

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 17.04.2023 20:34:21

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

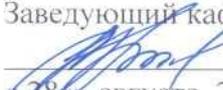
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

 /Молчанов А.В./

«28» августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

и.о. директора ЗО и ДО

 /Никишанов А.Н./

«28» августа 2019 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
Наименование практики *	Преддипломная практика
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная
Общая трудоемкость практики, ЗЕТ	6
Количество недель, отводимых на практику	4
Форма итогового контроля	зачёт

Разработчик(и): доцент, Данилова Л.В.


(подпись)

Саратов 2019

1. Цели практики

Целью практики «Преддипломная практика» являются формирование у обучающегося практического навыка сбора и обработки материала необходимого для написания выпускной квалификационной работы.

2. Задачи практики

Задачами практики «Преддипломная практика» являются:

- приобретение и закрепление навыков сбора и обработки информации по тематике выпускной квалификационной работы;
- формировать цель и задачи исследований согласно тематике выпускной квалификационной работы;
- ознакомление со структурой управления предприятием, правами и обязанностями должностных лиц;
- изучение организации, планирования и учета производства;
- ознакомление с состоянием и требованиями по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии производства;
- ознакомление и анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия.
- обобщение опыта поиска информации с применением информационно-коммуникационных технологий с учетом безопасности по отдельным видам мясного сырья;
- приобретение практических навыков и знаний по специальности; углубление и закрепление в производственных условиях знаний, полученных в университете при изучении специальных дисциплин; подготовить обучающегося к решению организационно-технических задач на производстве.

3. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» преддипломная практика относится к практикам вариативной части второго блока.

Практика базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении следующих дисциплин: «Патентоведение», «Технохимический контроль в мясной отрасли», «Проектирование предприятий мясной отрасли», «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Безотходные технологии мясной отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясопродуктов», «Производственный учёт и отчётность» «Научные основы производства мясных продуктов». «Технология производства мясных

полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Учебно-исследовательская работа студентов».

Для качественного освоения практики обучающийся:

- *знать*: программные продукты, применяемые для поиска информации в среде Интернет, баз данных и ЭБС; программные продукты обеспечивающие обработку и представление результатов научных исследований и технических разработок, физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов, основные процессы технологии мяса и мясных продуктов, учет и отчетность на мясоперерабатывающих предприятиях, инструкции и технологическую документацию.

- *уметь*: пользоваться программными продуктами и выполнять поиск информации в среде Интернет, баз данных и ЭБС; выполнять обработку и представление результатов проведенных теоретических исследований; проводить анализ и тенденции развития мясной отрасли; организовывать работы по выпуску продукции, анализировать динамику и тенденции выпуска продукции, выполнять работу по организации выпуска продукции, собирать, обрабатывать, анализировать и систематизировать информацию.

Знания и умения, полученные в процессе прохождения преддипломной практики необходимы обучающемуся для подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

4. Способы и формы проведения практики

Преддипломная практика по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль «Технология мяса и мясных продуктов» может быть, как стационарной, выездной и индивидуальной.

Распределение обучающихся на практику осуществляется на базовые предприятия, а также предприятия, расположенные в административных районах, на которых обучающиеся обучаются по целевому направлению.

Преддипломная практика проводится на мясоперерабатывающих предприятиях различных форм собственности, имеющих структурные подразделения по производству пищевой и технической продукции, самостоятельные профильные цеха, участки, технологические линии, осуществляющие технологический цикл по производству готовых мясных продуктов и полуфабрикатов, на которых возможно изучение технологического процесса, изучение и сбор материалов, связанных с выполнением бакалаврской работы.

В случае научно-исследовательской направленности практика также может осуществляться в лабораториях научно-исследовательских организаций и центров, торговых предприятий, имеющих в своем составе участки по производству продукции из убойных животных.

Форма практики – дискретная.

Способ проведения практики – стационарная или выездная.

5. Место и время проведения практики

Производственная практика «Преддипломная практика» проводится на 5 курсе - 4 недели (22-26 неделя), всего 216 часов, не более 6 часов в день. Место проведения практики: проводится на мясоперерабатывающих предприятиях различных форм собственности, имеющих структурные подразделения по производству пищевой и технической продукции. При выполнении научно-исследовательской части преддипломной практики, базой практики являются научно-исследовательские лаборатории ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова, научно-производственные объединения (институты) и производственные лаборатории мясоперерабатывающих предприятий Поволжья с которыми заключены двухсторонние договора на проведение практики обучающихся.

В подразделениях, где проходит практика, обучающимся выделяются рабочие места для выполнения индивидуальных заданий по программе преддипломной практики. В период практики, обучающиеся подчиняются всем правилам внутреннего распорядка и техники безопасности, установленным в подразделении и на рабочих местах.

Вид контроля - зачёт.

6. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО, формируемых в результате прохождения практики

Практика «Преддипломная практика» направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций:

общекультурных компетенций:

- «Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности» (ОК -3);

- «Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности» (ОК -4);

- «Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия» (ОК-5);

- «Способностью к самоорганизации и самообразованию» (ОК-7);

общепрофессиональных компетенций:

- «Способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности» (ОПК-1);

- «Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2);

- «Способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции» (ОПК-3);
- «Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях» (ОПК-4);
 - профессиональных компетенций;
- «Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе» (ПК-1);
- «Способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия» (ПК-2);
- «Способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования» (ПК-3);
- «Способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области» (ПК-4);
- «Способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции» (ПК-5);
- «Способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции» (ПК-6);
- «Способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- способностью разрабатывать нормативную техническую документацию, технические регламенты» (ПК- 8);
- «Готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции» (ПК-9);
- «Готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования» (ПК-10);
- «Способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-11);
- «Готовностью выполнять работы по рабочим профессиям» (ПК-12);
- «Владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов» (ПК-13);
- «Готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем» (ПК-14);

- «Способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений» (ПК-15);

- «Способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам» (ПК-16);

- «Готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия» (ПК-17);

- «Способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков» (ПК-18);

- «Способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений» (ПК-19);

- «Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-20);

- «Готовностью применять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия» (ПК-21);

- «Способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий» (ПК-22);

- «Владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга» (ПК-23);

- «Способностью организовывать работу структурного подразделения» (ПК-24);

- «Готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований» (ПК-25);

- «Способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты» (ПК-26);

- «Способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок» (ПК-27);

- «Способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия» (ПК-28);

- «Способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности» (ПК-29);

- «Готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию» (ПК-30);

- «Способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)» (ПК-31).

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен приобрести:

Компетенция	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	3	4
ОК - 3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Демонстрирует высокий уровень использования основ экономических знаний в различных сферах деятельности, не затрудняется с ответом на вопросы.	высокий уровень навыков использования основ экономических знаний в различных сферах деятельности,
ОК - 4 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности для создания продуктов из животноводческого сырья	использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности при создании продуктов из животноводческого сырья
ОК -5 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;	устной и письменной формах на русском и иностранном языках решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия	устной и письменной форме излагать материал на русском и иностранном языках и решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК - 7 - способностью к самоорганизации и самообразованию.	Обучающийся способен к самоорганизации и самообразованию	Навыки к самоорганизации и самообразованию для изучения технологических процессов
ОПК - 1 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований	решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;	хорошие практические навыки решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований

информационной безопасности;		информационной безопасности;
ОПК - 2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	разрабатывать технологические процесс, рецептуры и мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК - 3 - способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;	Умеет пользоваться НТД и разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Навык разрабатывать рецептуру и новую технологию и мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК - 4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;	составлять планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, загрузку оборудования;
ПК - 1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;	использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;	Практические навыки нормативной и технической документации, регламентов ветеринарных норм и правил в производственном процессе;
ПК - 2 - способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	Навык мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
ПК - 3 - способностью изучать научно-	изучать научно-техническую информацию отечественного и	научно-технической информации отечественного

техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	зарубежного опыта по тематике исследования	и зарубежного опыта по тематике исследования
ПК - 4 - способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области продуктов питания животного происхождения	метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области применять
ПК - 5 - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.	организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.	Навык организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.
ПК - 6 - способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.	обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.	Навык обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.
ПК - 7 - способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;	обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.	Хороший навык обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.
ПК - 8 - способностью разрабатывать нормативную техническую документацию, технические регламенты;	разрабатывать нормативную техническую документацию и технические регламенты для продуктов питания животного происхождения	разрабатывать нормативную техническую документацию, технические регламенты для продуктов питания животного происхождения
ПК - 9 - готовностью осуществлять контроль	осуществлять контроль соблюдения экологической и	контроля соблюдения экологической и

соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.	биологической безопасности сырья и готовой продукции животного происхождения	биологической безопасности сырья и готовой продукции животного происхождения
ПК - 10 - готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования.	осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования.	знает новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования.
ПК - 11 - способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
ПК - 12 - готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	выполнять работы по рабочим профессиям при производстве продуктов питания животного происхождения	работы по рабочим профессиям производства продуктов питания животного происхождения
ПК - 13 - владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	современными информационными технологиями, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, и программы для выполнения необходимых продуктовых расчетов	современных информационных технологий, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей умеет программировать различные программы для выполнения необходимых расчетов
ПК - 14 - готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем.	давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем.	знаний достижений пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем
ПК - 15 - способностью организовывать работу небольшого коллектива	организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать	Практический навык организовывать работу небольшого коллектива

исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	исполнителей, планировать работу персонала, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений
ПК - 16 - способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам;	составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	Навык составлять производственную и нормативную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность в цехах и отделениях по утвержденным формам
ПК - 17 - готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия на качество
ПК - 18 - способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков;	проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков;	проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков;
ПК - 19 - способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;	разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;	Навык разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (цехов, отделений и бригад)
ПК - 20 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;	осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения; навыками научно-производственных исследований в области технологии комплексной переработки сырья животного происхождения, а также приемами разработки технологических процессов;	навыками научно-производственных исследований в области технологии комплексной переработки сырья животного происхождения, а также осуществлять контроль за соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования;

ПК - 21 - готовностью применять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	применять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	применять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК - 22 - способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий;	применять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК - 23 - владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	разрабатывать бизнес-планы производства и знает основы маркетинга	разработки бизнес-планов производства и методы основ маркетинга
ПК - 24 - способностью организовывать работу структурного подразделения	организовывать работу структурного подразделения (цеха, отделения, участка и бригады)	организовывать работу структурного подразделения (цеха, отделения, участка и бригады)
ПК - 25 - готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;	использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований для производства продуктов питания животного происхождения ;	использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований производства продуктов питания животного происхождения ;
ПК 26 - способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты.	проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты исследований производства продуктов питания животного происхождения	Навык проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты исследований производства продуктов питания животного происхождения
ПК 27 - способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении	измерять, наблюдать и составлять рецептуры и технологические схемы производства, сбалансированные по составу, разрабатывать мясные продукты на основе описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций,	преобразовывать результаты навыков современных научных исследований в области технологии продуктов из сырья животного; обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов

результатов исследований и разработок.	участвовать во внедрении результатов исследований и разработок.	исследований и разработок происхождения с целью их использования в научно-исследовательской работе, в подготовке выпускной бакалаврской работы.
ПК 28 - способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия;	ориентироваться в организации производственных процессов и их проведении на данных предприятиях и в научно-производственных центрах при научно-исследовательских институтах, специализирующихся в области переработки сырья животного происхождения, преобразовывать результаты современных научных исследований, составлять рецептуры и технологические схемы производства, сбалансированные по составу как коммерческой тайны предприятия.	разрабатывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов научных исследования при разработки новых видов продуктов как коммерческой тайны предприятия на продукты на основе комбинированных белковых систем, осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации;
ПК - 29 - способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности.	формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности. проводить научные исследования при разработки новых видов продуктов;	Проводить расчёты проектов (программ), решать задачи научных исследований при разработки новых видов продуктов и осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию) с учетом приоритетных решений задач ;
ПК – 30 – готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию	выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию проводить научные исследования при разработки новых видов продуктов;	практическими основами в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений и научно-технического прогресса;
ПК 31 - способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест,	организовать рабочие места, рассчитать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать	знания технологических процессов переработки мяса, которые обеспечивают выпуск продукции, отвечающей требованиям к качеству; приемами совершенствования и

<p>рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).</p>	<p>нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов). составлять планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, вести расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;</p>	<p>оптимизации действующих технологических процессов на базе системного анализа качества сырья и требований к конечной продукции с заданными свойствами; навык осуществлять контроль за соблюдением технологической дисциплины в цехах.</p>
---	---	---

7. Структура и содержание практики

Общая трудоёмкость преддипломной практики - 6 зачетных единиц, 216 академических часа; продолжительность – 4 недели.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	<p>Подготовительный</p> <p>Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; первичный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления и ведения дневника практики; ознакомление с правилами составления отчета по практике); составление совместного рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику.</p> <p>Общая характеристика предприятия. Историческая справка предприятия. Изучение организационно-производственной структуры предприятия материально-технического снабжения. Анализ сырьевой базы предприятия. Изучение и анализ ассортимента выпускаемой продукции. Технические характеристики используемого оборудования. Подготовка раздела отчета.</p>	24 ч.	Дневник по практике, собеседование.

2	Основной Организация производственных процессов Изучение производственного контроля сырья и материалов и готовой продукции. Проведение научных исследований (при наличии задания научного руководителя) или выполнение технологических разработок по теме выпускной квалификационной Обработка и анализ полученной информации. Анализ научной и патентной литературы по теме выпускной бакалаврской работы. Подготовка раздела отчета.	86 ч.	Дневник по практике, отчёт по практике, собеседование.
3	Заключительный Рекомендации по усовершенствованию технологических процессов на предприятии. Подготовка отчета по преддипломной практики, в том числе промежуточная аттестация. Аттестация по практике.	102 ч. 4 ч/	Дневник по практике, отчёт по практике, собеседование, зачет
	ИТОГО	216 часов	

8.Формы отчетности по практике

Формами отчётности по производственной практике «Преддипломная практика» является дневник практики, отчет по практике, отзыв - характеристика, собеседование.

Требования к структуре и содержанию дневника и отчета по практики представлены в методических указаниях: Методические указания для проведения производственной практики «Преддипломная практика» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» / Сост.: Л.В. Данилова. ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ».

По результатам проведения практики с обучающимися проводится собеседование по результатам выполнения индивидуального задания.

9. Оценочные материалы по практике

Оценочные материалы по практике представлены в приложении 1 к рабочей программе по преддипломной практике.

10.Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) Основная литература (библиотека СГАУ)

1. **Антипов, С.Т.** Развитие инженерии техники пищевых технологий: учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 448 с.: <https://e.lanbook.com/book/121492>

2. **Бобренева, И. В.** Функциональные продукты питания и их разработка: монография / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-3558-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115482>

3. **Бурова, Т. Е.** Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология : учебное пособие / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 160 с. — <https://e.lanbook.com/book/108329>

4. **Войтенко, О.С.** Технология пробиотиков и продуктов на их основе : учебное пособие / составитель О. С. Войтенко. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 171 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134397>

5. **Волощенко, Л. В.** Технология соленых штучных изделий : 2019-08-27 / Л. В. Волощенко. — Белгород: БелГАУ им.В.Я.Горина, 2017. — 61 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123386>

6. **Голубцова, Ю. В.** Биотехнология пищевого сырья и продуктов питания: учебное пособие / Ю. В. Голубцова, О. В. Кригер, А. Ю. Просеков. — Кемерово: КемГУ, 2017. — 111 с. — ISBN 979-5-89289-123-2. — Текст : электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103935>

7. **Гуринович, Г. В.** Современные технологии производства и переработки мяса птицы: учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова. — Кемерово: КемГУ, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-8353-2566-5. — Текст : электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135202>

8. **Кобыляцкий, П.С.** Технология переработки птицы и птицепродуктов: учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 179 с.— Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133429>

9. **Кузнецов, В.Н.** Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — пос. Караваяево : КГСХА, [б. г.]. — Часть 2: Мясоперерабатывающие предприятия — 2019. — 99 с.— Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133682>

10. **Мишанин, Ю. Ф.** Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-2562-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/96860>

11. **Мотовилов, О.К.** Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова; под редакцией В. М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань,

2017. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92612>

12. **Тимошенко, Н.В.** Проектирование, основы промышленного и инженерное оборудование консервных предприятий: учебник / Н. В. Тимошенко, С. В. Патиева, А. М. Патиева [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-3054-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107963>

13. **Третьяков, Е. А.** Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130902>

14. **Шелепов, В.Г.** Пищевые продукты на основе нетрадиционного мясного сырья животных Сибири и Арктики: монография / В. Г. Шелепов, В. А. Углов, Е. В. Бородай, В. М. Позняковский. — Кемерово: КемГУ, 2019. — 233 с. — ISBN 978-5-8353-2546-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135199>

б) дополнительная литература

1. **Антипова, Л.В.** Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов. [Электронный ресурс] / Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев. — Электрон, дан. — СПб.: ГИОРД, 2012. — 600 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4880>

2. **Бессарабов, Б.Ф.** Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. [Электронный ресурс] / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. — Электрон, дан. — СПб.: Лань, 2012. — 352 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4313>

3. **Бредихин, С.А.** Процессы и аппараты пищевой технологии. [Электронный ресурс] / С.А. Бредихин, А.С. Бредихин, В.Г. Жуков, Ю.В. Космодемьянский. — Электрон, дан. — СПб.: Лань, 2014. — 544 с.

4. **Гуринович, Г. В.** Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности: учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово: КемГУ, 2016. — 129 с. — ISBN 978-5-89289-939-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93550>

5. **Гуринович, Г. В.** Системы менеджмента безопасности мяса и мясных продуктов: учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово: КемГУ, 2018. — 98 с. — ISBN 979-5-89289-178-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107704>

6. **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>

7. **Зимняков, В. М.** Производственный учет и отчетность в перерабатывающей промышленности: учебное пособие / В. М. Зимняков. — Пенза: ПГАУ, 2018. — 126 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131148>

8. **Касторных, М.С.** Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. [Электронный ресурс] / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. — Электрон, дан. — М.: Дашков и К, 2014. — 328 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/50274>

9. **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, 2013. — с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/4978>

10. **Кобыляцкий, П.С.** Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения: учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский: Донской ГАУ, 2018. — 86 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/114989>

11. **Мишанин, Ю. Ф.** Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-2562-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/96860>

12. **Мышалова, О. М.** Технология мяса и мясных продуктов. Производство мясных продуктов: лабораторный практикум: учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово: КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2016. — 116 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93554>

13. **Остаев, Г. Я.** Управленческий учет в АПК: методы принятия оптимальных (ключевых) решений: учебник / Г. Я. Остаев, Б. Н. Хосиев, А. Х. Каллагова. — Владикавказ: Горский ГАУ, 2018. — 480 с. — ISBN 978-5-906647-47-4.— Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134567>

14. **Патракова, И. С.** Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности: учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин. — Кемерово: КемГУ, 2017. — 118 с. — ISBN 979-5-89289-149-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102690>

15. **Родионов, Г. В.** Технология производства молока и говядины: учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-3480-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115505>

16. **Родионов, Г. В.** Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства: учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И.

Остроухова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2050-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99524>

17. **Серегин, С.А.** Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Кемерово: КемТИПП, 2014. — 104 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/60197>

18. **Федоренко, И.Я.** Ресурсосберегающие технологии и оборудование в животноводстве. [Электронный ресурс] / И.Я. Федоренко, В.В. Садов. — Электрон, дан. — СПб.: Лань, 2012. — 304 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/3803>

19. **Харченко, Г.М.** Технологическое оборудование для переработки мяса. [Электронный ресурс] — Электрон, дан. — Новосибирск: НГАУ, 2011. — 170 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4585>

20. **Хрундин, Д.В.** Технологическое механическое оборудование мясной отрасли: учебное пособие / Д. В. Хрундин, Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова. — Казань: КНИТУ, 2016. — 120 с. — ISBN 978-5-7882-2026-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102031>

21. **Шарафутдинов, Г.С.** Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибэгатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — Электрон, дан. — СПб.: Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/71771>

22. **Шкляр, М.Ф.** Основы научных исследований. [Электронный ресурс] — Электрон, дан. — М.: Дашков и К, 2014. — 244 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/56263>

23. **Шмат, Е. В.** Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности: учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск: Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/11335>

24. **Якупова, Л.Ф.** Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров: 2019-08-14 / Составители: Л.Ф Якупова, А. Х. Волков. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2018. — 44 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122946>

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Официальный сайт университета - Режим доступа: <http://www.sgau.ru/>
2. Электронная образовательная среда - Режим доступа: <http://moodle.sgau.ru/>
3. АгроСайт - Режим доступа: https://agrosite.org/index/tekhnologicheskaja_karta_vozdelyvanija_selsko_khozjajstvennykh_kultur/0-13
4. □ □ Сайт технической документации: <http://www.tdocs.su/>;
5. □ □ Сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>;
6. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
7. НЕБ - <http://elibrary.ru>
8. Библиотека. Единое окно доступа - <http://window.edu.ru/library>
9. Все для студента - <http://www.twirpx.com/file>

г) периодические издания:

1. Журнал «Аграрный научный журнал» - Режим доступа: <http://agrojr.ru/index.php/asj>
2. Журналы «Пищевая промышленность» - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/journals>
3. Журнал «Переработка молока» - Режим доступа: <http://www.milkbranch.ru/magazine.html>
4. Журнал «Мясные технологии» - Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/magazine/archive.html>
5. Журнал «Сыроделие и маслоделие» - Режим доступа: <http://moloprom.ru/category/zhurnal-vse-o-moloke/>
6. Журнал «Главный зоотехник» - Режим доступа: <http://zootekhnik.ru/>
7. Мясоперерабатывающие технологии www.meatinfo.lv/ru/technology/meat-processing-technology
8. Мясной клуб - www.meat-club.ru

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

8. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

9. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

10. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по практике, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам, и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
11	Все разделы дисциплины	Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Обучающая
22	Все разделы дисциплины	Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав, на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Обучающая
33	Все разделы дисциплины	Версия специальных информационных массивов электронного периодического справочника «Система ГАРАНТ». Исполнитель – ООО «Сервисная Компания «Гарант-Саратов», г. Саратов. Договор об оказании информационных услуг № С-3276/223-981 от 01.07.2019 г.	Справочная
44	Все разделы дисциплины	Справочная Правовая Система Консультант Плюс (СПС Консультант Бюджетные организации локальный). Исполнитель – ООО «Компания Консультант», г. Саратов.	Справочная
55	Все разделы практики	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)	вспомогательная

66	Все разделы практики	ESET NOD 32	вспомогательная
----	----------------------	-------------	-----------------

11. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения преддипломной практики используются материально-техническое обеспечение выпускающей кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», факультета Ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ соответствующая действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности.

Ауд. 206: Комплект специализированной мебели, аудиторная доска, мультимедийная система (проектор View Sonic PJD 6220, экран настенный 203*203 см-Screen Media Economy).

Ауд. 133: Комплект специализированной мебели, меловая доска, шкафы для документов, экран. Комплект мультимедийного оборудования. Интернет. Аудио- и видеоматериалы Электрошкаф сушильный СНОЛ, коптильная камера Helia 24, портативный рН/мВ/С-метр рН – 410, спектрофотометр ЮНИКО – 1200/1201, фотоколориметр ПЭ-5300В, анализатор влажности "Сарториус"- МА-30, шприц ручной FIN 101FAMA INDUSTRIE, электропечь муфельная ЭКПС

Ауд. 135: Комплект специализированной мебели, меловая доска, шкафы для документов. Комплект мультимедийного оборудования (Проектор View Sonic PJD 6220, Экран настенный 203*203 см-Screen Media Economy). Интернет. Аудио- и видеоматериалы. Портативный рН/мВ/С- метр рН-410, анализатор влажности А&D МХ-50, анализатор влажности Элвиз-2С, гигрометр HygroPalm AW-1 Set-40, нитратомер ИТ-1201, весы KERN 0.01-600

Ауд. 124: Комплект специализированной мебели, меловая доска, комплект мультимедийного оборудования (компьютеры в комплекте - 12 шт., экран, проектор EPSON EMP-S4, ноутбук Acer Aspire).

Ауд. 105: Комплект специализированной мебели, меловая доска, экран, комплект мультимедийного оборудования. Интернет. Аудио- и видеоматериалы.

В случае проведения выездной практики применяется материально-техническое обеспечение профильных организаций (предприятий) с которыми заключены двухсторонние договоры на проведение практики обучающихся.

12. Методические указания по организации и проведению практики

Для организации и проведения производственной практики составлены методические указания: Методические указания для проведения «Преддипломная практика» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Сост.: Данилова Л.В. ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов, 2019.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры
«Технология производства и переработки продукции
животноводства»
«28» августа 2019 года (протокол №2).*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Преддипломная практика»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики
«Преддипломная практика» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>ESET NOD 32</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Переход на новое лицензионное программное обеспечение</p>

Актуализированная рабочая программа практики «Преддипломная практика» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2019 года (протокол № 7)

Заведующий кафедрой ТП и ППЖ



А.В.Молчанов.

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Преддипломная практика»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Преддипломная практика» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы практики	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа практики «Преддипломная практика» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «23» декабря 2019 года (протокол № 8)

Заведующий кафедрой

ТП и ППЖ



А.В.Молчанов.

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики «Преддипломная практика»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Преддипломная практика» на 2020/2021 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	2	3	4	5
1	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие / — 3-е изд., стер. ISBN 978-5-8114-5036-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131052	В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин.	Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.	Основной этап практики
2	Антипов, С.Т. Индустриальные технологические комплексы продуктов питания: учебник ISBN 978-5-8114-4201-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131008	С. Т. Антипов, С. А. Бредихин, В. Ю. Овсянников, В. А. Панфилов; под редакцией В. А. Панфилова.	Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 440 с.	Пребдварительный этап
3	Ковалева, О.А.Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие /; — 2-е изд., стер. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130575	О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] под общей редакцией О. А. Ковалевой.	Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с.	Основной этап практики
4	Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник, 4-е изд., стер. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129085	В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович; под общей редакцией В. И. Криштафович	Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 432 с.	Основной этап практики
5	Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book	Т. Е. Бурова	Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 364 с.	Заключительный этап

Актуализированная программа практики «Преддипломная практика» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «25» августа 2020 года (протокол № 1)

Заведующий кафедрой ТПиППЖ


(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Преддипломная практика»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Преддипломная практика» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational License. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов.</p> <p>Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов.</p> <p>Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа практики «Преддипломная практика» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2020 года (протокол № 10).

Заведующий кафедрой ТПиППЖ


(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Преддипломная практика»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Преддипломная практика» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acadmc Stdnt w/Faculty Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acadmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.	Срок действия контракта истекает 23.12.2019 г.
Microsoft Office Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acadmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неис- ключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)

Актуализированная рабочая программа практики «Преддипломная практика» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «18» декабря 2020 года (протокол № 11).

Заведующий кафедрой



(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Преддипломная практика»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Преддипломная практика» на 2021/2022 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п-п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов из п.4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Волченко, В. И. Оптимизация технологических процессов : учебное пособие /. — 80 с. — ISBN 978-5-907368-17-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176303	В. И. Волченко, И. Э. Бражная	Мурманск : МГТУ, 2020.	основной
2	Баймишев, Р. Х. Совершенствование технологических процессов производства мясных продуктов : методические указания URL: https://e.lanbook.com/book/183699	Р. Х. Баймишев, М. А. Канаев	Самара : СамГАУ, 2021.	основной

б) дополнительная литература

№ п-п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов из п.4, таб. 3)
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Постников, С. И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство : учебное пособие /. // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155493	С. И. Постников	Ставрополь : СКФУ, 2016.	основной

Актуализированная рабочая программа практики «Преддипломная практика» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «30» августа 2021 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой ТПиППЖ


(подпись)

А.В. Молчанов