	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Программа производственной практики по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Б2.П	Технологический факультет

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:
ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (В ТОМ ЧИСЛЕ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ);
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ;
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки

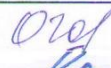




19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Способ проведения производственной практики: выездная или стационарная
Форма проведения производственной практики: дискретная

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Екатеринбург 2016

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата</i>
Разработал:	Профессор, д.с.-х.н Заведующий кафедрой, д.б.н, профессор	Горелик О.В.  Лоретц О.Г. 	
Согласовали:	Заведующий кафедрой, д.б.н, профессор	Лоретц О.Г. 	
	Председатель учебно-методической комиссии Технологического факультета	Лопалева Н.Л. 	№ 7 от 07.06.2016
Утвердил:	Декан Технологического факультета, к.б.н	Неверова О.П. 	
Версия: 1.0		КЭ:1 УЭ № _____	Стр 1 из 11



Содержание

1. Способ и формы проведения практик
2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОП
3. Место практики в структуре ОП
4. Объем и продолжительность практики
5. Цель и задачи производственной практики
6. Содержание практики
7. Формы отчетности по практике
8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике
9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики
10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики
11. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики



1. Способы и форма проведения практики

Способы проведения производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; технологической; преддипломной; научно-исследовательской работы стационарная или выездная.

Форма проведения производственной практики: дискретная по видам практики и по периодам проведения. Дискретная – *по видам практик* – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения, для обучающихся очной формы обучения и *по периодам проведения практик* – путем чередования (рассредоточения) в календарном учебном графике периодов учебного времени для её проведения, для обучающихся заочной формы обучения.

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОП

В результате прохождения производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; технологической; преддипломной; научно-исследовательской работы обучающийся должен освоить следующие этапы компетенции: ПК-9 (2,3 этап), ПК-20 (2,3 этап), ПК-21 (2,3 этап), ПК-22 (2,3 этап), ПК-23 (2,3 этап):

Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: ПК-9 (2 этап);

Производственная практика: технологическая практика: ПК-9 (3 этап);

Производственная практика: преддипломная практика: ПК-20 (2 этап), ПК-21 (2 этап);

Производственная практика: научно-исследовательская работа: ПК-20 (3 этап), ПК-21 (3 этап), ПК-22 (2,3 этап), ПК-23 (2,3 этап).

ПК-9: готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства;

ПК-20: способность применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

ПК-21: готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

ПК-22: владеть методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений;

ПК-23: способность к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений.

В результате прохождения практики студент должен:

В результате практики студент должен:

знать: организацию производства на предприятиях, особенности технологии производства продуктов питания животного происхождения, документацию по производству, структуру предприятия.

уметь: логически и последовательно обосновывать организацию производства на предприятиях, особенности технологии производства продуктов питания животного происхождения, работать с документацией



владеть: особенностями технологии производства продуктов питания животного происхождения, навыками работы с документацией, организацией производства на предприятиях пищевой промышленности.

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

- 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);

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: организацию производства на предприятиях, особенности технологии производства продуктов питания животного происхождения, документацию по производству, структуру предприятия.

уметь: измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, формулировать цели, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, обрабатывать полученные результаты исследований.

владеть: методикой постановки экспериментов и обоснованием полученных результатов в соответствии с особенностями технологий производства продуктов питания животного происхождения, навыками работы с документацией, организацией производства на предприятиях пищевой промышленности.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика относится вариативной части блока 2 «Практики».

Типы производственной практики:

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика;
преддипломная практика;
научно-исследовательская работа.

Траектория формирования компетенций выделяет этапы (курсы) формирования в соответствии с календарным графиком учебного процесса, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) практики. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Этапность формирования компетенций прямо связана с местом практики в образовательной программе (таблица 1).

Этапы формирования компетенций выпускника
направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

1 этап		2 этап		3 этап	
Семестр	Название дисциплины	Семестр	Название дисциплины	Семестр	Название дисциплины
ПК-3: способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике использования					
4	Основы научных исследований в мясной и молочной промышленности	7	Научно-исследовательская работа	7	Научно-исследовательская работа
				8	Государственная итоговая аттестация
ПК-26: способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты.					
4	Основы научных исследований в мясной и молочной промышленности			7	Производственная практика: преддипломная практика
ПК-27: способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований; обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; участвовать во внедрении результатов исследований и разработок.					
4	Основы научных исследований в мясной и молочной промышленности			7	Производственная практика: преддипломная практика
				8	Государственная итоговая аттестация
ПК-28: способность организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия.					
4	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	7	Патентный поиск и патентование	7	Патентный поиск и патентование

Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала, закрепление и углубление теоретической подготовки по практическому применению современных технологий эффективного использования животных и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата.

Прохождение практики позволяет обучающимся применять полученные теоретические знания в условиях производства, формирует у них творческое отношение к труду и помогает



лучше ориентироваться в выбранной ими профессии, а также позволяет пополнить необходимый материал для выполнения выпускной квалификационной работы.

4. Объем и продолжительность практики

Согласно учебному плану продолжительность и сроки производственной практики следующие (таблица 2).

Таблица 2

Объем и продолжительность практики

Форма обучения	Тип производственной практики	Семестр	Трудоемкость практики		
			зачетные единицы	академические часы	недели
Очная форма	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)	7	3	108	2
	преддипломная практика	7	3	108	2
	научно-исследовательская работа	7	3	108	2

Общая трудоемкость освоения производственной практики: составляет **9 зачетных единиц (324 академических часа) или 6 недель**, в том числе практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) – 2 недели; преддипломная - 2 недели; научно-исследовательская работа – 2 недели.

6. Содержание практики

Производственная практика – важнейшая часть подготовки бакалавров по данному направлению. В течение производственной практики студент в соответствии с графиком и индивидуальным заданием выполняет цели и задачи практики.

Цель производственной практики: получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологическая) и для выполнения выпускной квалификационной работы (преддипломная и научно-исследовательская работа)

Цель и задачи производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в области

Задачи практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологической:

- приобретение умений и навыков в профессиональных видах деятельности;
- применение полученных теоретических знаний студентами на практике;



- формирование у студентов творческого отношения к труду, что помогает лучше ориентироваться в выбранной профессии;
- формировании активной социальной позиции будущего специалиста;
- приобретение навыков организационной работы по решению социально-экономических вопросов в трудовых коллективах.
- овладение интенсивными технологиями переработки мяса, молока, яиц и др. продукции;
- разработка мероприятий по проведению санитарно-профилактических работ;

Цель и задачи производственной практики: преддипломной

Цель практики преддипломной: выполнение выпускной квалификационной работы.

Задачи практики преддипломной:

- анализ и оценка производственной деятельности хозяйства в целом и его подразделений;
- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию), определенной научным руководителем и утвержденной на выпускающих кафедрах факультета для выполнения выпускной квалификационной работы;

Цель и задачи производственной практики: научно-исследовательская работа

Цель научно-исследовательской работы: развитие у бакалавра способности к самостоятельным теоретическим и практическим суждениям и выводам, умений объективной оценки научной информации, свободы научного поиска и стремления к применению научных знаний в обязательной деятельности.

Задачи научно-исследовательской работы:

- проведение научных исследований по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы в соответствии с методиками в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- участие в выполнении научных исследований, анализ их результатов и формулировка выводов.
- принимать участие в проведении экспериментальной работы по теме (заданию), определенной научным руководителем и утвержденной на выпускающих кафедрах факультета;
- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию).

6.1 Содержание производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Содержание практики будет зависеть от индивидуального задания, темы выпускной квалификационной работы и места прохождения практики (организации агропромышленного комплекса по производству сельскохозяйственной продукции и перерабатывающих предприятий, структурные подразделения научных организаций, ФГБОУ ВО Уральский ГАУ и другие организации).

Планировка и структура управления предприятием. Генеральный план предприятия. Размеры площади, занятой территорией предприятия, рельеф местности. Расположение и взаимосвязь всех цехов, зданий и сооружений, их ориентировка относительно частей света и направления господствующих ветров. Устройство подъездных путей. Взаимное расположение грузовых и людских потоков. Экономичность использования территории. Соответствие планировки предприятия нормам техники безопасности, промсанитарии, противопожарной



техники. Наличие и состояние объектов социального назначения (столовая, медпункт, прачечная и др.). Уровень промышленной эстетики предприятия.

Структура управления предприятием (привести схему соподчинения отделов и служб). Использование вычислительной техники в управлении производством. Перспективы социально-экономического и технического развития предприятия.

Организация производства и работа основных производственных цехов. Организация приемки молока, график приемки. Схема распределения молока по ассортименту. Анализ организации производственного процесса (специализация, непрерывность, ритмичность и использование производственной мощности в летний и зимний периоды).

Планировка помещений основного производства, взаимное расположение подразделений.

Назначение, расположение и состав бытовых помещений.

Строительные конструкции промышленных зданий и сооружений основного производства (стена, полы, кровля, колонны, окна, двери и т. д.).

Технологическая документация на продукцию ассортимента, заданного темой дипломного проекта, машинно-аппаратурные схемы. Санитарная обработка оборудования на линиях производства этой продукции.

Соответствие фактической организации производства действующим технологическим документам.

Изучение системы учета и отчетности в основном производстве. Система учета материальных ценностей и отчетности: порядок приемки и учета сырья в цехе, учета выработки продукции, списания сырья и материалов в цехе и при хранении в холодильных камерах, складах, отпуска материалов, полуфабрикатов и тары на производство. Причины, порядок учета и списания сверхнормативных производственных потерь и отходов сырья и материалов; нормы, порядок учета и списания цехового брака продукции.

Первичные документы цехового учета (приложить к отчету).

Изучение работы оборудования основного производства. График работы оборудования основного производства (привести в отчете).

Пространственное расположение оборудования и взаимосвязь между собой. План расположения оборудования основного производства (привести в отчете в масштабе 1:100).

Уровень механизации и автоматизации производства. Принципиальные схемы автоматизации производственных процессов. Конструкция отдельных элементов системы автоматизации. Коммуникации, предохранительные устройства, точки расположения показывающих приборов, датчиков, исполнительных механизмов и других элементов системы автоматизации. Влияние автоматизации на качество продукции, эффективность работы предприятия и улучшение условий труда.

Причины основных неполадок в работе оборудования и способы их устранения.

Структура и функциями производственной химико-технологической лаборатории. Изучение вопросов организации контроля качества сырья, поступающего на предприятие. Нормативные документы, регламентирующие качество сырья. Сопроводительные документы, представляемые поставщиком. Функции приемной лаборатории. Организация оценки качества сырья на приемке. Периодичность контроля физико-химических, микробиологических, органолептических и показателей безопасности сырья. Методы контроля нормируемых показателей.

Структура лаборатории, функции отделов лаборатории. Функциональные обязанности начальника или заведующего лабораторией.

Схемы теххимического и микробиологического контроля сырья, материалов и продукции ассортимента, заданного темой дипломного проекта (привести в отчете).

Методы теххимического контроля. Методы микробиологических анализов. Подготовка к проведению микробиологических анализов. Микробиологическая порча молочной продукции и



мероприятия по предотвращению. Показатели безопасности сырья, материалов, продукции, схема и методы контроля.

Формы, порядок ведения и хранения журналов технологического, микробиологического контроля и органолептической оценки производства продукции. Виды и сроки отчетности.

Дегустация продукции. Порядок организации, необходимость, периодичность проведения дегустаций.

Правила техники безопасности и противопожарной профилактики в лаборатории.

Структуры и функций службы стандартизации и управления качеством. Структура и функции службы стандартизации. Направления деятельности в области стандартизации, виды нормативных документов, разрабатываемых на предприятии. Порядок разработки, согласования и утверждения нормативных документов на новые виды продукции. Сертификация продукции. Виды и сферы действия сертификатов, порядок их получения.

Аттестация рабочих мест и производства.

Система метрологического обеспечения производства. Функции метрологической службы. Назначение, порядок и периодичность поверки приборов.

Вопросов экономики производства. Режим работы предприятия. График выхода рабочих на работу. Численность, квалификация и расстановка рабочих по рабочим местам.

Меры, предпринимаемые предприятием, по сглаживанию влияния на результаты работы сезонности производства.

Цены на используемые в производстве сырье, материалы, тару, тепловую и электроэнергию, полуфабрикаты и готовую продукцию. Себестоимость (калькуляция) готовой продукции.

Основные показатели работы предприятия. Распределение прибыли на предприятии. Стоимость основных производственных фондов (по группам основных производственных фондов).

Информация представляется отдельным приложением к отчету о практике.

Структура и функции службы охраны труда и пожарной безопасности. Задачи и структура службы техники безопасности. Виды и сроки инструктажей по технике безопасности и ответственные за их проведение.

Порядок учета и расследования несчастных случаев.

Профилактика профессиональных заболеваний.

Мероприятия по пожарной безопасности. Ответственные за пожарную безопасность, их служебные обязанности.

Мероприятиями по охране природы. Мероприятия по охране природы: применение экологически чистых технологий, утилизация вторичных ресурсов, очистка сточных вод, экономия воды и сырья, очистка дымовых газов. Контроль выполнения мероприятий по охране природы.

6.2 Содержание производственной практики: преддипломной

Содержание практики: ознакомиться с характеристикой предприятия, в отчете представить материал для второго раздела выпускной квалификационной работы (Характеристика предприятия: Общая характеристика предприятия, Характеристика выпускаемой продукции и хозяйственной деятельности, Охрана окружающей среды, Безопасность жизнедеятельности на производстве и в чрезвычайных ситуациях). По литературным данным подготовить обзор литературы.

6.3 Содержание производственной практики: научно-исследовательской работы

Содержание научно-исследовательской работы определяется индивидуально руководителем практики.

Научно-исследовательская работа может быть представлена:



- в виде оформления подраздела выпускной квалификационной работы (обоснование темы, материал и методика исследования, результаты исследования);
- в виде оформления обзора литературы по теме научно-исследовательской работы;
- в виде представленной статьи или статей, оформленные в соответствии с имеющимися требованиями.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, или получившие отрицательную характеристику или неудовлетворительную оценку при защите отчёта, не могут быть допущены к итоговой аттестации.

Производственная практика студентов проводится на базе кафедр, учебно-опытных и других животноводческих хозяйств с которыми должны быть заключены договора о совместной подготовке специалистов.

7. Формы отчетности по практике

Формой отчетности по результатам всей производственной практики, том числе практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; технологической; преддипломной; научно-исследовательской работы является дневник, отчет, индивидуальное задание, график, характеристика, отзыв.

По итогам всех типов производственной практики обучающийся предоставляет комиссии по защите отчетов комплект документов: дневник, отчет, характеристику, отзыв, договор и другие документы, и защищает отчет по практике.

Формы аттестации по итогам производственной практики, которые заносятся в зачетную книжку, протокол защиты практики и ведомость:

Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической) – «зачтено» или «не зачтено»

Производственная практика: преддипломная практика (проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной) – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»

Производственная практика: научно-исследовательская работа – «зачтено» или «не зачтено»

В случае неудовлетворительной работы студента во время практики, ставится вопрос о повторном прохождении практики.

График защиты производственной практики, в том числе практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологической, преддипломной и научно-исследовательской работы устанавливается распоряжением декана факультета, но не позднее 01 ноября.

7.1 Составление дневника и отчета, защита отчета

Общие требования, структура отчета и правила его оформления

Общие требования к отчёту

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.



Структура отчета

Структурными элементами отчета являются:

- титульный лист;
- аннотация;
- перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов;
- оглавление;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Описание элементов структуры отчета. Отчет представляется в виде пояснительной записки. Описание элементов структуры приведено ниже.

Титульный лист отчета. Титульный лист является первым листом отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

Оглавление. Оглавление – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

Введение и Заключение. «Введение» и «Заключение» – структурные элементы отчета, требования к ним определяются целями производственной практики и индивидуальными заданиями магистранту-практиканту. «Введение» и «Заключение» не включаются в общую нумерацию разделов и размещают на отдельных листах. Слова «Введение» и «Заключение» записывают посередине страницы с первой прописной буквы.

Во «Введении» необходимо обосновать актуальность темы исследований, их направленность, сформулировать рабочую гипотезу и ожидаемые результаты.

В разделе «Заключение» магистранту необходимо по результатам проведенных исследований сформулировать конкретные предложения по использованию (применению) разработанных методов и/или полученных данных в практике селекционно-племенной работы с сельскохозяйственными животными.

Основная часть. Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются целями производственной практики и заданием студенту к отчету.

В основной части магистрант описывает материал и методы, использованные им при проведении исследований на производственной практике, формулирует конкретные цели и задачи, которые требовалось решить, приводит краткий обзор состояния поставленной проблемы с критическим его анализом. В соответствии с поставленными целями и задачами в логической последовательности приводит результаты проведенных исследований, проводит их анализ, делает выводы и предложения по их использованию в практике селекционно-племенной работы. В основной части отчета может быть представлено обсуждение полученных



результатов с учетом данных других исследователей, занимавшихся научными исследованиями в выбранном или смежных направлениях.

Список литературы. Список литературы – структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список источников (учебников, пособий, документации и др.), использованных при составлении отчета. Список литературы помещается на отдельном нумерованном листе (листах) отчёта, а сами источники записываются и нумеруются в алфавитном порядке. Источники должны иметь последовательные номера, отделяемые от текста точкой и пробелом. Оформление производится согласно ГОСТ. Ссылки на литературные источники приводятся в тексте в квадратных скобках в порядке их перечисления по списку источников, например, [3], [18]. Во избежание ошибок, следует придерживаться формы библиографических сведений об источнике из официальных печатных изданий.

Приложение. Некоторый материал отчета допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, графический материал (рисунки), таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ, решаемых на ЭВМ и т.д. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложения нумеруются арабскими цифрами или обозначаются прописными буквами русского алфавита.

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике (приложение).

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

Основная литература:

1. Горбатова К.К. Химия и физика молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]/ Горбатова К.К., Гунькова П.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 336 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15957>.— ЭБС «IPRbooks».
2. Калинина, Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник [для бакалавров] / Л.В. Калинина - Москва: ДеЛи плюс, 2012. - 240 с.
3. Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб.пособие / В.М Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов - 4-е изд., стер. третьему. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2010. - 216 с.

Дополнительная литература:

1. Богатова О.В. Промышленные технологии производства молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Богатова О.В., Догарева Н.Г., Стадникова С.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Проспект Науки, 2014.— 272 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35876>.— ЭБС «IPRbooks».



2. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Востроилов А.В., Семенова И.Н., Полянский К.К.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 512 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15936>.— ЭБС «IPRbooks».

3. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие / В.М. Позняковский - 5-е изд., стер. четвертому. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2009. - 526 с.

4. Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса [Электронный ресурс]: учебник/ Рогожин В.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 456 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15919>.— ЭБС «IPRbooks».

Нормативные документы

1. Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» высшего профессионального образования, квалификация (степень) – бакалавр, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 № 199.

2. Образовательная программа высшего образования по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» квалификация (степень) – бакалавр. - Екатеринбург: ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2016.- 24 с.

3. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. № 1383.

Ресурсы сети интернет

1. <http://www.edu.ru/>
2. <http://www.vovr.elpub.ru/>
3. <http://mon.gov.ru/>
4. <http://vak.ed.gov.ru/>
5. <http://www.fermer.ru/>
6. <http://www.agroserver.ru/>
7. <http://zhivotnovodstvo.net.ru/>
8. <https://e.lanbook.com/>
9. <http://www.knigafund.ru/>
10. Молочная промышленности (<http://www.moloprom.ru/reader/magdairy/>)
11. Сыроделие и маслоделие (<http://www.moloprom.ru/reader/magcheese/>)
12. Технолог (<http://gcod.rxfly.net>)
13. Молоко и молочные продукты. Производство и реализация (<http://magzdb.org/j/5270>)
14. <http://www.delaval.ru> (Молочная промышленность – доильные залы и оборудование)
15. <http://www.milkbranch.ru> (Переработка молока)
16. <http://www.moloprom.ru> (Молочная промышленность)

10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В процессе организации учебной практики руководителями от выпускающей кафедры и руководителем от предприятия (организации) применяются следующие **информационные технологии**.

1. *Мультимедийные технологии*, для чего ознакомительные лекции и инструктаж



студентов во время практики проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами. Это позволяет руководителям и специалистам предприятия (организации) экономить время, затрачиваемое на изложение необходимого материала и увеличить его объем.

2. *Дистанционная форма* консультаций во время прохождения конкретных этапов учебной практики и подготовки эссе, отчета.

3. *Компьютерные технологии и программные продукты*, необходимые для сбора и систематизации технико-технологической и организационно-управленческой информации, проведения требуемых программой практики расчетов и т. д.

Программное обеспечение:

1. Базовый пакет для сертифицированной ОС Windows XP Professional - Договор № 09921373/13 от 11 июня 2013 года. (лицензия бессрочная);

2. Лицензия Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition - Договор № 34-ЕП на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ от 11 февраля 2016 года (лицензия бессрочная);

3. Сетевая версия программного комплекса «Корм Оптима Эксперт» на 7 рабочих мест - Договор № 203 на поставку программного обеспечения от 22 сентября 2011 года (Лицензия бессрочная);

4. Сетевая версия программного комплекса «Корм Оптима Эксперт» на 3 рабочих места Договор № 247 на поставку программного обеспечения от 25 октября 2011 года (Лицензия бессрочная).

Информационные справочные системы:

1. Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>

2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» - режим доступа: http://www.consultant.ru/cabinet/archive/fd/?utm_campaign=attract_readers&utm_source=google.adwords&utm_medium=cpc&utm_content=322p&gclid=EAJaIQobChMllcOg-IyY1gIVhsqyCh1mdwAtEAAyASAAEgJJBvD_BwE

3. Для нахождения информации, размещенной в Интернете, чаще всего представленной в формате HTML помимо общепринятых «поисковиков» GOOGLE

Scholar – поисковая система по научной литературе,

ГЛОБОС – для прикладных научных исследований,

Science Tehnology – научная поисковая система,

AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям,

AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке,

Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке,

4. Базы данных:

Agro Web России – БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным учреждениям и научным учреждениям аграрного профиля;

БД AGRICOLA – международная база данных на сайте Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН;

БД «AGROS» – крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений), режим доступа: http://www.cnsnb.ru/izdat_vt.shtm



11. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Материально-техническое обеспечение преддипломной практики включает следующие аудитории кафедры, оснащенные современными испытательными и измерительными приборами, компьютерной техникой с выходом в информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»:

- Учебно-инновационная лаборатория информационных технологий (кабинет для самостоятельной работы обучающихся)

- лаборатория качества молока и молочных продуктов

- Учебно-производственный цех по переработке мяса и мясопродуктов

Выбор места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с нозологией.

Программа проверена на соответствие профессиональному стандарту «Специалист по техническому контролю качества продукции» Утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 04 марта 2014 г № 123н.

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ ПРОГРАММЫ****на 2017- 2018 учебный год**

Внести в рабочую программу следующие изменения и дополнения:

1. В Раздел 9 читать дополнить:

Дополнительная литература

1. Аграрный вестник Урала, Молочная промышленность, Сыроделие и маслоделие.
2. Реферативные журналы

Нормативные документы

1. Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» высшего профессионального образования, квалификация (степень) – бакалавр, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1330.
2. Образовательная программа высшего образования по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», квалификация (степень) – бакалавр. - Екатеринбург: ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2016.- 24 с.
3. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. № 1383.

Ресурсы сети интернет

1. <http://www.edu.ru/>
2. <http://www.vovr.elpub.ru/>
3. <http://mon.gov.ru/>
4. <http://vak.ed.gov.ru/>
5. <http://www.fermer.ru/>
6. <http://www.agroserver.ru/>
7. <http://zhivotnovodstvo.net.ru/>
8. <https://e.lanbook.com/>
9. <http://www.knigafund.ru/>
10. Молочная промышленности (<http://www.moloprom.ru/reader/magdairy/>)
11. Сыроделие и маслоделие (<http://www.moloprom.ru/reader/magcheese/>)
12. Технолог (<http://gcod.rxfly.net>)
13. Молоко и молочные продукты. Производство и реализация (<http://magzdb.org/j/5270>)
14. <http://www.delaval.ru> (Молочная промышленность – доильные залы и оборудование)
15. <http://www.milkbranch.ru> (Переработка молока)
16. <http://www.moloprom.ru> (Молочная промышленность)
17. Системы, работающие с каталогами
 - Yahoo! <http://www.yahoo.com>
 - Galaxy <http://galaxy.einet.net>
 - Russia on the Net <http://www.ru>
 - Каталог на сервере Mail.RU <http://mail.ru/#cat>
 - Каталог Weblist <http://weblist.ru/russian/>
18. Системы, работающие с индексами
 - Google <http://www.google.com>



- Yandex <http://www.yandex.ru>
- Rambler <http://www.rambler.ru>
- АПОРТ <http://www.aport.ru>

2. В раздел 10 внести дополнение: В систему ЭИОС на платформе Moodle внесены учебные материалы для проведения текущей аттестации студентов.

В программное обеспечение внесено дополнение:

1. Microsoft WindowsProfessional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия№66734667 от 12.04.2016 г.,срокдо 30.04.2018 г.;

2. Kaspersky Total SecurityдлябизнесаRussian Edition:Лицензионноесоглашение1AF-160218-091916-703-155,срокдо 13.03.2018 г.

3. Система дистанционного обучения на платформе Moodle (Далее по тексту СДО)-Договор №77-СП/11-14 подряда на создание научно-технической документации от 30 октября2014 г.

4. Microsoft WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc - Контракт № ЭА – 56 от 07 июня 2016