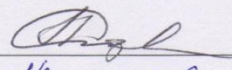


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

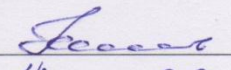
СОГЛАСОВАНО

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 ПРАКТИКИ

«Преддипломная практика»

Направление подготовки (специальность)

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Программа подготовки

Прикладной бакалавриат

Барнаул 2016


Рабочая программа практики «Преддипломная практика» 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

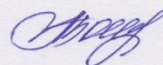


Н. И. Владимиров

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

на 2017-2018 учебный год		на 201_ -201_ учебный год	
<p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № <u>7</u> от <u>5 сентября</u> 20<u>17</u> г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p>		<p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 20<u>1</u> г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p>	
<p>1. <u>изменения не вносились</u></p>		<p>1. _____</p>	
<p>2. _____</p>		<p>2. _____</p>	
<p>3. _____</p>		<p>3. _____</p>	
<p>4. _____</p>		<p>4. _____</p>	
<p>5. _____</p>		<p>5. _____</p>	
<p>Составители изменений и дополнений:</p>		<p>Составители изменений и дополнений:</p>	
<p><u>К.С.Х.И. Дюк</u> <u>В.И. Дюк</u> <u>В.И. Дюк</u></p>		<p>_____</p>	
<p>ученая степень, должность _____ подпись _____ И.О.Фамилия _____</p>		<p>ученая степень, должность _____ подпись _____ И.О.Фамилия _____</p>	
<p>_____</p>		<p>_____</p>	
<p>ученая степень, должность _____ подпись _____ И.О.Фамилия _____</p>		<p>ученая степень, должность _____ подпись _____ И.О.Фамилия _____</p>	
<p>Зав. кафедрой</p>		<p>Зав. кафедрой</p>	
<p><u>К.С.Х.И. Дюк</u> <u>В.И. Дюк</u> <u>В.И. Дюк</u></p>		<p>_____</p>	
<p>ученая степень, ученое звание _____ подпись _____ И.О.Фамилия _____</p>		<p>ученая степень, ученое звание _____ подпись _____ И.О.Фамилия _____</p>	
<p>на 201_ -201_ учебный год</p>		<p>на 201_ -201_ учебный год</p>	
<p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 20<u>1</u> г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p>		<p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 20<u>1</u> г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p>	
<p>1. _____</p>		<p>1. _____</p>	
<p>2. _____</p>		<p>2. _____</p>	
<p>3. _____</p>		<p>3. _____</p>	
<p>4. _____</p>		<p>4. _____</p>	
<p>5. _____</p>		<p>5. _____</p>	
<p>Составители изменений и дополнений:</p>		<p>Составители изменений и дополнений:</p>	
<p>_____</p>		<p>_____</p>	
<p>ученая степень, должность _____ подпись _____ И.О.Фамилия _____</p>		<p>ученая степень, должность _____ подпись _____ И.О.Фамилия _____</p>	
<p>_____</p>		<p>_____</p>	
<p>ученая степень, должность _____ подпись _____ И.О.Фамилия _____</p>		<p>ученая степень, должность _____ подпись _____ И.О.Фамилия _____</p>	
<p>Зав. кафедрой</p>		<p>Зав. кафедрой</p>	
<p>_____</p>		<p>_____</p>	
<p>ученая степень, ученое звание _____ подпись _____ И.О.Фамилия _____</p>		<p>ученая степень, ученое звание _____ подпись _____ И.О.Фамилия _____</p>	

Содержание

1	Цель и задачи преддипломной практики	5
2	Место преддипломной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)	6
3	Требования к результатам освоения содержания преддипломной практики	7
4	Распределение трудоемкости по видам занятий преддипломной практики	9
5	Тематический план прохождения преддипломной практики	10
6	Образовательные технологии	12
7	Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	13
8	Учебно-методическое обеспечение преддипломной практики	17
9	Материально-техническое обеспечение преддипломной практики	18
	Приложение А. Аннотация практики	19
	Приложение Б. Список имеющихся в библиотеке университета изданий учебной литературы	21

1 Цель и задачи преддипломной практики

Целью преддипломной практики является сбор и подготовка необходимого материала, выполнение специальной части выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

В *задачи* преддипломной практики входит:

- систематизировать, закреплять и расширять теоретические знания;
- овладеть способами организации и проведения технологических процессов;
- развить навыки в проведении различных технологических, технических и технико-экономических расчетов, лежащих в основе деятельности пищевых предприятий;
- разработать проекты технических документов, регламентирующих производство и управление качеством продуктов питания;
- участвовать в разработке новых видов продукции и технологий на основе проводимых научных исследований.

Преддипломная практика является заключительным этапом обучения студента и базируется на знаниях, полученных в вузе, использовании прогрессивного опыта работы пищевых предприятий.

Преддипломная практика является основой для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

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

Преддипломная практика входит в базовую часть цикла ОПОП Б2 «Практики», включенного в учебный план согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Преддипломная практика проводится после завершения теоретического обучения на 4 курсе для очной формы обучения, на 5 курсе для заочной формы обучения.

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

Наименование дисциплин, других элементов учебного плана	Перечень разделов
Основы научных исследований	Организация экспериментальных исследований. Методы обработка данных. Составление научных отчетов.
Производственная практика	Общая характеристика предприятия. Основные технологические этапы производства продукции. Производственный контроль и управление качеством. Охрана окружающей среды. Охрана труда
Технология мяса и мясопродуктов	Холодильная обработка мяса и мясопродуктов. Производство мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов. Основное технологическое оборудование.
Технология молока и молочных продуктов	Технология производства цельномолочной, кисломолочной продукции, сыров, масла, мороженого.
Технология рыбы и рыбных продуктов	Охлажденная, мороженая рыба. Соленая, вяленая, копченая рыба. Рыбные консервы.
Технохимический контроль и управление качеством продукции	Производственный контроль молока и молочных продуктов. Производственный контроль мяса и мясопродуктов.

3 Требования к результатам освоения содержания преддипломной практики

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

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично преддипломной практикой	Коды компетенций в соответствии с ФГОС ВО	Перечень результатов обучения, формируемых преддипломной практикой		
		по завершении прохождения преддипломной практики выпускник должен:		
		знать	уметь	владеть
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	источники и способы получения и обмена актуальной научно-технической информации	использовать информационные базы данных, в том числе электронно-библиотечные системы	методами применения современной научно-технической информации в организации и совершенствовании технологических процессов
Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-2	технологическую схему производственных процессов	вносить изменения в ход процессов, направленные на их совершенствование	методами и средствами по управлению процессами производства пищевой продукции
Способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	ОПК-3	точки производственного контроля продуктов животного происхождения	выявлять основные технологические факторы, влияющие на качество готовой продукции	методиками по контролю показателей качества продукции
Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	ОПК-4	основные виды и типы технологического оборудования пищевой отрасли	уметь рассчитывать и эксплуатировать оборудование в соответствии с существующими требованиями	информацией об особенностях конструкции и технических характеристиках современных видах технологического оборудования

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
Способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	ПК-6	технологический процесс производства в определенной области	обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	приемами проведения анализа данных на соответствие нормативам
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 осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	ПК-20	современные базы информационных данных	использовать алгоритмы поиска и систематизации информации по достижениям техники и технологии в пищевом производстве	методами обработки и практического использования современных достижений техники и технологии в пищевом производстве

4 Распределение трудоемкости по видам занятий преддипломной практики

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

Вид занятий	Всего	в т. ч. по семестрам	Всего	в т. ч. на курсе
		VIII		V
1 Аудиторные занятия, часов, всего	-	-	-	-
в том числе:				
1.1 Лекции	-	-	-	-
1.2 Лабораторные занятия	-	-	-	-
1.3 Практические (семинарские) занятия	-	-	-	-
2 Самостоятельная работа, часов, всего	216	216	216	216
в том числе:				
2.1 Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-	-	-
2.2 Расчетно-графическое задание	-	-	-	-
2.3 Самостоятельное изучение	40	40	40	40
2.4 Текущая самоподготовка	140	140	140	140
2.5 Подготовка отчета	36	36	36	36
2.6 Контрольная работа	-	-	-	-
Итого часов	216	216	216	216
Форма промежуточной аттестации*		ДЗ		ДЗ
Общая трудоемкость, зачетных единиц	6	6	6	6

* формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет (ДЗ)

5 Тематический план прохождения преддипломной практики

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

Таблица 5.1.1 – Тематический план преддипломной практики для очной и заочной форм обучения

№ п/п	Наименование этапа	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма текущего контроля*
			лекции	лабораторные занятия	практические занятия	самостоятельная работа	
1	Подготовительный этап	Составление рабочего плана по теме выпускной квалификационной работы	-	-	-	4	ОК
2	Теоретический этап	1 Подготовка литературного обзора по теме исследования, формулировка цели и задач исследования	-	-	-	36	ОК
		2 Анализ и обработка собранного фактического материала. Оценка результатов с точки зрения научной и практической значимости	-	-	-	140	ОК
3	Заключительный	Подготовка отчет по преддипломной практике	-	-	-	36	х
Всего			-	-	-	216	х

*Формы текущего контроля: отметка в календарном плане (ОК).

5.2 Организация, контроль выполнения и методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Результаты самостоятельной работы студентов (СРС) в период прохождения преддипломной практики оцениваются в ходе текущей и промежуточной аттестации. Самостоятельная работа студентов предусматривает изучение методических указаний о порядке прохождения преддипломной практики, составление литературного обзора по теме исследований, анализ и обработка собранного в период прохождения производственной практики фактического материала, предназначенного для включения в отчет по преддипломной практике и в выпускную квалификационную работу бакалавра.

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

№ п/п	Вид самостоятельной работы студентов	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение *
1	Составление плана ВКР	4	Отметка в календарном плане	6, 7
2	Составление литературного обзора по теме исследований, формулировка цели и задач исследования	36	Отметка в календарном плане	1-7
3	Анализ и обработка собранного фактического материала. Оценка его достоверности. Оценка результатов с точки зрения научной и практической значимости	140	Отметка в календарном плане	1-7
4	Подготовка отчета по преддипломной практике	36	Защита отчета (устная форма)	6-8

* согласно перечня рекомендуемой литературы приложения Б.

6 Образовательные технологии

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, по преддипломной практике в соответствии с данной рабочей программой составляет 16 %.

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

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов*
VIII	Внеаудиторная самостоятельная работа	<i>Использование ресурсов локальной сети вуза, электронно-библиотечной системы и сети Internet:</i> Тема: «Составление литературного обзора по теме исследований»	36
Итого			36

*- 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 преддипломной практики путем контроля за выполнением всех разделов отчета согласно утвержденному календарному плану.

7.2. Характеристика фондов оценочных знаний для промежуточной аттестации

Заключительной формой контроля (промежуточный контроль) знаний студентов является защита отчета по итогам прохождения преддипломной практики в соответствии с методическими указаниями. 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. Критерии оценки приведены в табл. 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Критерии оценки отчета по преддипломной практике

Баллы 5-балльной шкалы		Семантическое соответствие
2	неудовлетворительно	Разрозненные фрагментарные фактуальные знания, слабо и частично усвоенный понятийный аппарат не позволяют раскрыть вопрос, тем более связать его с материалом других разделов отчета. В отчетах вклад студента едва просматривается и, как правило, не затрагивает содержания, выводы и заключения отчета им не осмыслены. Цели заданий не достигнуты.
3	удовлетворительно	Располагает системой фактуальных знаний, знает некоторые законы, закономерности, правила, относящиеся к теме. Может проиллюстрировать их простейшими примерами, заимствованными из репродуцированного преподавателем материала. Пробелы в его информационном поле, знаниях и навыках их применения не позволяют выделить главное в вопросе, тем более – установить связь с другими разделами. В отчете, достигая минимально допустимого уровня в решении поставленных задач, делает попытки, чаще всего неудачные, к проявлению творческих начал.
4	хорошо	Материал излагается вплоть до мелких деталей. Приводятся примеры исключительно из рассмотренных преподавателем или из учебника, репродуцируется графический, схемный и другой иллюстративный материал, необходимые интерпретации. Однако системное интегративное знание дается ему с трудом. На этом уровне, как правило, останавливаются те, кто подменяют креативную самостоятельную работу «зубрежкой». При выполнении отчета для доведения их «до кондиции» требуются многочисленные подсказки.
5	отлично	Студент свободно владеет материалом, заявленным ему в качестве контрольного испытания. Последовательно и системно излагает его суть, выделяет концептуальные моменты, подвергает предложенную тему не только глубокому анализу, но и проявляет системное (дедуктивное) мышление, определяя место темы, вопроса в дисциплине, в науке в целом. С позиции теории дает толкование случаям практики, отвечая на вопросы «почему?». Генерирует функционально-структурные модели объектов природы и общества. Защищая отчет, представляет степень полноты раскрытия темы, источники погрешностей и ошибок, пути их снижения и устранения, направления совершенствования работы.

7.2.1 Структура и содержание отчета по преддипломной практике

Отчет по практике должен иметь структуру, представленную ниже:

- Титульный лист.
- Содержание.
- Введение.
- Анализ выполненной работы:
 - Литературный обзор;
 - Анализ и обработка собранного фактического материала:
 - ✓ материал и методика исследований;
 - ✓ результаты исследований и их анализ;
- Выводы.
- Список использованных источников литературы.
- Предложение производству.
- Приложения.
 - задание и календарный план практики;
 - прочее.

Введение должно содержать цель, задачи практики, актуальность темы научной работы.

Раздел «Анализ выполненной работы» является основной частью отчета. Основная часть должна составлять не менее 90 % общего объема документа. Раздел должен содержать литературный обзор, котором отражается современное состояние проблемы, ее актуальность. Основной задачей раздела является освещение изученности вопроса по теме выпускной квалификационной работы.

Подраздел «Анализ и обработка собранного фактического материала» включает характеристику финансово-хозяйственной деятельности предприятий пищевой или перерабатывающей промышленности и экспериментальную часть, в которой отражены материал и методика исследований, цель и задачи, а также основные результаты исследований (эксперимента). В конце раздела

приводится расчет экономической эффективности проведенных исследований.

Выводы по выполненной работе должны отвечать определенным требованиям: логически вытекать из содержания исследования, основываться на полученных результатах, согласовываться теоретическими положениями, отражать научную новизну, быть конкретными, краткими, четкими. Количество выводов, как правило, соответствует числу поставленных задач.

Предложения производству должны отражать новизну технологии производства, оборудования, методы контроля качества, средства автоматизации, организации труда и др., технико-экономические показатели проектируемого предприятия, свидетельствующие о целесообразности введения инновации на сельскохозяйственном или перерабатывающем предприятии.

В список использованных источников включают литературные источники, использованные при написании отчета. Библиографическое описание каждого из источников дается в соответствии с ГОСТ 7.1-2003.

8 Учебно-методическое обеспечение преддипломной практики

Список основной учебной литературы

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.
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.
3. 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

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.
5. Крусъ, Г. Н. Технология молока и молочных продуктов : учебник для вузов [Текст] / Г. Н. Крусъ [и др.] ; ред. А. М. Шалыгина. – Москва : КолосС, 2006. – 455 с.
6. Подготовка и защита выпускной квалификационной (бакалаврской) работы по направлениям : «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Продукты питания животного происхождения», квалификация (степень) «Бакалавр»: учебное пособие [Текст] / В. В. Горшков [и др.] ; АГАУ. – Барнаул: АГАУ, 2015. – 162 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.

9 Материально-техническое обеспечение преддипломной 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.

Приложение А к программе
преддипломной практики

Аннотация практики
«Преддипломная практика»

Целью преддипломной практики является сбор и подготовка необходимого материала, выполнение специальной части выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

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

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично преддипломной практикой
1	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)
2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)
3	Способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3)
4	Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4)
5	Способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3)
6	Способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6)
7	Способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7)
8	Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20)

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	-	-	-
в том числе:			-
1.1 Лекции	-	-	-
1.2 Практические (семинарские) занятия	-	-	-
1.3 Лабораторные работы	-	-	-
2 Самостоятельная работа, часов	216	216	-
Всего часов	216	216	-
Общая трудоемкость, зачетных единиц	6	6	-

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Перечень изучаемых тем:

1. Составление плана выпускной квалификационной работы.
2. Составление литературного обзора по теме исследований.
3. Анализ и обработка собранного фактического материала.

Приложение Б к программе
преддипломной практикиСписок 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. http://e.lanbook.com/view/book/56269/	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	Крूसь, Г. Н. Технология молока и молочных продуктов : учебник для вузов [Текст] / Г. Н. Крूसь [и др.] ; ред. А. М. Шалыгина. - Москва : КолосС, 2006. - 455 с.	27
6	Подготовка и защита выпускной квалификационной (бакалаврской) работы по направлениям : «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Продукты питания животного происхождения», квалификация (степень) «Бакалавр»: учебное пособие [Текст] / В. В. Горшков [и др.] ; АГАУ. - Барнаул: АГАУ, 2015. - 162 с.	40
7	Подготовка и защита выпускной квалификационной (бакалаврской) работы по направлениям : «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Продукты питания животного происхождения», квалификация (степень) «Бакалавр» [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Горшков [и др.]. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 2,93 МБ) . - Барнаул: АГАУ, 2015. - 163 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц.	Сайт Алтайского ГАУ, эл. библиотека
8	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

Библиотечная Г. И. К.

Должность работника библиотеки

[Handwritten signature]

подпись

Е. В. Черепанов

И.О. Фамилия

