь:</b> использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки <b>Владеть:</b> способностью использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
		ИД-2 <sub>пк-3</sub> – Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<b>знать:</b> - методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки <b>уметь:</b> - решать задачи по реализации контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов

		переработки	его переработки <b>владеть:</b> -действующей нормативно-технической документацией для контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки определения уровня качества и контролируемых параметров при технохимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья
		ИД-3 <sub>пк-3</sub> –Владеет навыками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<b>Знать:</b> Основные методы оценки основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве <b>Уметь:</b> Использовать основные методы оценки основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве <b>Владеть:</b> Способностью использовать основные методы оценки основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве
ПК -4	Способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	ИД-1 <sub>к-4</sub> – Знает технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	<b>Знать:</b> технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья <b>Уметь:</b> эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья <b>Владеть:</b> эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья
		ИД-2 <sub>пк-4</sub> –Владеет навыками эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья	<b>Знать</b> - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - технологию получения вторичных продуктов животноводства требования к качеству сырья и готовому продукту. <b>Уметь:</b> эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья. <b>Владеть:</b> Способностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья
		ИД-3 <sub>пк-4</sub> – Обеспечивает организацию работ по эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья	<b>Знать:</b> принципы работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья <b>Уметь:</b> организовывать эксплуатацию технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья <b>Владеть:</b> способностью эксплуатировать

			технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья
--	--	--	--

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

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единицы или 108 часов, продолжительность - 2 недели.

### 6.1. Объем практики и виды работы:

Форма и вид работы	Всего часов / зачетных единиц	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	8 семестр	5 курс
Общая трудоемкость практики	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	108	108
в том числе:		
Лекции (Л)	4	4
Прочая контактная работа под руководством ППС	100	18
Контроль	4	4

### 6.2 Содержание практики

#### 6.2.1 Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Наименование разделов, перечень работ	Трудоемкость в часах
1.	Анализ литературных источников	Предоставление раздела «Обзор литературы» ВКР	30
2.	Обработка и анализ полученных экспериментальных данных	Обобщение общих сведений о предприятии, структура предприятия (учреждения или организации), его подразделений, цехами, отделами. Анализ и обобщение полученной информации. В соответствии с методикой провести обработку полученных данных, сделать их анализ, обоснование и выводы.	30
3.	Оформление выпускной квалификационной работы	Предоставление ВКР	30
4.	Оформление выводов и заключения, предварительная защита ВКР	Предварительная защита ВКР	18

Итого:	108
--------	-----

### 6.2.2 Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Наименование разделов, перечень работ	Трудоемкость в часах
1.	Анализ литературных источников	Предоставление раздела «Обзор литературы» ВКР	30
2.	Обработка и анализ полученных экспериментальных данных	Обобщение общих сведений о предприятии, структура предприятия (учреждения или организации), его подразделений, цехами, отделами. Анализ и обобщение полученной информации. В соответствии с методикой провести обработку полученных данных, сделать их анализ, обоснование и выводы.	30
3.	Оформление выпускной квалификационной работы	Предоставление ВКР	30
4.	Оформление выводов и заключения, предварительная защита ВКР	Предварительная защита ВКР	18
	Итого:		108

**Вид аттестации:** зачет с оценкой.

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

### 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 организации :*



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

Содержание этапов производственной (технологической) практики.

1. Анализ литературных источников

Предоставление раздела «Обзор литературы» ВКР

2. Обработка и анализ полученных экспериментальных данных

Обобщение общих сведений о предприятии, структура предприятия (учреждения или организации), его подразделений, цехами, отделами. Анализ и обобщение полученной информации.

В соответствии с методикой провести обработку полученных данных, сделать их анализ, обоснование и выводы.

3. Оформление выпускной квалификационной работы

Предоставление ВКР

4. Оформление выводов и заключения, предварительная защита

ВКР

## Предварительная защита ВКР

Во время практики студент должен работать над самостоятельным углублением своих теоретических знаний и приобрести практические представления и навыки не только в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, но и по широкому кругу организационных, экономических, социальных и производственно-технических вопросов деятельности предприятия.

По окончании практики обучающийся обязан представить письменный итоговый отчет.

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. Оценочные средства 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. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-972-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93552>

2. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник / В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоева, И. А. Попов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 536 с. — ISBN 978-5-4377-0006-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90673>

3. 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).

4. 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).

5. 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.

6. 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)

7. 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.

8. 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.

9. 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.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

13. 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 : LapLambertAcademicPublishing, 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.

## **11.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет**

1. Rambler.ru, Google.ru, Yandex.ru
2. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>- база данных AGRIS
3. <http://e.lanbook.com/> -Издательство «Лань» электронно-библиотечная система
4. <http://www.rucont.ru/> Электронно-библиотечная система «Рукопт»
5. <http://foodstandart.ru>)
6. <http://protect.gost.ru>
7. <http://rosteststandart.ru/reestry.html>
8. <http://www.gost.ru> – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

9. <http://www.rugost.com> - официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

10. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) – Гарант.

### 11.3. Перечень информационных технологий

В процессе прохождения практически используется следующее лицензионное программное обеспечение и информационные справочные системы:

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
1	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной 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 GENERALPUBLICLICENSE ИЛИ АНАЛОГ).**

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

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 2 - Учебная аудитория	Специализированная мебель: столы для проведения учебных - 9 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 14 шт., доска меловая - 1 шт., парты - 3 шт., скамейки - 3 шт. Технические средства обучения: экран проекционный ClassicSolution - 1 шт.. Лабораторное оборудование: электронные весы - 1 шт., плита электрическая Irit IR-8004 - 1 шт., вытяжной шкаф - 1 шт., лабораторный шкаф -3 шт, фондю пр 19X9,5 см чугун - 1 шт., набор	для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно--

		химической посуды, реактивы, набор ареометров, микроскоп 1 шт.. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.	практических занятий.
	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59 Аудитория 45 -	Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт. Доска учебная зелёная, трибуна (600*500*1200). Оконные жалюзи. Технические средства обучения: Экран на треноге 200x200см. Телевизор(плазма), схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия. Ноутбук Asus P55VA. Мультимедийное оборудование.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
	664026, Иркутская область Иркутский район пос. Молодежный Аудитория 623-	Специализированная мебель: Столы лабораторные - 6 шт. табурет на металлическом каркасе - 12 шт, стол преподавателя – 1 шт. Доска маркерная, магнитная. Технические средства обучения: Принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP. Весы ВК-300.1. Рефрактометр ИРФ-454Б2М. Центрифуга лабораторная ПЭ-6900. Пест.ступка фарфоровая. Колонки Genius - 1шт. Стеллаж лабораторный. Весы REDMOND RS-736. Шкаф сушильный, шкаф вытяжной. Сепаратор, блендер, йогуртница, рефрактометр, набор ареометров, рН-метр, Набор химической посуды, реактивы, микроскопы, схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия.	Учебная аудитория для проведения групповых и лабораторно-практических занятий
2	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 28 - Библиотека - читальный зал.	Специализированная мебель: 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 Мебель: столы, стулья Технические средства обучения: Литературное обеспечение по темам дисциплины. Учебно-наглядные	Для проведения самостоятельной работы практических занятий



		пособия.	
3	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 44 - Актовый зал.	<p>Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.</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: столы преподавательские - 8 шт, стулья - 9 шт. стеллаж металлический - 1 шт., шкаф платиновый - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: ноутбук Asus P55VA - 1 шт., монитор TFT 19"ViewSonic VA1932WA Black - 1 шт., монитор 19 " SAMSUNG 19C200N - 1 шт., системный блок DNS Home Pentium E2160 - 1 шт., системный блок Ramec - 1 шт., принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP - 1 шт., принтер HP Laser Jet 1020 - 1 шт., мультимедиа проектор Optoma X302 - 1 шт., колонки Genius - 1 шт.</p>	Для проведения индивидуальных консультаций, хранения и обслуживания учебного оборудования
	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 6 - Учебная аудитория	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 15 шт., стулья - 29 шт., доска маркерно-магнитная - 1 шт., трибуна - 1 шт., шкаф комбинированный со стеклом - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проектор Optoma - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты.</p>	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий

	664026, Иркутская область Иркутский район пос. Молодежный Аудитория 622 -	Специализированная мебель: столы ученические - 19 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 38 шт., трибуна - 1 шт., доска меловая - 1 шт. Технические средства обучения: экран проекционный Classik Solution Lyra E - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы	Учебная аудитория для проведения групповых и лекционных занятий
--	---	---	---

Рабочая программа практики составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом по направлению подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Профиль "Технология хранения и переработки продукции животноводства"

Программу составил: доцент кафедры Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Мартемьянова Анна Анатольевна



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

экспертизы  
протокол № 7 от «26 » марта 2021 г.

Заведующий кафедрой



Алексеева Юлия Анатольевна

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

**Календарный план производственной преддипломной практики**

Индивидуальное задание по профилю обучения бакалавра

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Иркутск 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)

### Ход выполнения производственной практики

Дата	Изучаемые вопросы, характер выполняемой работы	Результат, итоги проделанной работы	Подпись руководителя практики

### 2. Отзыв

#### руководителя практики от кафедры

*(о работе студента: полнота и качество отработки плана практики и заданий; степень выполнения индивидуальных заданий в ходе практики; содержание и качество оформления отчета о практике и прилагаемых к нему документах)*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Руководитель практики от кафедры** \_\_\_\_\_

(подпись, расшифровка подписи)

## 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.

### Приложение 3

Форма титульного листа:

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ ФГБОУ ВО ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А. ЕЖЕВСКОГО

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины

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

## ОТЧЁТ

### По производственной преддипломной 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 \_\_\_\_\_

Иркутск 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: \_\_\_\_\_

**Приложение 4** *Рабочий график (план)  
проведения практики (образец)*

*При проведении практики в профильной организации руководителем практики от организации и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики:*

**Приложение 5**

**Образец оформления содержания отчета по производственной практике  
Преддипломная**

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ.....	2
1 Обзор литературы.....	5
1.1 .....	7
1.2 .....	9
1.3 .....	10
2 Цели и задачи исследований.....	11
3 Материал и методы исследований.....	12
4 Результаты исследований.....	15
4.1 .....	16
4.2 .....	17
4.3 .....	18
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	19
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ .....	20
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	21