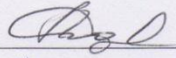


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Алтайский государственный аграрный университет»

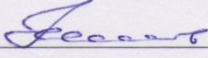
СОГЛАСОВАНО

Декан биолого-технологического факультета

  
\_\_\_\_\_ А. И. Афанасьева  
«11» \_\_\_\_\_ 06 \_\_\_\_\_ 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

  
\_\_\_\_\_ И. А. Косачев  
«11» \_\_\_\_\_ 06 \_\_\_\_\_ 2016 г.

**Кафедра технологии производства  
и переработки продукции животноводства**

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

Направление подготовки (специальность)

**19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**

Уровень высшего образования

**Бакалавриат**

Программа подготовки

**Прикладной бакалавриат**

Барнаул 2016

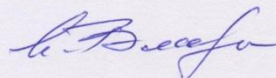
Рабочая программа практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.03 «Продукты питания животного 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

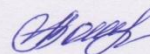


Н. И. Владимиров

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**

*Доработка по улучшению процесса обучения и качества преподавания*

<p align="center"><b>на 2017-2018 учебный год</b></p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № <u>7</u> от <u>5 сентября</u> 2017 г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. <u>изменить и вписать</u></p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p><u>И.О.Фамилия</u> _____ <u>И.О.Фамилия</u> _____ ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>_____      _____      _____ ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой <u>д.с.-х.н. проф. В.В.Васильев</u> _____ <u>И.О.Фамилия</u> _____ ученая степень, ученое звание      подпись      И.О.Фамилия</p>	<p align="center"><b>на 201_ -201_ учебный год</b></p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201_ г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</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 align="center"><b>на 201_ -201_ учебный год</b></p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201_ г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</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 align="center"><b>на 201_ -201_ учебный год</b></p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201_ г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</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>

## 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	7
4	Распределение трудоемкости по видам занятий практики	9
5	Тематический план прохождения практики	10
6	Образовательные технологии	12
7	Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	13
8	Учебно-методическое обеспечение практики	15
9	Материально-техническое обеспечение практики	16
	Приложение А. Аннотация практики	17
	Приложение Б. Список имеющихся в библиотеке университета изданий учебной литературы	19
	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, а также сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

В *задачи* практики входит:

- изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия;
- получение практических знаний в области производства пищевой продукции из сырья животного происхождения и эксплуатации технологического оборудования;
- изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала;
- изучение особенностей приема и транспортирования сырья, условий хранения сырья и подготовки к переработке;
- изучение основных технологических процессов, связанных с получением готового продукта;
- изучение принципов работы и эксплуатации основного технологического оборудования на действующих предприятиях;
- получение навыков работы с отчетной и технологической документацией;
- знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда;
- сбор первичных данных для написания выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

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

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности входит в базовую часть цикла ОПОП Б2.П «Практики», включенного в учебный план согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Практика проводимой на 3 и 4 курсах для студентов очной форму обучения и на 4 и 5 курсах для студентов заочной формы обучения.

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 общей технологии отрасли)	Сырьевая база предприятия. Основные производственные цеха и вспомогательные производства предприятия. Технологические процессы и оборудование. Контроль качества сырья и готовой продукции.
Биологическая безопасность пищевых систем	Опасности пищевых веществ. Определение пищевой и биологической ценности продуктов питания.
Методы исследования свойств молока и молочных продуктов	Аналитические методы определения показателей качества молока и молочных продуктов.
Методы исследования свойств мяса и мясопродуктов	Морфология мяса. Технологические свойства мяса.
Физико-химические основы переработки животного сырья	Физико-химические изменения молока при его хранении и обработке. Изменения свойств мяса при холодильной и тепловой обработке.

### 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 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 осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	ОПК-3	основы производственного контроля продуктов питания	выявлять контрольные и критические точки технологических процессов	методами и средствами обеспечения качества и безопасности на всех этапах жизненного цикла продукции
Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	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
Способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике ис-	ПК-3	современные методы повышения эффективности использования ресурсов для обеспечения научных иссле-	применять современные методы сбора научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта	навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения

следования		дований и промышленного производства	по тематике исследований	
Способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК-5	сущность современных способов и методов контроля и анализа продукции, основные показатели и требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	проводить теххимический контроль на предприятиях, пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения качества и безопасности сырья и продукции	основами стандартизации и управления качества пищевой продукции, методами и инструментарием контроля качества и безопасности сырья и продукции
Способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	ПК-7	состояние обеспеченности производственного процесса материальными ресурсами, рациональное и эффективное их использование; рецептурные композиции	обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	современными методами сырьевого и продуктового расчета в производстве
Способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-11	общую технологическую схему производства продукции животного происхождения	организовывать процесс производства продукции животного происхождения	основами совершенствования технологического процесса производства продукции животного происхождения
Готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	ПК-12	технологии производства пищевой продукции и правила техники безопасности	использовать рабочий инструментарий при выполнении производственных задач в цехе	навыками работ по рабочим профессиям предприятий по переработки животного сырья



#### 4 Распределение трудоемкости по видам занятий практики

Таблица 4.1 – Распределение трудоемкости практики, реализуемой по учебному плану по направлению «Продукты питания животного происхождения» для очной формы обучения

Вид занятий	Всего	в т. ч. по семестрам	
		VI	VII
1 Аудиторные занятия, часов, всего	<b>400</b>	<b>324</b>	<b>76</b>
в том числе:			
1.1 Лекции	4	4	-
1.2 Лабораторные занятия	-	-	-
1.3 Практические (семинарские) занятия	396	320	76
2 Самостоятельная работа, часов, всего	<b>32</b>	-	<b>32</b>
в том числе:			
2.1 Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-	-
2.2 Расчетно-графическое задание	-	-	-
2.3 Самостоятельное изучение	-	-	-
2.4 Текущая самоподготовка	-	-	-
2.5 Подготовка отчета (выпускной квалификационной работы)	32	-	32
2.6 Контрольная работа	-	-	-
Итого часов	<b>432</b>	<b>324</b>	<b>108</b>
Форма промежуточной аттестации*		ДЗ	
Общая трудоемкость, зачетных единиц	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>3</b>

\* формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет (ДЗ)

Таблица 4.2 – Распределение трудоемкости практики, реализуемой по учебному плану по направлению «Продукты питания животного происхождения» для заочной формы обучения

Вид занятий	Всего	в т. ч. по семестрам	
		VI	VII
1 Аудиторные занятия, часов, всего	<b>724</b>	<b>594</b>	<b>130</b>
в том числе:			
1.1 Лекции	4	4	-
1.2 Лабораторные занятия	-	-	-
1.3 Практические (семинарские) занятия	720	590	130
2 Самостоятельная работа, часов, всего	<b>32</b>	-	<b>32</b>
в том числе:			
2.1 Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-	-
2.2 Расчетно-графическое задание	-	-	-
2.3 Самостоятельное изучение	-	-	-
2.4 Текущая самоподготовка	-	-	-
2.5 Подготовка отчета	32	-	32
2.6 Контрольная работа	-	-	-
Итого часов	<b>756</b>	<b>594</b>	<b>162</b>
Форма промежуточной аттестации*		ДЗ	
Общая трудоемкость, зачетных единиц	<b>21</b>	<b>16,5</b>	<b>4,5</b>

\* формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет (ДЗ)

## 5 Тематический план прохождения практики

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

Таблица 5.1.1 – Тематический план практики для студентов очной формы обучения

№ п/п	Наименование этапа	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма текущего контроля*
			лекции	лабораторные занятия	практические занятия	самостоятельная работа	
1	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности	2	-	-	-	ОД
		Выдача задания на практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчета по практике, выдача рекомендуемой литературы	2	-	-	-	ОД
2	Первый производственный	Мероприятия по сбору и систематизации фактического материала:					
		1 Общая характеристика предприятия	-	-	20	-	ОД
		2 Технологическая характеристика предприятия	-	-	80	-	ОД
		3 Инженерно-техническая характеристика предприятия	-	-	40	-	ОД
3	Второй производственный	Работа на рабочем месте, сбор материалов для выпускной квалификационной работы	-	-	256	-	ОД
4	Заключительный	Оформление отчета, подготовка отчета к защите	-	-	-	32	х
<b>Всего по практике</b>			<b>4</b>	<b>-</b>	<b>396</b>	<b>32</b>	<b>х</b>

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

Таблица 5.1.2 – Тематический план практики для студентов заочной формы обучения

№ п/п	Наименование этапа	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма текущего контроля*
			лекции	лабораторные занятия	практические занятия	самостоятельная работа	
1	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности	2	-	-	-	ОД
		Выдача задания на практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчета по практике, выдача рекомендуемой литературы	2	-	-	-	ОД
2	Первый производственный	Мероприятия по сбору и систематизации фактического материала:					
		1 Общая характеристика предприятия	-	-	40	-	ОД
		2 Технологическая характеристика предприятия	-	-	120	-	ОД
		3 Инженерно-техническая характеристика предприятия	-	-	60	-	ОД
3	Второй производственный	Работа на рабочем месте, сбор материалов для выпускной квалификационной работы	-	-	500	-	ОД
4	Заключительный	Оформление отчета, подготовка отчета к защите	-	-	-	32	х
<b>Всего по практике</b>			<b>4</b>	<b>-</b>	<b>720</b>	<b>32</b>	<b>х</b>

\*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 оцениваются в ходе промежуточной аттестации. Самостоятельная работа студентов предусматривает изучение методических указаний о порядке прохождения производственной практики, осмысление результатов собственной работы на перерабатывающем предприятии, а также углубленное изучение специальной литературы для составления отчета по практике.

Вид, контроль и методическое обеспечение самостоятельной работы студентов даны в табл. 5.2.1.

Таблица 5.2.1 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС всех форм обучения

№ п/п	Вид самостоятельной работы студентов	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение *
1	Подготовка отчета	32	Зачет с оценкой (устная форма)	1-7

\* согласно перечня рекомендуемой литературы приложения Б.

## 6 Образовательные технологии

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, по производственной практике в соответствии с данной рабочей программой составляет 92 % для очной формы обучения и 97 % для заочной формы обучения.

Таблица 6.1 – Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые на занятиях для очной формы обучения

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов*
VI	Лекция	<i>Лекция-визуализация с применением мультимедийных технологий:</i> Тема: «Инструктаж по технике безопасности»	2
	Практическое занятие	<i>Работа в производственных условиях на перерабатывающем предприятии:</i> Тема: «Производство продуктов питания животного происхождения»	320
Итого в VI семестре			322
VII	Практическое занятие	<i>Работа в производственных условиях на перерабатывающем предприятии:</i> Тема: «Производство продуктов питания животного происхождения»	76
Итого в VII семестре			76

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

Таблица 6.2 – Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые на занятиях для заочной формы обучения

Курс	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов*
IV	Лекция	<i>Лекция-визуализация с применением мультимедийных технологий:</i> Тема: «Инструктаж по технике безопасности»	2
	Практическое занятие	<i>Работа в производственных условиях на перерабатывающем предприятии:</i> Тема: «Производство продуктов питания животного происхождения»	590
Итого на IV курсе			592
V	Практическое занятие	<i>Работа в производственных условиях на перерабатывающем предприятии:</i> Тема: «Производство продуктов питания животного происхождения»	130
Итого на V курсе			130

\*- 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 производственной практики путем контроля правильности и своевременности заполнения основных граф дневника практики.

### **7.2. 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.

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

#### **7.2.1 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:
    - производственная структура предприятия;
    - технико-экономические и финансовые показатели производства;
    - ассортимент производимой продукции;
    - анализ рынков сбыта выпускаемой продукции.
  - Технологическая характеристика предприятия:

- описание объекта исследования с позиции физико-химических, органолептических и гигиенических показателей;
- характеристика сырья, применяемого для производства продукта;
- описание схемы производства продукта с указанием технологических режимов, рецептур;
- характеристика применяемого технологического оборудования;
- организация производственного контроля выпускаемой продукции;
- экономические показатели производства продукта;
- предложения по улучшению организации производства.
- Инженерно-техническая характеристика предприятия:
  - оборудование для производства продукции;
  - обеспечение производства паром, холодом, водой, канализацией.
- 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 пищевого 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.



## 8 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.

### *Список дополнительной учебной литературы*

1. Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учебное пособие [Текст] / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. – 600 с.
2. Крусь, Г. Н. Технология молока и молочных продуктов : учебник для вузов [Текст] / Г. Н. Крусь [и др.] ; ред. А. М. Шалыгина. – Москва : КолосС, 2006. – 455 с.
3. 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 : РИО Алтайского ГАУ, 2015. – 44 с.

## **9 Материально-техническое обеспечение 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, мясной и рыбной промышленности – базовые организации для прохождения производственной практики – оснащены современным высокотехнологическим оборудованием, возможностями для проведения лекционных занятий, условиями безопасной работы для проведения всех видов практических занятий.

## Аннотация практики

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

Целью практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является закрепление на практике профессиональных знаний, полученных в университете, формирование у студентов полного представления о будущей профессиональной деятельности, а также сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

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 работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)
2	Способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3)
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)
5	Способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5)
6	Способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7)
7	Способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11)
8	Готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12)

Таблица А.2 – Трудоемкость 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	400	724	-
в том числе:			-
1.1 Лекции	4	4	-
1.2 Практические (семинарские) занятия	396	720	-
1.3 Лабораторные работы	-	-	-
2 Самостоятельная работа, часов	32	32	-
Всего часов	432	756	-
<b>Общая трудоемкость, зачетных единиц</b>	<b>12</b>	<b>21</b>	<b>-</b>

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

**Перечень изучаемых тем:**

- 1 Общая характеристика предприятия.
- 2 Основные технологические этапы производства продукции.
- 3 Производственный контроль и управление качеством.
- 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 сентября 2016 года


№ п/п	Библиографическое описание издания	Количество экземпляров
1	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. <a href="http://e.lanbook.com/view/book/56269/">http://e.lanbook.com/view/book/56269/</a>	ЭБС «Лань»
2	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
3	Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции : учебник для вузов [Текст] / ред. В. И. Манжесов. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 536 с.	55

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

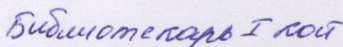
№ п/п	Библиографическое описание издания	Количество экземпляров
4	Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : в 2 кн. : учебник для вузов [Текст] / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - Москва : КолосС, 2009 - Кн. 2 : Технология мясных продуктов. - 2009. - 711 с.	8
5	Крусь, Г. Н. Технология молока и молочных продуктов : учебник для вузов [Текст] / Г. Н. Крусь [и др.] ; ред. А. М. Шалыгина. - Москва : КолосС, 2006. - 455 с.	27
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

Составитель:

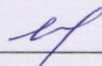
доцент, канд. с.-х. наук

 А. И. Яшкин

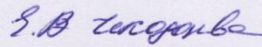
Список верен

 Библиотекарь I кат

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 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.