



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**

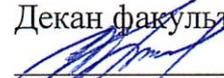
Заведующий кафедрой ТПП

 /Попова О.М./

« 5 » июня 20 18 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета ВМПиб

 /Молчанов А.В./

« 16 » июня 20 18 г.

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Вид практики

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ**

Наименование  
практики

**ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ  
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

Направление  
подготовки

**35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной  
продукции**

Профиль  
подготовки

**Технологии пищевых производств в  
АПК**

Квалификация  
(степень)

**Бакалавр**

выпускника

Нормативный срок  
обучения

**4 года**

Форма обучения

**Очная**

Общая трудоемкость  
практики, зет

**9**

Количество недель,  
отводимых на практику

**6 недель**

Форма итогового контроля

**Зачет**

**Разработчик(и):**

**доцент, к.т.н. Клюкина О.Н.  
доцент, к.с-х.н. Моргунова Н.Л.**

  
подпись  
  
подпись

**Саратов 2018**

## **1. Цель производственной практики**

Целью практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретения им практических навыков по технологии переработки продукции животноводства.

## **2. Задачи производственной практики**

Задачами производственной практики являются:

- актуализация теоретических знаний в реальных условиях производства, хранения и переработки с.-х. продукции;
- формирование умений и приобретение навыков производства качественной с.-х. продукции на основе современных технологий;
- формирование умений и приобретение навыков эффективной переработки с.-х. сырья в готовую продукцию;
- приобретение навыков научно-исследовательской работы, направленной на совершенствование производства, хранения и переработки с.-х. продукции, оценки качества сырья и готовой продукции;
- приобретение навыков соблюдения технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы, содержания рабочего производственного оборудования в надлежащем техническом состоянии;
- выработка навыков работы с нормативно-техническими документами, взаимодействия с физическими и юридическими лицами;
- приобретение навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- сбор и анализ материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

## **3. Место практики в структуре ОПОП ВО бакалавриата**

Производственная (технология переработки продукции животноводства) практика для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции проводится во 6 семестре – 6 недель, всего 324 часа, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса – 42 – 47 недели.

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции производственная (технология переработки продукции животноводства) практика относится к вариативной части Блока 2. Практики.

Производственная (технология переработки продукции животноводства) практика является обязательной частью основной образовательной программы бакалавриата и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Для прохождения производственной (технология переработки продукции животноводства) практики необходимы знания, полученные при освоении дисциплин: «Технические основы проектирования оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий», «Технология производства продукции животноводства», «Экономика», «Правоведение», «Тепло-и холодильная техника», «Маркетинг», «Теоретическая

технология», «Микробиология», «Психология работы в малых группах», «Товароведение продовольственных товаров», «Бизнес-планирование на предприятиях перерабатывающей и пищевой отрасли», «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Пищевые добавки», «Техно-химический контроль пищевых продуктов».

Для качественного прохождения производственной практики обучающийся должен:

- **знать:** принципы ведения и управления технологическими процессами на предприятии; эксплуатации механизированных и автоматизированных технологических потоков;

- **уметь:** анализировать производственно-технические и экономические показатели работы предприятия, регулировать технологические процессы, составлять нормативную документацию и технологический план производства.

Производственная (технология переработки продукции животноводства) практика является базовой для освоения дисциплин: «Основы научных исследований»; «Основы автоматизации технологических процессов»; «Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий»; «Основы предпринимательства в пищевой и перерабатывающей промышленности», «Технологическое проектирование», «Организация и управление на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности», «Оборудование для переработки продукции животноводства», а также для прохождения производственной и преддипломной практики, подготовки и защиты ВКР.

#### **4. Способы и формы проведения практики**

Форма проведения производственной практики – непрерывная; способы проведения практики – стационарная или выездная.

#### **5. Место и время проведения практики**

Место проведения производственной практики: предприятия переработки с/х продукции, базы профильных структурных подразделений университета на основании заключенных двусторонних договоров.

Практика может проводиться на следующих предприятиях (на усмотрение руководителя практики и по согласованию с руководителем предприятия):

- ООО «Персонал- Консалтинг Плюс», п. Дубки, Саратовская обл.;
- ООО «Продукты Поволжья», г. Энгельс, Саратовская обл.;
- ООО «Саратовский молочный комбинат», г. Саратов;
- ОАО «Саратовский комбинат хлебопродуктов», г. Саратов;
- АО «Жировой комбинат», г. Саратов;
- УНПК «Пищевик», г. Саратов;

#### **6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики**

Практика направлена на формирование у обучающихся универсальных компетенций:

«способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений» (УК-2); «способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3); «способен к деловой коммуникации в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)» (УК -4); «способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контексте»

(УК-5); «способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни» (УК-6); «способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций» (УК-8);

общефессиональных компетенций:

«способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общефессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий» (ОПК -1); «способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности» (ОПК-2); «способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов» (ОПК-3); «способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности» (ОПК - 4);

профессиональных компетенций:

«способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства» (ПК-4); «способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания» (ПК-5); «способен реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы» (ПК-6); «способен эксплуатировать в соответствии с требованиями безопасности различные виды технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства продуктов питания» (ПК-7); «способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии математики для освоения физических, химических биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов» (ПК - 8); «способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда» (ПК-9); «способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства» (ПК-10); «способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств» (ПК-11); «способен систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации» (ПК-14); «способен использовать современные достижения науки в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и производства продуктов питания» (ПК-15); «способен применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания на базе стандартных пакетов прикладных программ» (ПК-16); «способен применять принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков» (ПК-18); «способен участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по переработке сельскохозяйственной продукции и производству продуктов питания, реконструкции и техническому перевооружению существующих производств» (ПК - 19); «способен пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из сельскохозяйственного сырья» (ПК-20).

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести следующие:

**умения:**

- применять на практике знания по хранению и переработки с/ продукции животного происхождения;

- составлять производственную документацию, вести отчетность по работе производства;

- проводить оценку качества сырья и готовой продукции ;
- оценивать риски в области качества и безопасности продукции;

**практические навыки:**

- работы на современном производственно-технологическом оборудовании;  
- ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;

- работы с нормативно-технической документацией;
- работы по организации и управлению производством.

## 7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 9 зачетных единиц, 324 часа; продолжительность – 6 недель.

**Таблица 2**

| № п/п | Разделы (этапы) практики   | Продолжительность разделов (этапов) практики | Форма текущего контроля       |
|-------|--|--|-------------------------------|
| 1     | 2  | 3  | 4                             |
| 1     | <b>Подготовительный.</b><br>Ознакомительные лекции по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики. ознакомление с санитарными требованиями. Ознакомление с перерабатывающим предприятием. Консультация с руководителем практики от организации, составление рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику.                                       | 6 часов                                      | Собеседование                 |
| 2     | <b>Производственный.</b><br>Изучение организации работы производственных помещений предприятия, обеспечение его сырьем, продукцией и другим материально – техническим обеспечением. Знакомство с ассортиментом хранимого сырья и перечнем поставщиков, ассортиментом производимой продукции.<br>Изучение требований к условиям и срокам хранения и производства продукции, проведение контроля качества. Вопросы безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды; выполнение технологических операций и работы на современном технологическом оборудовании. * | 211 часов                                    | Отчет, индивидуальное задание |

|   |   |         |   |
|---|---|---------|---|
| 3 | <b>Аналитический.</b> Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики. | 54 часа | Отчет   |
| 4 | <b>Заключительный.</b> Систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.                   | 54 часа | Защита отчета, по результатам производственной практики |

## 8. Формы отчетности по практике

Итоговой формой аттестации прохождения производственной практики является зачет, формой отчетности – отчет.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет (индивидуальное задание и график прохождения практики прикладываются к отчету и обязательно заверяются подписью руководителями практики от университета и профильной организации и печатью факультета и организации) и сдает его руководителю практики от университета одновременно с отзывом-характеристикой, подписанным непосредственным руководителем практики. На титульном листе отчета должна стоять печать профильно организации. Аттестационный лист оформляется по результатам защиты и подписывается аттестационной комиссией.

### Правила оформления отчета

Отчет оформляется в соответствии с методическими рекомендациями обучающемуся по прохождению производственной (технология переработки продукции животноводства) практики (*Приложение 2*).

### Аттестация по производственной практике

Аттестация по практике осуществляется аттестационной комиссией, которая состоит из руководителей практики от университета, руководителей практики от профильной организации (при наличии), заведующего кафедрой.

Основанием для аттестации обучающегося по практике является:

- выполнение программы практики и индивидуального задания в полном объеме;
- наличие отчета по практике, оформленного согласно требованиям.

По итогам аттестации по практике оформляется аттестационный лист.

Одновременно с отчетом сдается отзыв - характеристика, подписанный непосредственным руководителем практики от предприятия и руководителем практики от университета. В отзыве – характеристике указывается уровень освоения профессиональных компетенций предусмотренных основной профессиональной образовательной программой в период прохождения производственной практики. По результатам промежуточной аттестации руководителями от университета и профильной организации совместно принимается решение об аттестации обучающегося. Отзыв - характеристика подписывается руководителями практики от профильной организации и университета и заверяется печатью.

К защите отчета по практике обучающийся должен представить аттестационной комиссии:

1. Отчет (с допуском к защите от руководителя практики от университета) заверенный подписью руководителя практики от университета/профильной организации и печатью факультета/организации;

2. Индивидуальное задание, заверенное подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации (при наличии) и печатью факультета/организации (*Приложение 2 к методическим рекомендациям обучающемуся по*

прохождению производственной (технология переработки продукции животноводства) практики);

3. График прохождения практики, заверенный подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации (при наличии) и печатью факультета/организации (Приложение 3 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению производственной (технология переработки продукции животноводства) практики);

4. Отзыв-характеристику от руководителя практики от университета / организации (Приложение 4 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению производственной (технология переработки продукции животноводства) практики);

5. Аттестационный лист (Приложение 5 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению производственной (технология переработки продукции животноводства) практики);

6. Копию договора о проведении практики на базе профильной организации (при наличии).

Бакалавры, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время.

## 9. Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1 к рабочей программе по производственной (технология переработки продукции животноводства) практике.

## 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Гуринович, Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота. [Электронный ресурс] / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2015. — 121 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/72027>

4. Киселев, Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 448 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/4978>

5. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 176 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/5852>

5. Манжесов, В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Учебник для вузов [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Манжесов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2014. — 536 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90673>

б) дополнительная литература

1. Богатова, О.В. Промышленные технологии производства молочных продуктов: учебное пособие / О.В. Богатова, Н.Г. Догарева, С.В. Стадникова. - СПб.: Проспект Науки, 2014. - 272 с. ISBN 978-5-903090-98-3. Гунькова, П.И. Биотехнологические свойства белков молока: монография / П.И. Гунькова, К.К. Горбатова. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 216 с.: ил. - ISBN 978-5-98879-183-6

2. Тутельян, В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: справочник / В.А. Тутельян. - М.: ДеЛи плюс, 2012. - 284 с.: табл. - ISBN 978-5-905170-20-1

3. Бессарабов, Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на

- промышленной основе [Текст]/ Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. – «Лань», 2012. – 352 с. - ISBN 978-5-8114-1328-7
4. Ивашов, В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст]: учебник / В. И. Ивашов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 736 с. - ISBN 978-5-98879-103-4
  5. Кривенко, Д.В. Технология переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов птицы [Текст]: Учебно-методическое указание по курсу "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Д. В. Кривенко. - Саратов: ФГОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2010. - 31 с.
  6. Курако, У.М. Технология мяса и мясных продуктов [Текст]: метод. пособие к практическим занятиям / ФГБОУ ВПО СГАУ; сост. У. М. Курако. - Саратов: ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2013. - 78 с.
  7. Митрофанов, Н.С. Технология продуктов из мяса птицы [Текст]: научное издание / Н. С. Митрофанов. - М.: КолосС, 2011. - 325 с. –ISBN 978-5-9532-0804-8
  8. Морозова, Н.И. Технология мяса и мясных продуктов [Текст]: учебное пособие. Ч. 1: Инновационные приемы в технологии мяса и мясных продуктов / Н. И. Морозова [и др.]. - Рязань: Макеев С.В., 2012. - 209 с.
  9. Павлова, Е.В. Характеристика убойных животных и птицы: методические указания [Текст]/ Е. В. Павлова. - Саратов: ФГОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2010. - 23 с.
  10. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов [Текст]: учебник. Кн. 1: Общая технология мяса / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 565 с. - ISBN 978-5-9532-0538-2
  11. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов [Текст]: учебник. Кн. 2: Технология мясных продуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 711 с. - ISBN 978-5-9532-0538-2
  12. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясopодуктов [Текст]/ В.Г. Урбан. – «Лань», 2010. – 384 с. - ISBN 978-5-8114-0936-5.
  13. Тихомирова, Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради) [Текст] : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 144 с. – ISBN 978–5–98879–120–1.
  14. Лях, В.Я. Справочник сыродела [Комплект]: справочное издание / В.Я. Лях, И.А. Шергина, Т.Н. Садовая. – СПб.: Профессия, 2011. – 680 с. – ISBN 978–5–904757–22–9.
  15. МакСуини П.Л.Г. Практические рекомендации сыроделам: 197 вопросов и ответов: научное издание / ред., сост. П.Л.Г. МакСуини. – СПб.: Профессия, 2010. – 374 с. – ISBN 978–5–904757–09–0.
  16. Вышемирский, Ф.А. Производство масла из коровьего молока в России [Текст]: научное издание / Ф.А. Вышемирский. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 281с. – ISBN 978–5–98879–123–2.
  17. Технология молока и молочных продуктов [Текст] / Крусь Г.Н., Храмцов А.Г., Волокитина З.В., Карпычев С.В.; под ред. Шалыгина А.М. – М.: Колос, 2008. – 455 с. – ISBN 978–5–9532–0599–3.
  18. Шалапугина, Э.П. Лабораторный практикум по технологии молочных консервов и сыра [Текст] / Э.П. Шалапугина, И.В. Краюшкина, Н.В. Шалапугина. – СПб.: ГИОРД, 2008. – 96 с. – ISBN 978–5–98879–097–.
  19. Шалапугина, Э.П. Лабораторный практикум по технологии производства цельномолочных продуктов и масла [Текст] / Э.П. Шалапугина, В.Я. Матвиевский В. Я. – СПб.: ГИОРД, 2008. – 64 с. – ISBN: 978–5–98879–099–0.
  20. Крусь, Г.Н. Технология молока и молочных продуктов [Текст] / Крусь Г.Н. и [др.]; ред. : А. М. Шалыгина. – М.: Колос, 2007. – 455 с. – ISBN 978–5–9532–0599–3.
  21. Крусь, Г.Н. Технология молока и молочных продуктов [Текст] / Крусь Г.Н.,

- Храмцов А.Г., Волокитина З.В., Карпычев С.В.; под ред. Шалыгина А.М. – М.: Колос, 2006. – 455 с. – ISBN 5–9532–0166–4.
22. Матвиевский, В.Я. Техника и технология производства масла [Текст]: учебное пособие / В.Я. матвиевский В.Я. – Саратов: ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ», 2006. – 220 с. – ISBN 5–7011–0411–7Д.
23. Кузнецов, В.В. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры [Текст]. Т.3. Сыры / В.В. Кузнецов, Г.Г. Шилер; под общ. ред. Шиллера Г.Г. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 512 с. – ISBN 5–901065–47–6.
24. Голубева, Л.В. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры [Текст]. Т.9. Консервирование и сушка / Л.В. Голубева. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 264 с. – ISBN 5–10–001912–3.
25. Оленев, Ю.А. Справочник по производству мороженого [Текст] / Оленев Ю.А., Творогова А.А., Казакова Н.В. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 798 с. - ISBN 5–94343–074–1.
26. Федеральный закон Российской Федерации от 22 июля 2010 г. № 163-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» // «Российская газета», № 163; опубл. 22.07.2010 г. – 149 с.
27. Шалапугина, Э.П. Технология молока и молочных продуктов [Текст]: Учебное пособие для студентов вузов и ссузов/ Э.П. Шалапугина, Н.В. Шалапугина. – Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», Москва 2010. – 304 с. – ISBN 978-5-394-00725-5.
28. Кузнецов, В.В. Использование сухих молочных компонентов в пищевой промышленности [Текст] :справочник / В.В Кузнецов, Г.Г. Шиллер.– СПб: ГИОРД, 2006. – 480с. – ISBN 5–98879–003–8.
29. Оноприйко, В.А. Технология сыроделия на мини-заводах / В.А. Оноприйко, А.В. Оноприйко.– СПб, ГИОРД, 2004.– 212 с. – ISBN 5–901065–76–Х.
30. Шидловская, В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов [Текст] : справочник / В.Н. Шидловская. – М.: Колос, 2004. – 359 с. – ISBN 5–9532–0189–3.
31. Гудков, А.В. Сыроделие: технология, биологические и физико-химические аспекты [Текст] : монография / Под ред. С.А. Гудкова. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 804 с. – ISBN 5–94343–071–7.
32. Тамим, А.И. Йогурт и аналогичные кисломолочные продукты: Пер. с англ [Текст]: научно-популярная литература / А.И. Тамим. – СПб.: Профессия, 2003.– 661 с.
33. Степанова, Л.И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. В 3-х т. Т.1. Цельномолочные продукты. Производство молока и молочных продуктов (СанПиН 2.3.4.551-96): справочное издание [Текст] / Л.И. Степанова. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 384 с.
34. Степанова, Л.И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т.2. Масло коровье и комбинированное [Текст] : справочное издание / Л.И. Степанова. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 336 с.
35. Кузнецов, В.В. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т.3. Сыры [Текст] : справочное издание / В.В. Кузнецов, Г.Г. Шилер. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 503 с.
36. Арсеньева, Т.П. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры [Текст].Т. 4. Мороженое / Т.П. Арсеньева. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 184 с. – ISBN 5–901065–40–9.
37. Бредихин, С.А. Технология и техника переработки молока [Текст]: учебник / С.А. Бредихин, Ю.В. Космодемьянский, В.Н. – М.: Колос, 2003. – 400 с.
38. Чекулаева, Л.В. Технология продуктов консервирования молока и молочного сырья [Текст]: учебное пособие / Л.В. Чекулаева, К.К. Полянский, Л.В. Голубева. – М.ДеЛи принт, 2002. – 248 с. – ISBN 5–94343–019–9.

39. Оленев, Ю.А. Производство вафель для мороженого [Текст] / Оленев Ю.А. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 116 с.

- в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
- Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
  - Библиотека. Единое окно доступа - <http://window.edu.ru/library>
  - Все для студента - <http://www.twirpx.com/file>
  - Мясоперерабатывающие технологии [www.meatinfo.lv/ru/technology/meat-processing-technology](http://www.meatinfo.lv/ru/technology/meat-processing-technology)
  - Мясной клуб - [www.meat-club.ru](http://www.meat-club.ru)
  - Мясные технологии - [www.meatbranch.com/literature/view/855.html](http://www.meatbranch.com/literature/view/855.html)
  - Переработка молока - <http://www.milkbranch.ru/>
  - Новости молочного рынка - <http://www.dairynews.ru/>
  - Сыроделие в деталях. Журнал для тех, кто делает сыр - <http://xn--d1acalopnh4g.xn--p1ai/>
  - Сырный дом: все для домашнего сыроделия - <https://cheese-home.com/>
  - Сыродел - <http://www.xn--d1acsjjf4e.su/>
  - Молочная промышленность - <http://moloprom.ru/>
- г) периодические издания
- журнал Питание и общество. Электронные версии номеров, архив [pressa.ru/izdanie/18901](http://pressa.ru/izdanie/18901)
- журнал Мясная индустрия - <http://meatind.ru>
- д) базы данных и поисковые системы необходимые для прохождения практики:
- Yandex;
  - Google.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

| № п/п | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Наименование программы  | Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая) |
|-------|--|---|--|
| 1     | 2  | 3   | 4  |
| 1     | Все разделы дисциплины                           | Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) | обучающая  |
| 2     | Все разделы дисциплины                           | Windows (7, 10)   | обучающая  |
| 3     | Все разделы дисциплины                           | ESET NOD 32   | обучающая  |

### 11. Материально-техническое обеспечение производственной (технология переработки продукции животноводства) практики

Материально-техническое обеспечение производственной (технология переработки продукции животноводства) практики обеспечивается прохождением практики на современных предприятиях переработки с/х продукции, имеющих высокий уровень автоматизации

производства, работающих по прогрессивным технологиям, использующим рациональные формы организации труда.

Для подготовки и защиты отчета по производственной (технология переработки продукции животноводства) практики используется специализированная аудитория, оснащенная компьютерной техникой с необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и аудиовизуальной техникой для презентаций.

## **12. Методические указания по организации и проведению практики**

### **Организация практики**

Поиск места прохождения практики осуществляется как университетом, так и самостоятельно обучающимся (в последнем случае по согласованию с руководителем структурного подразделения, реализующим соответствующую основную профессиональную образовательную программу).

Практика проводится на базе современных предприятий переработки с/х продукции имеющих высокий уровень автоматизации производства, работающих по прогрессивным технологиям, использующим рациональные формы организации труда.

Основанием для направления обучающегося в другой регион РФ для прохождения практики является ходатайство от профильного предприятия, находящегося за пределами Саратовской области, согласованное с руководителем структурного подразделения, реализующего соответствующую основную профессиональную образовательную программу, а так же заключенный двусторонний договор на проведение практики обучающегося.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует направленности основной профессиональной образовательной программы.

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют задания, предусмотренные программой практики и индивидуальное задание, разработанное руководителем практики;
- соблюдают правила внутреннего распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики в организациях, учреждениях и на предприятиях составляет для людей в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

Контроль за организацией и проведением практики осуществляет руководитель практики от предприятия.

Организация практики осуществляется на основании распорядительных актов университета, в которых определяются сроки и место проведения практики, руководители практики от университета и списочный состав направляемых на практику обучающихся.

Основанием для издания распорядительного акта служат служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания» и заключенные университетом коллективные и индивидуальные договоры с профильными предприятиями, организациями на проведение практики обучающихся.

В случае проведения практики на базе профильных структурных подразделений университета служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания» согласуется с руководителем профильного структурного подразделения.

Служебная записка о направлении обучающихся на практику предоставляется в управление обеспечения качества образования не позднее, чем за 20 дней до начала практики.

Распорядительные акты о проведении практики издаются не позднее, чем за 10 дней до начала практики.

### **Руководство практикой**

Для руководства практикой, проводимой в университете, назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания».

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания», организующей проведение практики (далее – руководитель практики от университета), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее – руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от профильной организации и университета закрепляется протоколом заседания кафедры «Технологии продуктов питания» на основании выписки из распорядительного акта руководителя профильной организации.

Руководитель практики от университета:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- выдает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным соответствующей основной профессиональной образовательной программой;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий на практике;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися;
- проводит первичный инструктаж по технике безопасности перед началом практики.

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания»  
«5» июня 2018 года  
(протокол № 18).*