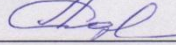


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

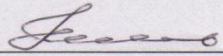
СОГЛАСОВАНО

Декан биолого-технологического
факультета

 А. И. Афанасьева
«12» 09 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 И. А. Косачев
«12» 09 2016 г.

**Кафедра технологии производства
и переработки продукции животноводства**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
«Практика по получению профессиональных умений
и опыта профессиональной деятельности»**

Направление подготовки (специальность)

35.03.07. - «Технология производства и переработки с.-х. продукции»

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Программа подготовки

Прикладной бакалавриат

Барнаул 2016

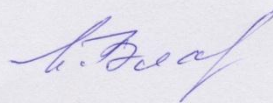
Рабочая программа практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) **35.03.07.- «Технология производства и переработки с.-х. продукции»** в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом университета:

- в 2016 г. для очной формы обучения.

Рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 28 от «15» мая 2016 г.

Зав. кафедрой:

профессор, д-р с.-х. наук

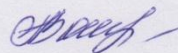


Н. И. Владимиров

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 1 от «12» 09 2016 г.

Председатель методической комиссии:

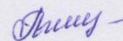
доцент, канд. биол. наук



Л. А. Бондырева

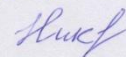
Составитель:

доцент, канд. с.-х. наук



И.Н. Плешакова

ассистент



Л.Н. Паутова

Лист внесения дополнений и изменений в рабочую программу
производственной практики «Практика по получению профессиональных
умений и опыта профессиональной деятельности»

<p style="text-align: center;">на <u>2014-2015</u> учебный год</p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № <u>1</u> от <u>5.08</u> 201<u>4</u> г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Изменения не было</u> 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____ <p>Составители изменений и дополнений:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;"><u>К.С.Н., доцент</u></td> <td style="width: 33%;"><u>Григорьев</u></td> <td style="width: 33%;"><u>И.Н. Селиванова</u></td> </tr> <tr> <td>ученая степень, должность</td> <td>подпись</td> <td>И.О.Фамилия</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>ученая степень, должность</td> <td>подпись</td> <td>И.О.Фамилия</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </table> <p>Зав. кафедрой <u>К.С.Н., доцент</u></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>ученая степень, ученое звание</td> <td>подпись</td> <td>И.О.Фамилия</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </table>	<u>К.С.Н., доцент</u>	<u>Григорьев</u>	<u>И.Н. Селиванова</u>	ученая степень, должность	подпись	И.О.Фамилия	_____	_____	_____	ученая степень, должность	подпись	И.О.Фамилия	_____	_____	_____	ученая степень, ученое звание	подпись	И.О.Фамилия	_____	_____	_____	<p style="text-align: center;">на <u>201_ -201_</u> учебный год</p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201_ г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____ <p>Составители изменений и дополнений:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">_____</td> <td style="width: 33%;">_____</td> <td style="width: 33%;">_____</td> </tr> <tr> <td>ученая степень, должность</td> <td>подпись</td> <td>И.О.Фамилия</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>ученая степень, должность</td> <td>подпись</td> <td>И.О.Фамилия</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </table> <p>Зав. кафедрой</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>ученая степень, ученое звание</td> <td>подпись</td> <td>И.О.Фамилия</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </table>	_____	_____	_____	ученая степень, должность	подпись	И.О.Фамилия	_____	_____	_____	ученая степень, должность	подпись	И.О.Фамилия	_____	_____	_____	ученая степень, ученое звание	подпись	И.О.Фамилия	_____	_____	_____
<u>К.С.Н., доцент</u>	<u>Григорьев</u>	<u>И.Н. Селиванова</u>																																									
ученая степень, должность	подпись	И.О.Фамилия																																									
_____	_____	_____																																									
ученая степень, должность	подпись	И.О.Фамилия																																									
_____	_____	_____																																									
ученая степень, ученое звание	подпись	И.О.Фамилия																																									
_____	_____	_____																																									
_____	_____	_____																																									
ученая степень, должность	подпись	И.О.Фамилия																																									
_____	_____	_____																																									
ученая степень, должность	подпись	И.О.Фамилия																																									
_____	_____	_____																																									
ученая степень, ученое звание	подпись	И.О.Фамилия																																									
_____	_____	_____																																									
<p style="text-align: center;">на <u>201_ -201_</u> учебный год</p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201_ г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____ <p>Составители изменений и дополнений:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">_____</td> <td style="width: 33%;">_____</td> <td style="width: 33%;">_____</td> </tr> <tr> <td>ученая степень, должность</td> <td>подпись</td> <td>И.О.Фамилия</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>ученая степень, должность</td> <td>подпись</td> <td>И.О.Фамилия</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </table> <p>Зав. кафедрой</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>ученая степень, ученое звание</td> <td>подпись</td> <td>И.О.Фамилия</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </table>	_____	_____	_____	ученая степень, должность	подпись	И.О.Фамилия	_____	_____	_____	ученая степень, должность	подпись	И.О.Фамилия	_____	_____	_____	ученая степень, ученое звание	подпись	И.О.Фамилия	_____	_____	_____	<p style="text-align: center;">на <u>201_ -201_</u> учебный год</p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201_ г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____ <p>Составители изменений и дополнений:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">_____</td> <td style="width: 33%;">_____</td> <td style="width: 33%;">_____</td> </tr> <tr> <td>ученая степень, должность</td> <td>подпись</td> <td>И.О.Фамилия</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>ученая степень, должность</td> <td>подпись</td> <td>И.О.Фамилия</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </table> <p>Зав. кафедрой</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>ученая степень, ученое звание</td> <td>подпись</td> <td>И.О.Фамилия</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </table>	_____	_____	_____	ученая степень, должность	подпись	И.О.Фамилия	_____	_____	_____	ученая степень, должность	подпись	И.О.Фамилия	_____	_____	_____	ученая степень, ученое звание	подпись	И.О.Фамилия	_____	_____	_____
_____	_____	_____																																									
ученая степень, должность	подпись	И.О.Фамилия																																									
_____	_____	_____																																									
ученая степень, должность	подпись	И.О.Фамилия																																									
_____	_____	_____																																									
ученая степень, ученое звание	подпись	И.О.Фамилия																																									
_____	_____	_____																																									
_____	_____	_____																																									
ученая степень, должность	подпись	И.О.Фамилия																																									
_____	_____	_____																																									
ученая степень, должность	подпись	И.О.Фамилия																																									
_____	_____	_____																																									
ученая степень, ученое звание	подпись	И.О.Фамилия																																									
_____	_____	_____																																									

Содержание

1	Цель и задачи практики	5
2	Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)	6
3	Требования к результатам освоения содержания практики	8
4	Тематический план прохождения практики	9
5	Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	11
6	Учебно-методическое обеспечение практики	13
7	Материально-техническое обеспечение практики	15
	Приложение А. Аннотация практики	16
	Приложение Б. Список имеющихся в библиотеке университета изданий учебной литературы	18
	Приложение В. Техника безопасности на производстве	21

1. Цель и задачи практики

Целью практики является закрепление на практике профессиональных знаний, полученных в университете, формирование у студентов полного представления о будущей профессиональной деятельности.

В задачи практики входит:

- изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия;
- получение практических знаний в области производства пищевой продукции из сырья животного и растительного происхождения и эксплуатации производственного и технологического оборудования;
- изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала;
- изучение особенностей производства, приема и транспортирования сырья, условий хранения сырья и подготовки к переработке;
- изучение принципов работы и эксплуатации основного производственного и технологического оборудования на предприятиях;
- получение навыков работы с отчетной и технологической документацией;
- знакомство с организацией производственных процессов и контроля на предприятиях, создания безопасных условий труда;

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

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности входит в вариативную часть цикла ОПОП Б2.П «Практики», включенного в учебный план согласно ФГОС ВО по направлению подготовки» 35.03.07.- «Технология производства и переработки с.-х. продукции.

Практика проводится после завершения теоретического обучения в IV семестре 2-го курса.

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

Наименование дисциплин, других элементов учебного плана	Перечень разделов
Учебная практика (ознакомительная, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по общему животноводству)	Характеристика сельскохозяйственного предприятия. Основные производственные показатели предприятия.
Производство продукции животноводства	Технология производства молока и мяса в скотоводстве. Технология производства мяса свиней. Технология производства овечьей шерсти и баранины. Технология производства яиц и мяса птицы.
Санитария и гигиена на пищевых предприятиях	Основы санитарии и гигиены. Основные санитарно-гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности. Гигиенические и санитарные требования к размещению и содержанию предприятий мясной промышленности. Санитарно-гигиенические правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов. Санитарно-гигиенические требования к рыбоперерабатывающим цехам. Санитарно-гигиенические требования к зерну и продуктам его переработки.

<p>Процессы и аппараты пищевых систем</p>	<p>Механические процессы: процессы измельчения, процессы сортирования, процессы обработки под давлением.</p> <p>Гидромеханические процессы: разделение неоднородных систем; процессы отстаивания и осаждения; фильтрование; псевдооживление; процессы перемешивания и смешивания, мембранные процессы разделения.</p> <p>Теплообменные процессы: классификация теплообменных процессов и аппаратов, Особенности теплообмена в пищевых средах; процессы нагрева и охлаждения.</p> <p>Массообменные процессы: основы теории массообмена; процессы сушки; процессы перегонки и ректификации; процессы кристаллизации и растворения; сорбция и десорбция.</p>
<p>Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства</p>	<p>Тракторы и автомобили сельскохозяйственного назначения. Производственно-технологическая характеристика животноводческих ферм и комплексов. Механизация посева и посадки сельскохозяйственных культур. Механизация уборки сельскохозяйственных культур.</p>

3. Требования к результатам освоения содержания практики

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

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично практикой	Коды компетенций в соответствии с ФГОС ВО	Перечень результатов обучения, формируемых практикой по завершении прохождения практики выпускник должен:		
		знать	уметь	владеть
способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК-7	содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.	самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности	приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности
готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	ПК-4	Технологии производства, продукции животноводства и растениеводства	Применять разные технологические способы производства сельскохозяйственной продукции	Современными методами и способами при производстве продукции растениеводства и животноводства

4. Тематический план прохождения практики

Общая трудоёмкость производственной практики составляет 9 зачетных единиц и осуществляется по следующему тематическому плану табл. 4.1.1.

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

Таблица 4.1.1 – Тематический план практики

№ п/п	Наименование этапа	Изучаемые вопросы	Форма текущего контроля*
1	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности	ОД
		Выдача задания на практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчета по практике, выдача рекомендуемой литературы	ОД
2	Первый производственный	Мероприятия по сбору и систематизации фактического материала:	
		1 Общая характеристика предприятия	ОД
		2 Производственная характеристика сельскохозяйственного предприятия	ОД
3	Второй производственный	Получение профессиональных навыков и приобретение опыта	ОД
4	Заключительный	Оформление отчета, подготовка отчета к защите	х
Всего по практике			х

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

4.2. Организация, контроль выполнения и методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Результаты самостоятельной работы студентов (СРС) в период прохождения практики оцениваются в ходе промежуточной аттестации. Самостоятельная работа студентов предусматривает изучение методических указаний о порядке прохождения производственной практики, осмысление результатов собственной работы на сельскохозяйственном предприятии, а также углубленное изучение специальной литературы для составления отчета по практике.

Вид, контроль и методическое обеспечение самостоятельной работы студентов даны в табл. 4.2.1.

Таблица 4.2.1 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС

№ п/п	Вид самостоятельной работы студентов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение *
1	Подготовка отчета	Зачет (устная форма)	1-13

* согласно перечня рекомендуемой литературы приложения Б.

5. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

5.1 Характеристика оценочных средств для текущего контроля успеваемости

Текущий контроль знаний студентов осуществляется в процессе прохождения производственной практики путем контроля правильности и своевременности заполнения основных граф дневника практики.

5.2. Характеристика фондов оценочных знаний для промежуточной аттестации

Заключительной формой контроля (промежуточный контроль) знаний студентов является защита отчета по итогам прохождения производственной практики. Отчет предоставляется вместе с календарным планом.

Зачет по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

5.2.1 Структура и содержание отчета по производственной практике

Отчет по производственной практике должен иметь структуру, представленную ниже:

- Титульный лист.
- Содержание.
- Введение.
- Анализ выполненной работы:
 - Общая характеристика предприятия:
 - общая структура сельскохозяйственного предприятия;
 - производственная характеристика сельскохозяйственного предприятия
 - технико-экономические и финансовые показатели производства;
 - Инженерно-техническая характеристика предприятия:

- оборудование для производства продукции растениеводства и животноводства;
- оборудование для механизации и автоматизации технологических процессов ;
- Охрана труда и техника безопасности.
- Охрана окружающей среды.
- Заключение.
- Приложения:
 - Задание и календарный план практики.
 - Дневник практики.

Введение должно содержать общие сведения о развитии выбранной отрасли сельскохозяйственного производства, цель и задачи производственной практики.

Раздел «Анализ выполненной работы» является основной частью отчета. Основная часть должна составлять не менее 70 % общего объема документа.

В разделе «Заключение» студент должен представить выводы о состоянии изучаемого на практике предприятия, сформулировать предложения производству.

В список использованных источников включают литературные источники, использованные при написании отчета. Библиографическое описание каждого из источников дается в соответствии с ГОСТ 7.1, ГОСТ 7.12.

6. Учебно-методическое обеспечение практики

Список основной учебной литературы

1. 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. 2 : Технология мясных продуктов. - 2009. - 711 с.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] / А. Т. Васюкова. – 2-е изд. – Электрон. текстовые дан. (1 файл). – Москва : Дашков и К, 2013. – 104 с.
3. Востроилов, А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учебное пособие [Текст] / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. – 512 с.
4. Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции : учебник для вузов [Текст] / ред. В. И. Манжесов. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 536 с.
5. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: уч. пособ. для вузов / под ред. Л.Ю. Киселева.- СПб.: Лань, 2013.- 448 с.
6. Пронин В.В. Технология первичной переработки продукции животноводства: уч. пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин.- СПб.: Лань, 2013.- 176 с.
7. Федоренко И. Я. Ресурсосберегающие технологии и оборудование в животноводстве: учебное пособие для вузов / И. Я. Федоренко, В. В. Садов. - СПб.: Лань, 2012. - 304 с.
8. Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства в вопросах и ответах : учебное пособие / В. В. Коновалов, А. А. Курочкин, А. В. Поликанов. - Пенза : [б. и.], 2007. - 154 с.
9. Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства в вопросах и ответах : учебное пособие / В. В. Коновалов, А. А. Курочкин, А. В. Поликанов. - Пенза : [б. и.], 2007. - 154 с.

10. Машины и аппараты пищевых производств: в 3 кн. / под ред. В.А. Панфилова. – М.: КолосС, 2009. – Кн. 2. – 847с.
11. Машины и аппараты пищевых производств: в 3 кн. / под ред. В.А. Панфилова. – М.: КолосС, 2009. – Кн. 3. – 551с.

Список дополнительной учебной литературы

1. Меркулова Н.Г. Производственный контроль в молочной промышленности: Практическое руководство/ Н.Г. Меркулова, М.Ю. Меркулов, И.Ю. Меркулов. – СПб.: Прфессия, 2010. – 656 с.
2. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов: Учебник для вузов / Позняковский В.М. – 3-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское университетское изд-во, 2002. – 556 с.
3. Технологические процессы и производства (пищевая промышленность): учебник для вузов / Г.Д. Кавецкий, А.В. Воробьева. – М.: КолосС, 2006. – 368с.

Периодические научные издания

- 1 Вестник АГАУ
- 2 Вестник РАСХН
- 3 Доклады РАСХН
- 4 Клеточное и пушное звероводство
- 5 Молочное и мясное скотоводство
- 6 Овцеводство и козоводство
- 7 Птицеводство
- 8 Пчеловодство
- 9 Свиноводство

7. Материально-техническое обеспечение практики

Предприятия по производству продукции растениеводства и животноводства – базовые организации для прохождения производственной практики – оснащены специализированным оборудованием, условиями безопасной работы для проведения всех видов практических занятий. Имеется компьютерный класс. Компьютерный класс оснащен выходом в сеть Internet.

Аннотация практики

**«Практика по получению профессиональных умений
и опыта профессиональной деятельности»**

Целью практики является закрепление на практике профессиональных знаний, полученных в университете, формирование у студентов полного представления о будущей профессиональной деятельности.

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

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично производственной практикой
1.	способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)
2.	готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-4)

Общая трудоёмкость производственной практики по направлению подготовки 35.03.07.- *«Технология производства и переработки с.-х. продукции»* составляет 9 зачетных единиц.

Форма промежуточной аттестации: зачет

Перечень изучаемых тем:

- 1 Общая характеристика предприятия по производству продукции растениеводства и животноводства.
- 2 Основные технологические этапы производства сельскохозяйственной продукции.
- 3 Производственный и санитарный контроль на предприятии.
- 4 Охрана окружающей среды.

5 Охрана труда.

6 Практическая работа на рабочем месте.

Приложение Б к программе практики

Список имеющихся в библиотеке университета изданий

основной учебной литературы по состоянию на 1 ноября 2016 года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Количество экземпляров
1	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. 2 : Технология мясных продуктов. - 2009. - 711 с.	8
2	Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов : учебное пособие [Электронный ресурс] / 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»
3	Востроилов, А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учебное пособие [Текст] / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. - 512 с.	30
4	Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции : учебник для вузов [Текст] / ред. В. И. Манжесов. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 536 с.	55
5	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: уч. пособ. для вузов / под ред. Л.Ю. Киселева.- СПб.: Лань, 2013.- 448 с.	30 экз.
6	Пронин В.В. Технология первичной переработки продукции животноводства: уч. пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин.- СПб.: Лань, 2013.- 176 с.	35 экз.
7	Федоренко И. Я. Ресурсосберегающие технологии и оборудование в животноводстве: учебное пособие для вузов / И. Я. Федоренко, В. В. Садов. - СПб.: Лань, 2012. - 304 с.	23
8	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства в вопросах и ответах : учебное пособие / В. В. Коновалов, А. А. Курочкин, А. В. Поликанов. - Пенза : [б. и.], 2007. - 154 с.	1
9	Машины и аппараты пищевых производств: в 3 кн. / под ред. В.А. Панфилова. - М.: КолосС, 2009. - Кн. 2. - 847с.	35
10	Машины и аппараты пищевых производств: в 3 кн. / под ред. В.А. Панфилова. - М.: КолосС, 2009. - Кн. 3. - 551с.	35

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

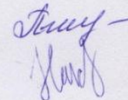
№ п/п	Библиографическое описание издания	Количество экземпляров
11	Меркулова Н.Г. Производственный контроль в молочной промышленности: Практическое руководство/ Н.Г. Меркулова, М.Ю. Меркулов, И.Ю. Меркулов. – СПб.: Профессия, 2010. – 656 с.	2
12	Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов: Учебник для вузов / Позняковский В.М. – 3-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское университетское изд-во, 2002. – 556 с.	2
13	Технологические процессы и производства (пищевая промышленность): учебник для вузов / Г.Д. Кавецкий, А.В. Воробьева. – М.: КолосС, 2006. – 368с.	30

Составитель:

доцент, канд. с.-х. наук

ассистент

Список верен



И.Н. Плешакова

Л.Н. Паутова

Алтайский государственный
аграрный университет
БИБЛИОТЕКА
Должность работника библиотеки



подпись

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 предприятия (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 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 состояния 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.