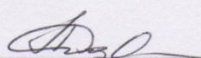


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

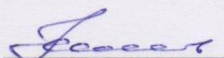
СОГЛАСОВАНО

Декан биолого-технологического факультета


А. И. Афанасьева
«14» 06 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе


И. А. Косачев
«14» 06 2016 г.

**Кафедра технологии производства
и переработки продукции животноводства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
«Практика по получению первичных профессиональных
умений и навыков по общей технологии отрасли»

Направление подготовки (специальность)

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Программа подготовки

Прикладной бакалавриат

Барнаул 2016

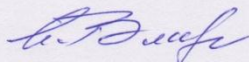
Рабочая программа учебной практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по общей технологии отрасли» составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом университета:

- в 2016 г. для очной формы обучения;
- в 2016 г. для заочной формы обучения.

Рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 32 от 8 июня 2016 г.

Зав. кафедрой:

профессор, д-р с.-х. наук

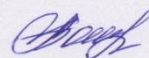


Н. И. Владимиров

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 10 от «14» 06 2016 г.

Председатель методической комиссии:

доцент, канд. биол. наук



Л. А. Бондырева

Составитель:

доцент, канд. с.-х. наук



А. И. Яшкин

Лист внесения дополнений и изменений
в рабочую программу учебной дисциплины

<p><i>Протестика на размещение кафедры химии и химической технологии</i></p> <p>на 2017-2018 учебный год</p>		<p>на 2017-2018 учебный год</p>	
<p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № <u>1</u> от <u>5 сентября</u> 2017 г.</p> <p>В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p>		<p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 2017 г.</p> <p>В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p>	
1. <u>исключить из списка</u>	_____	1. _____	_____
2. _____	_____	2. _____	_____
3. _____	_____	3. _____	_____
4. _____	_____	4. _____	_____
5. _____	_____	5. _____	_____
<p>Составители изменений и дополнений:</p> <p><u>К.С.В. Дав</u> _____ <u>В.И. М. Зинин</u> _____ ученая степень, должность подпись И.О.Фамилия</p> <p>_____ _____ ученая степень, должность подпись И.О.Фамилия</p>		<p>Составители изменений и дополнений:</p> <p>_____ _____ _____ ученая степень, должность подпись И.О.Фамилия</p> <p>_____ _____ _____ ученая степень, должность подпись И.О.Фамилия</p>	
<p>Зав. кафедрой <u>д.с.т.в., и.р.ср. В.И. М. Зинин</u> _____ ученая степень, ученое звание подпись И.О.Фамилия</p>		<p>Зав. кафедрой _____ _____ ученая степень, ученое звание подпись И.О.Фамилия</p>	
<p>на 2017-2018 учебный год</p>		<p>на 2017-2018 учебный год</p>	
<p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 2017 г.</p> <p>В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p>		<p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 2017 г.</p> <p>В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p>	
1. _____	_____	1. _____	_____
2. _____	_____	2. _____	_____
3. _____	_____	3. _____	_____
4. _____	_____	4. _____	_____
5. _____	_____	5. _____	_____
<p>Составители изменений и дополнений:</p> <p>_____ _____ _____ ученая степень, должность подпись И.О.Фамилия</p> <p>_____ _____ _____ ученая степень, должность подпись И.О.Фамилия</p>		<p>Составители изменений и дополнений:</p> <p>_____ _____ _____ ученая степень, должность подпись И.О.Фамилия</p> <p>_____ _____ _____ ученая степень, должность подпись И.О.Фамилия</p>	
<p>Зав. кафедрой _____ _____ ученая степень, ученое звание подпись И.О.Фамилия</p>		<p>Зав. кафедрой _____ _____ ученая степень, ученое звание подпись И.О.Фамилия</p>	

Содержание

1	Цель и задачи учебной практики	5
2	Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)	6
3	Требования к результатам освоения содержания учебной практики	7
4	Распределение трудоемкости по видам занятий учебной практики	9
5	Тематический план прохождения учебной практики	11
6	Образовательные технологии	16
7	Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	18
8	Учебно-методическое обеспечение учебной практики	21
9	Материально-техническое обеспечение учебной практики	23
	Приложение А. Аннотация учебной практики	24
	Приложение Б. Список имеющихся в библиотеке университета изданий учебной литературы	26
	Приложение В. Техника безопасности на производстве	28

1 Цель и задачи учебной практики

Целью учебной практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по общей технологии отрасли» является ознакомление с основными технологическими этапами и структурой производства предприятий по первичной переработке животного сырья, а также приобретение первоначальных навыков сбора материалов, составления и оформления отчетов.

Учебную практику студенты проходят на пищевых предприятиях мясоперерабатывающей и молокоперерабатывающей промышленности.

Задачами практики являются:

-ознакомление с производственными процессами на предприятии и в его структурных подразделениях, затрагивающими вопросы технологии мясного, молочного и рыбного сырья на этапе его подготовки к переработке;

-ознакомление с функциональным назначением помещений предприятия;

-ознакомление с составом основного технологического оборудования;

-знакомство с характеристикой поступающего на предприятия сырья и вспомогательной продукции, условиями их транспортирования, хранения и контроля;

-ознакомление с технологическими схемами процессов первичной переработки животного сырья;

-изучение функций производственно-технологических лабораторий предприятий;

-изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников;

-освоение лабораторно-инструментальных методов санитарно-гигиенической оценки состава и доброкачественности сырья и пищевой продукции.

2 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

Учебная практика «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по общей технологии отрасли» входит в базовую часть цикла ОПОП Б.2 «Практики», включенного в учебный план согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Учебная практика для студентов очной и заочной форм обучения проводится после завершения теоретического обучения на II курсе.

Таблица 2.1 – Сведения о дисциплинах, практиках (и их разделах), на которые опирается содержание учебной практики

Наименование дисциплин, других элементов учебного плана	Перечень разделов
Ознакомительная учебная практика (для очной формы обучения)	Технологические этапы и структура производства предприятий по производству и переработке животного сырья. Приобретение первоначальных навыков сбора материалов, составления и оформления отчетов.
Физико-химические основы переработки животного сырья	Физико-химические изменения молока при его хранении и обработке. Строение, состав и свойства тканей мяса. Изменение свойств мяса при холодильной, тепловой обработке, при посоле, копчении и сушке
Общая микробиология и общая санитарная микробиология	Методы микробиологического исследования окружающей среды, продуктов животного происхождения, оборудования пищевых производств.
Общая технология отрасли	Молочное сырье для молочной промышленности. Механическая и тепловая обработка молочного сырья. Санитарная обработка оборудования и тары. Сырьевые ресурсы, сырьевая зона мясокомбината, доставка и приемка скота. Вспомогательное производство предприятий

3 Требования к результатам освоения содержания учебной практики

Таблица 3.1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых учебной практикой

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично учебной практикой	Коды компетенций в соответствии с ФГОС ВО	Перечень результатов обучения, формируемых учебной практикой		
		по завершении прохождения учебной практики выпускник должен:		
		знать	уметь	владеть
Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК-6	особенности межличностных взаимоотношений между коллегами	выстраивать отношения, нацеленные на достижение общих целей	навыками толерантного восприятия социальных различий в коллективе
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	алгоритмы поиска информации по тематике проводимой работе	работать в информационных базах данных, использовать коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	методологией поиска и работы с библиотечными информационными системами
Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и	ПК-1	специфику средств и методов улучшения качества и повышения безопасности продуктов питания	работать с нормативными и техническими документами, нормами и правилами в отрасли	приемами и методами анализа ветеринарного и санитарного контроля на предприятии

правила в производственном процессе				
Способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	ПК-3	современные методы повышения эффективности использования ресурсов для обеспечения научных исследований и промышленного производства	применять современные методы сбора научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований	навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения

4 Распределение трудоемкости по видам занятий учебной практики

Таблица 4.1 – Распределение трудоемкости учебной практики, реализуемой по учебному плану по направлению «Продукты питания животного происхождения», 216 ч, очная форма обучения

Вид занятий	Всего	в т. ч. по семестрам
		IV
1 Аудиторные занятия, часов, всего	146	146
в том числе:		
1.1 Лекции	10	10
1.2 Лабораторные занятия	-	-
1.3 Практические (семинарские) занятия	136	136
2 Самостоятельная работа, часов, всего	70	70
в том числе:		
2.1 Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-
2.2 Расчетно-графическое задание	-	-
2.3 Самостоятельное изучение разделов	50	50
2.4 Текущая самоподготовка	-	-
2.5 Подготовка отчета	20	20
2.6 Контрольная работа	-	-
Итого часов	216	216
Форма промежуточной аттестации*		3
Общая трудоемкость, зачетных единиц	6	6

* форма промежуточной аттестации: зачет (3)

Таблица 4.1 – Распределение трудоемкости учебной практики, реализуемой по учебному плану по направлению «Продукты питания животного происхождения», 108 ч, заочная форма обучения

Вид занятий	Всего	в т. ч. на курсе
		II
1 Аудиторные занятия, часов, всего	73	73
в том числе:		
1.1 Лекции	2	2
1.2 Лабораторные занятия	-	-
1.3 Практические (семинарские) занятия	71	71
2 Самостоятельная работа, часов, всего	35	35
в том числе:		
2.1 Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-
2.2 Расчетно-графическое задание	-	-
2.3 Самостоятельное изучение разделов	25	25
2.4 Текущая самоподготовка	-	-
2.5 Подготовка отчета	10	10
2.6 Контрольная работа	-	-
Итого часов	108	108
Форма промежуточной аттестации*		3
Общая трудоемкость, зачетных единиц	3	3

* форма промежуточной аттестации: зачет (3)

5 Тематический план прохождения учебной практики

5.1 Тематический план по видам учебной работы, самостоятельного изучения разделов учебной практики

Таблица 5.1.1 – Тематический план учебной практики для очной формы обучения

№ п/п	Наименование этапа	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма текущего контроля*
			лекции	лабораторные занятия	практические занятия	самостоятельная работа	
1	Подготовительный этап	1 Инструктаж по технике безопасности	1	-	-	-	ОД
		2 Выдача задания на учебную практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчета по практике, выдача перечня рекомендуемой литературы	1	-	-	2	ОД
2	Основной этап	1 Ознакомительные лекции на пищевых предприятиях					
		1.1 Ознакомительная лекция на молокоперерабатывающем предприятии	4	-	-	2	ОД
		1.2 Ознакомительная лекция на мясоперерабатывающем предприятии	4	-	-	2	ОД
		2 Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического материала:					
		2.1 Ознакомление с историей развития предприятий, площадью занимаемой территории, численностью рабочих, служащих, штатом инженерно-технических работников	-	-	8	4	ОД
		2.2 Ознакомление с сырьевой базой предприятий, границами сырьевой зоны, перечнем хозяйств поставщиков основной продукции, порядком приемки молока- и мяса-сырья	-	-	8	4	ОД
2.3 Ознакомление с основными производ-	-	-	8	4	ОД		

		ственными цехами (база предубойного содержания, мясожировое производство, холодильник, колбасный цех, цеха по производству полуфабрикатов, консервов и др.)					
		2.4 Ознакомление со вспомогательными подразделениями производства (обеспечение производства паром, холодом, водой)	-	-	8	4	ОД
		2.5 Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции (технические требования к выпускаемой продукции, технические условия и технологические инструкции на каждый вид продукции)	-	-	8	4	ОД
		2.6 Ознакомление с технологическими процессами и технологическим оборудованием по первичной переработке животного сырья	-	-	80	16	ОД
		2.7 Ознакомление с работой производственно-технологической лаборатории и порядком контроля качества сырья и готовой продукции	-	-	8	4	ОД
		2.8 Ознакомление с техникой безопасности и охраной труда на предприятии	-	-	8	4	ОД
3	Заключительный этап	Оформление отчета по практике	-	-	-	20	х
Всего по практике			10	-	136	70	х

*Формы текущего контроля: отметка в дневнике (ОД).

Таблица 5.1.2 – Тематический план учебной практики для заочной формы обучения

№ п/п	Наименование этапа	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма текущего контроля*
			лекции	лабораторные занятия	практические занятия	самостоятельная работа	
1	Подготовительный этап	1 Инструктаж по технике безопасности	1	-	-	1	ОД
		2 Выдача задания на учебную практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчета по практике, выдача перечня рекомендуемой литературы	1	-	-	2	ОД
		3 Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического материала:					
		3.1 Ознакомление с историей развития предприятий, площадью занимаемой территории, численностью рабочих, служащих, штатом инженерно-технических работников	-	-	4	2	ОД
		3.2 Ознакомление с сырьевой базой предприятий, границами сырьевой зоны, перечнем хозяйств поставщиков основной продукции, порядком приемки молока- и мяса-сырья	-	-	4	2	ОД
		3.3 Ознакомление с основными производственными цехами (база предубойного содержания, мясожировое производство, холодильник, колбасный цех, цеха по производству полуфабрикатов, консервов и др.)	-	-	6	2	ОД
		3.4 Ознакомление со вспомогательными подразделениями производства (обеспечение производства паром, холодом, водой)	-	-	4	2	ОД

		3.5 Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции (технические требования к выпускаемой продукции, технические условия и технологические инструкции на каждый вид продукции)	-	-	4	2	ОД
		3.6 Ознакомление с технологическими процессами и технологическим оборудованием по первичной переработке животного сырья	-	-	40	8	ОД
		3.7 Ознакомление с работой производственно-технологической лаборатории и порядком контроля качества сырья и готовой продукции	-	-	5	2	ОД
		3.8 Ознакомление с техникой безопасности и охраной труда на предприятии	-	-	4	2	ОД
3	Заключительный этап	Оформление отчета по практике	-	-	-	10	х
Всего по практике			2	-	71	35 (25/10)	х

*Формы текущего контроля: отметка в дневнике (ОД).

5.2 Организация, контроль выполнения и методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Результаты самостоятельной работы студентов (СРС) в период прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков по общей технологии отрасли оцениваются в ходе текущей и промежуточной аттестации студентов. Самостоятельная работа студентов предусматривает изучение методических указаний о порядке прохождения учебной практики, освоение лекционного материала, выданного специалистами производства, а также изучение специальной научно-технической литературы.

Таблица 5.2.1 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС очной формы обучения

№ п/п	Вид самостоятельной работы студентов	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение *
1	Изучение методических указаний	2	Отметка в дневнике	7
2	Изучение лекционного материала	4	Отметка в дневнике	-
3	Изучение специальной литературы и систематизация собранного материала	44	Отметка в дневнике	1-6, 8-10
4	Подготовка отчета	20	Зачет (устная форма)	1-10
	Всего	70		

* согласно перечня рекомендуемой литературы приложения Б.

Таблица 5.2.2 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС заочной формы обучения

№ п/п	Вид самостоятельной работы студентов	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение *
1	Изучение методических указаний	3	Отметка в дневнике	7
3	Изучение специальной литературы и систематизация собранного материала	22	Отметка в дневнике	1-6, 8-10
4	Подготовка отчета	10	Зачет (устная форма)	1-10
	Всего	35		

* согласно перечня рекомендуемой литературы приложения Б.

6 Образовательные технологии

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, по учебной практике в соответствии с данной программой составляет 93 % для очной формы обучения, 63 % для заочной формы обучения.

Таблица 6.1 – Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые на аудиторных занятиях по учебному плану по направлению «Продукты питания животного происхождения» для очной формы обучения

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов*
IV	Практ. занятие	<i>Работа в малых группах:</i>	
		Тема: «Ознакомление с историей развития предприятий, площадью занимаемой территории, численностью рабочих»	8
		Тема: «Ознакомление с сырьевой базой предприятий, границами сырьевой зоны»	8
		Тема: «Ознакомление с основными производственными цехами»	8
		Тема: «Ознакомление со вспомогательными подразделениями производства (обеспечение производства паром, холодом, водой)»	8
		Тема: «Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции (технические требования к выпускаемой продукции, технические условия и технологические инструкции на каждый вид продукции)»	8
		Тема: «Ознакомление с технологическими процессами и технологическим оборудованием по первичной переработке животного сырья»	80
		Тема: «Ознакомление с работой производственно-технологической лаборатории и порядком контроля качества сырья и готовой продукции»	8
		Тема: «Ознакомление с техникой безопасности и охраной труда на предприятии»	8
Итого			136

*- в одном аудиторном занятии могут сочетаться различные формы проведения занятий

Таблица 6.2 – Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые на аудиторных занятиях по учебному плану по направлению «Продукты питания животного происхождения» для заочной формы обучения

Курс	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов*
II	Практ. занятие	<i>Работа в малых группах:</i>	
		Тема: «Ознакомление с историей развития предприятий, площадью занимаемой территории, численностью рабочих, служащих, штатом инженерно-технических работников»	4
		Тема: «Ознакомление с сырьевой базой предприятий, границами сырьевой зоны, перечнем хозяйств поставщиков основной продукции, порядком приемки молока- и мяса-сырья»	4
		Тема: «Ознакомление с основными производственными цехами (база предубойного содержания, мясожировое производство, холодильник, колбасный цех, цеха по производству полуфабрикатов, консервов и др.)»	6
		Тема: «Ознакомление со вспомогательными подразделениями производства (обеспечение производства паром, холодом, водой)»	4
		Тема: «Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции (технические требования к выпускаемой продукции, технические условия и технологические инструкции на каждый вид продукции)»	4
		Тема: «Ознакомление с технологическими процессами и технологическим оборудованием по первичной переработке животного сырья»	16
		Тема: «Ознакомление с работой производственно-технологической лаборатории и порядком контроля качества сырья и готовой продукции»	5
		Тема: «Ознакомление с техникой безопасности и охраной труда на предприятии»	4
Итого			47

*- в одном аудиторном занятии могут сочетаться различные формы проведения занятий

7 Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

7.1 Характеристика оценочных средств для текущего контроля успеваемости

Текущий контроль знаний студентов осуществляется в процессе прохождения учебной практики путем контроля своевременности и правильности заполнения основных граф дневника практики согласно существующим методическим указаниям.

7.2. Характеристика фондов оценочных знаний для промежуточной аттестации

Заключительной формой контроля (промежуточный контроль) знаний студентов является защита отчета по итогам прохождения учебной практики в соответствие с методическими указаниями. Отчет предоставляется вместе с календарным планом.

Оценка по практике в виде зачета приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

7.2.1 Структура и содержание отчета по практики по получению первичных профессиональных умений и навыков по общей технологии отрасли:

Отчет должен содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- анализ выполненной работы;
- заключение;
- список использованных источников;

-приложения (задание, календарный план, дневник практики и др.).

Введение должно содержать краткую характеристику базы практики.

Раздел «Анализ выполненной работы» является основной частью отчета и составляет примерно 90 % его объема.

В данном разделе описываются:

А) мясоперерабатывающее предприятие:

- история развития предприятия, схема организационной структуры предприятия, штат управления и инженерно-технических работников;
- границы и карта сырьевой зоны, перечень предприятий-поставщиков основной продукции, объемы закупа, порядок приемки мяса-сырья;
- основные производственные цеха (мясожировое производство, холодильник, колбасный цех, цеха по производству полуфабрикатов, консервов, цех упаковки);
- ассортимент и требования к выпускаемой продукции;
- производственно-технологическая лаборатория и порядок контроля качества сырья и готовой продукции;
- оборудование для производства основных видов продукции;
- обеспечение производства паром, холодом, водой; система канализации.

Б) молокоперерабатывающее предприятие:

- история развития предприятия, схема организационной структуры предприятия, штат управления и инженерно-технических работников;
- границы и карта сырьевой зоны, перечень предприятий-поставщиков основной продукции, объемы закупа, порядок приемки молока сырого;
- основные производственные цеха (цех приемки молока, аппаратный цех, цельномолочный цех, сыродельный цех, творожный цех, маслодельный цех, цех мороженого, холодильник);
- ассортимент и требования к выпускаемой продукции;
- производственно-технологическая лаборатория и порядок контроля качества сырья и готовой продукции;

- оборудование на приемке молока, оборудование для производства основных видов продукции;
- обеспечение производства паром, холодом, водой; система канализации.

В разделе «Заключение» студент должен сделать выводы о состоянии и перспективах развития изученных на практике предприятий и аппаратурно-технологических схем основного производства, а также оснащенности ПТЛ.

В список использованных источников включают литературные источники, использованные при написании отчета. Библиографическое описание каждого из источников дается в соответствии с ГОСТ 7.1.

Раздел «Приложения» включает листы задания, календарный план, а также дневник практики.

8 Учебно-методическое обеспечение учебной практики

Список основной учебной литературы

1. Технология молока и молочных продуктов : учебник для вузов [Текст] / Г. Н. Крусь [и др.] ; ред. А. М. Шалыгина . – Москва : КолосС, 2006. – 455 с.
2. Шалыгина , А. М. Общая технология молока и молочных продуктов [Текст] / А. М. Шалыгина , Л. В. Калинина. – Москва : КолосС, 2006. – 199 с.
3. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : в 2 кн. : учебник для вузов [Текст] / И. А. Рогов , А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин . – Москва : КолосС, 2009 – . Кн. 1 : Общая технология мяса. – 2009. – 565 с.

Список дополнительной учебной литературы

4. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие [Текст] / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. – 176 с.
5. Первичная переработка продуктов животноводства : учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям [Текст] / Н. И. Владимиров [и др.]. – Барнаул : АГАУ, 2013. – 117 с.
6. Технология молока и молочных продуктов : учебник для вузов [Текст] / Г. Н. Крусь [и др.] ; ред. А. М. Шалыгина . – Москва : КолосС, 2008. – 455 с.
7. Программа и методика проведения учебной и производственной практик: метод. указания для студентов биолого-технологического факультета. Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения. Квалификация (степень) выпускника Бакалавр [Текст] / А. И. Афанасьева [и др.] ; АГАУ. – Барнаул, 2015. – 44 с.

*Перечень программных продуктов, программно-информационных
материалов по учебной практике*

8. Первичная переработка продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям / Н.И. Владимиров [и др.]. – Электрон. текстовые дан. (1 файл : 1,24 МБ). – Барнаул : АГАУ, 2013. – 1 эл. жестк. диск. – Режим доступа : локальная сеть библиотеки АГАУ. – Загл. с титул. экрана. – Имеется печ. аналог. – Б. ц.
9. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. - Электрон. текстовые дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. - 176 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц.
10. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 3-е изд. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - М. : Дашков и К', 2013. - 104 с.

9 Материально-техническое обеспечение учебной практики

Лекционные аудитории и аудитории для проведения практических занятий оснащены средствами для демонстрации мультимедийных презентаций, воспроизведения аудио- и видеоинформации. Имеется компьютерный класс. Компьютерный класс оснащен выходом в сеть Internet.

Предприятия молочной и мясной промышленности – базовые организации для прохождения учебной практики – оснащены современным высокотехнологическим оборудованием, возможностями для проведения лекционных занятий, условиями безопасной работы для проведения всех видов практических занятий.

Приложение А к программе практики
по получению первичных профессиональных умений и навыков по общей технологии отрасли

Аннотация учебной практики

**«Практика по получению первичных профессиональных умений
и навыков по общей технологии отрасли»**

Целью практики по получению первичных профессиональных умений и навыков по общей технологии отрасли является ознакомление с основными технологическими этапами и структурой производства предприятий по первичной переработке животного сырья, а также приобретение первоначальных навыков сбора материалов, составления и оформления отчетов.

Таблица А.1 – Прохождение учебной практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично учебной практикой
1	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)
2	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)
3	Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1)
4	Способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3)

Таблица А.2 – Трудоемкость учебной практики, реализуемой по учебному плану направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Вид занятий	Форма обучения		
	очная	заочная	
	программа подготовки		
	полная	полная	сокращенная
1 Аудиторные занятия, всего, часов	146	73	-
в том числе:			-
1.1 Лекции	10	2	-
1.2 Практические (семинарские) занятия	136	71	-
1.3 Лабораторные работы	-	-	-
2 Самостоятельная работа, часов	70	35	-
Всего часов	216	108	-
Общая трудоемкость, зачетных единиц	6	3	-

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Перечень изучаемых тем:

- 1 История развития предприятий, площадь занимаемой территории, численность рабочих, служащих, штат инженерно-технических работников.
- 2 Сырьевая база предприятий, границы сырьевой зоны, перечень хозяйств поставщиков основной продукции, порядок приемки молока- и мяса-сырья.
- 3 Основные производственные цеха.
- 4 Вспомогательные подразделения производства.
- 5 Ассортимент выпускаемой продукции.
- 6 Технологические процессы и технологическое оборудование по первичной переработке животного сырья.
- 7 Работа производственно-технологической лаборатории и порядок контроля качества сырья и готовой продукции.
- 8 Техника безопасности и охрана труда на предприятии.

Приложение Б к программе
учебной практики

Список имеющихся в библиотеке университета изданий
основной учебной литературы по состоянию на 1 сентября 2016 года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Количество экземпляров
1	Технология молока и молочных продуктов : учебник для вузов [Текст] / Г. Н. Крусь [и др.] ; ред. А. М. Шалыгина . – Москва : КолосС, 2006. – 455 с.	27
2	Шалыгина , А. М. Общая технология молока и молочных продуктов [Текст] / А. М. Шалыгина , Л. В. Калинина. – Москва : КолосС, 2006. – 199 с.	29
3	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие [Текст] / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. – 176 с.	35

Список имеющихся в библиотеке университета изданий
дополнительной учебной литературы по состоянию на 1 сентября 2016 года

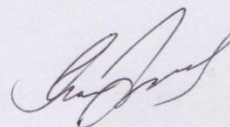
№ п/п	Библиографическое описание издания	Количество экземпляров
4	Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : в 2 кн. : учебник для вузов [Текст] / И. А. Рогов , А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин . – Москва : КолосС, 2009 – . Кн. 1 : Общая технология мяса. – 2009. – 565 с.	8
5	Первичная переработка продуктов животноводства : учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям [Текст] / Н. И. Владимиров [и др.]. – Барнаул : АГАУ, 2013. – 117 с.	28
6	Программа и методика проведения учебной и производственной практик: метод. указания для студентов биолого-технологического факультета. Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения. Квалификация (степень) выпускника Бакалавр [Текст] / А. И. Афанасьева [и др.] ; АГАУ. – Барнаул, 2015. – 44 с.	3

Перечень программных продуктов, программно-информационных материалов
по состоянию на 1 сентября 2016 года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Ссылка на ЭБС
7	Первичная переработка продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям / Н.И. Владимиров [и др.] – Электрон. текстовые дан. (1 файл : 1,24 МБ). – Барнаул : АГАУ, 2013. – 1 эл. жестк. диск.	Сайт Алтайского ГАУ, эл. библиотеки
8	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. - Электрон. текстовые дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. - 176 с. http://e.lanbook.com/view/book/5852/	ЭБС «Лань»
9	Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 3-е изд. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - Москва : Дашков и К', 2013. - 104 с. http://e.lanbook.com/view/book/56269/	ЭБС «Лань»

Составитель:

доцент, канд. с.-х. наук



А. И. Яшкин

Список верен

Библиотекарь И.И.И.

Должность работника библиотеки

[Handwritten signature]

подпись

И.О. Фамилия

И.О. Фамилия



Техника безопасности на производстве

Под техникой безопасности подразумевается комплекс мероприятий технического и организационного характера, направленных на создание безопасных условий труда и предотвращение несчастных случаев на производстве.

Общие требования техники безопасности на производстве.

1 При получении новой (незнакомой) работы требовать от мастера дополнительного инструктажа по технике безопасности.

2 При выполнении работы нужно быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами и разговорами и не отвлекать других.

3 На территории завода (во дворе, здании, на подъездных путях) выполнять следующие правила:

- не ходить без надобности по другим цехам предприятия;
- быть внимательным к сигналам, подаваемым крановщиками электрокранов и водителями движущегося транспорта, выполнять их;
- обходить места погрузки и выгрузки и не находиться под поднятым грузом;
- не проходить в местах, не предназначенных для прохода, не подлезать под стоящий железнодорожный состав и не перебегать путь впереди движущегося транспорта;
- не переходить в неустановленных местах через конвейеры и рольганги и не подлезать под них, не заходить без разрешения за ограждения;
- не прикасаться к электрооборудованию, клеммам и электропроводам, арматуре общего освещения и не открывать дверей электрощитов;
- не включать и не останавливать (кроме аварийных случаев) машин, станков и механизмов, работа на которых не поручена тебе администрацией твоего цеха.

4 В случае любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении со-

стояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания известить своего непосредственного руководителя

Специальные требования безопасности.

Перед началом работы:

1 Оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной; перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или надевать специальную сеточку для волос; заправить одежду так, чтобы не было развевающихся концов одежды: убрать концы галстука, косынки или платка;

2 Надеть рабочую обувь. Работа в легкой обуви (тапочках, сандалиях, босоножках) запрещается ввиду возможности ранения ног.

3 Внимательно осмотреть рабочее место, привести его в порядок, убрать все загромождающие и мешающие работе предметы. Инструмент, приспособления, необходимый материал и детали для работы расположить в удобном и безопасном для пользования порядке. Убедиться в исправности рабочего инструмента и приспособлений.

4 Проверить, чтобы рабочее место было достаточно освещено и свет не слепил глаза.

5 Убедиться, что на рабочем месте пол в полной исправности, без выбоин, без скользких поверхностей, открытых трапов, колодцев (на пути перемещения работника), что вблизи нет оголенных электропроводов и все опасные места ограждены.

6 Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

7 Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщать своему непосредственному руководителю и приступать к работе только после их устранения.