

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.05.2024 05:49:17
Университетский электронный суд
f7c6227919e4cdd11a17b682891f8557b77cafb4

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра зоотехнии и технологии переработки сельскохозяйственной продукции



Документ подписан простой электронной подписью

Организация, подписант
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования "Иркутский государственный
аграрный университет им. А.А. Ежевского"

Пользователь
Ильина О.П.

Дата подписания
29.03.2024
Подпись верна

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид: Производственная

Тип: Б2.О Технологическая

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

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции животноводства (академический бакалавриат)

Молодёжный, 2024

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Цель:

- 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:

- 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 части, обязательной части Б2.О "Практика" основной профессиональной образовательной программы (далее – образовательной программы) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Практика проводится в 6 семестре.

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.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Производственная/учебная 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/институтом 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/учебной 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/учебной практике.

5. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

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

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Запланированные результаты обучения |
|---|---|---|
| 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. |

| | | |
|---|---|--|
| <p>ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов</p> | <p>ИД-1 ОПК-3 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p> | <p>Знать: основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. Уметь: создавать безопасные условия труда, обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма. Владеть: способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p> |
| <p>ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности</p> | <p>ИД-1 ОПК-4 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции</p> | <p>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</p> |
| <p>ПК-4 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> | <p>ИД-1 ПК-4 – Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> | <p>знать: - режимы хранения сельскохозяйственной продукции уметь: -решать задачи по реализации технологии хранения сельскохозяйственной продукции владеть: -действующей нормативно-технической документацией для определения уровня хранения сельскохозяйственной продукции</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p>ПК-5 Способен эксплуатировать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> | <p>ИД - 1 ПК-5 Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> | <p>Знать: - параметры технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Уметь: - использовать технологическое оборудование в производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Владеть: - навыками эксплуатировать технологическое оборудование производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> |
| <p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;</p> | <p>ИД-1 УК-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи</p> | <p>Знать: Основные технологии производства продукции растениеводства и животноводства. Владеть:Использовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства.Владеть: Способностью использовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p> |
| | <p>ИД-2 УК-1 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.</p> | <p>Знать: находит и критически анализирует информацию по технологии производства с/х продукции. Уметь: критически анализировать информацию по технологии производства с/х продукции. 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 | Знать: технологии производства, хранения и переработки с/х продукции. Уметь: Использовать технологии производства, хранения и переработки с/х продукции. Владеть: Способностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства |
| 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 | Знать: методы анализа и планирования технологических процессов. Уметь: грамотно, логично, аргументировано формирует технологические процессы. Владеть: Способностью анализировать и планировать технологические процессы |
| 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 |

6. СОДЕРЖАНИЕ, ОБЪЕМ 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.

Очная форма обучения

| № п/п | Наименование разделов, перечень работ | Трудоемкость в часах |
|-------|---------------------------------------|----------------------|
|-------|---------------------------------------|----------------------|

Шестой семестр

| | | |
|---|--|-----|
| 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 | 41 |
| 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. | 259 |
| | Итого: | 648 |

Заочная форма обучения

| № п/п | Наименование разделов, перечень работ | Трудоемкость в часах |
|-------------|--|----------------------|
| Третий курс | | |
| 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 | 41 |
| 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. | 259 |
| | Итого: | 648 |

Вид аттестации: Зачет с оценкой.

Конкретное содержание "Технологическая; 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; Технология хранения и переработки продукции животноводства; (ФГОС3++);" практики определяется руководителем практики и отражается в плане (рабочем графике) проведения практики: в индивидуальном задании обучающегося.

7. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ОСНОВНЫХ УЧАСТНИКОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

- 7.1. Для руководства практикой, проводимой в Университете, назначается руководитель (руководители) практики из числа педагогических работников Университета.
- 7.2. Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа педагогических работников Университета (далее – руководитель практики от Университета), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее – руководитель практики от профильной организации).
- 7.3. Руководитель практики от Университета:
- обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;
 - составляет рабочий график (план) проведения практики (по форме в приложении 2);
 - разрабатывает индивидуальные задания (по форме в приложении 3) для обучающихся, выполняемые в период практики;
 - организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
 - участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
 - несет ответственность совместно с руководителем практики от профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников образовательной организации, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;
 - осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствия ее содержания требованиям, установленным образовательной программой;
 - оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими на основе индивидуальных заданий определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
 - оценивает результаты прохождения практики обучающимися.
- 7.4. Руководитель практики от профильной организации:
- согласовывает рабочий график (план) проведения практики, индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
 - предоставляет рабочие места обучающимся;
 - обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
 - проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка;
 - дает характеристику обучающемуся и ставит свою оценку по результатам проведения практики.
- 7.5. При организации практической подготовки обучающиеся и работники Университета обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка профильной организации (образовательной организации, в структурном подразделении которой организуется практическая подготовка), требования охраны труда и техники безопасности.
- 7.6. Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.
- 7.7. Обучающиеся в период прохождения практики:
- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
 - ведут дневник практики (по форме в приложении 4);
 - соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
 - соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.
- 7.8. По результатам практики обучающимся составляется отчет.

8. ОРГАНИЗАЦИЯ И СТРУКТУРА ПРАКТИКИ

Перед началом практики руководителем проводится инструктаж по технике безопасности. Перед работой проводится инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Студенты распределяются по участкам и работают по заданию руководителя практики. На каждое задание (тему) студентом готовится отчет. Рабочее место оснащается необходимым набором машин, инструментов и учебно-справочной литературой.

Учебная группа разбивается на звенья по числу рабочих мест. За каждым рабочим местом закрепляется преподаватель или учебный мастер, под руководством которого студенты выполняют соответствующее задание.

Порядок смены рабочих мест обеспечивает выполнение программы за десять рабочих дней по пять учебных часов.

Перед началом выполнения заданий преподаватель или учебный мастер проводит инструктаж по технике безопасности на конкретном рабочем месте.

Самостоятельная подготовка студентов организуется преподавателями в рамках часов, предусмотренных в структуре практики.

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).

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. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

11.1.1. Основная литература

Технология производства и переработки животноводческой продукции : учеб.пособие для вузов / Н. Г. Макарец [и др.] ; под ред. Н. Г. Макареца. - М.: Манускрипт, 2005. - 686 с.- (Учебники и учеб.пособия для студентов высш. учеб. заведений)

Механизация и технология производства продукции животноводства : учеб.для вузов / В. Г. Коба [и др.]. - М.: Колос, 2000. - 525 с.

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).

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. : Трицкий мост, 2012. - 533 с. : ил.

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)

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.

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.

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.

Ковалева, О. А. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева, М. В. Яркина, Н. Н. Поповичева. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 444 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/160134>.

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

11.1.2. Дополнительная литература

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.

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.

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.

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.

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.

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). – Режим доступа: URL: http://195.206.39.221/fulltext/i_014368.pdf

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. - URL: http://195.206.39.221/fulltext/i_031430.pdf .

11.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

«Национальный цифровой ресурс «Руконт» <http://ckbib.ru>

ЭБС «AgriLib» <http://www.ebs.rgazu.ru>

ЭБС издательства Лань www.e.lanbook.com

11.3. Перечень информационных технологий

| № п/п | Наименование программного обеспечения | Договор №, дата, организация |
|---|--|--|
| Лицензионное программное обеспечение | | |
| 1 | Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной систем | 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 | | |

| | | |
|---|-------------------------|------------------------------|
| 1 | Adobe Acrobat Reader DC | Свободно распространяемое ПО |
| 2 | Архиватор 7-zip | Свободно распространяемое ПО |
| 3 | Mozilla Firefox 83.x | Свободно распространяемое ПО |

12. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ "ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ; 35.03.07 - ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ; ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА; (ФГОСЗ++);" ПРАКТИКИ

| № | Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий | Основное оборудование | Форма использования |
|---|---|--|---|
| 1 | Тимирязева, дом 59, ауд. 2 | <p>Специализированная мебель: столы ученические - 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 20 шт., доска меловая - 1 шт., стулья - 20 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</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 |
| 2 | Тимирязева 59, ауд. 28 | <p>Специализированная мебель: столы, стулья.</p> <p>Технические средства обучения: 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 - 1 шт., принтер - 1 шт.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.</p> | Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с одновременным доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам |

| | | | |
|---|-----------------------------|---|--|
| 3 | Тимирязева, дом 59, ауд. 44 | <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. Актовый зал. |
| 4 | Тимирязева, дом 59, ауд. 46 | <p>Специализированная мебель: столы ученические - 8 шт., стулья - 16 шт., стол преподавательский - 1 шт., стул преподавательский - 1 шт., стол компьютерный - 1 шт., стеллаж металлический - 1 шт., шкаф плательный - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: монитор TFT 19"ViewSonic VA1932WA Black - 1 шт., системный блок ПЭВМ "Снежный барс" - 1 шт.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome.</p> | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. |

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

| | | | |
|---|------------------------------------|--|---------------------------|
| Кандидат сельскохозяйственных наук (ученая степень) | Доцент (занимаемая должность) | Зоотехнии и технологии переработки сельскохозяйственной продукции (место работы) | Алексеева Ю. А. (ФИО) |
| | Технолог (занимаемая должность) | Зоотехнии и технологии переработки сельскохозяйственной продукции (место работы) | Побережная Л. Д. (ФИО) |
| | Технолог (занимаемая должность) | Зоотехнии и технологии переработки сельскохозяйственной продукции (место работы) | Фроленко А. О. (ФИО) |

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры зоотехний и технологий переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол № 8 от 26 марта 2024 г.

Заведующий кафедрой

/Гордеева А.К.



Документ подписан простой электронной подписью

Организация, подписант
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования "Иркутский государственный
аграрный университет им. А.А. Ежевского"

Пользователь
Ильина О.П.

Дата подписания
29.03.2024
Подпись верна